

# CARL FRIEDRICH VON WEIZSÄCKER GYMNASIUM

## VOM 26.01. BIS 09.03.2026 CLASSIK



Bio Siegel

Mo	26.01.2026	Nudelaufauf mit Rinderhackfleisch <sup>[Wz] [M]</sup> mit Chinakohlsalat dazu Cocktaildressing <sup>[Ei] [4]</sup>	Obst
Di	27.01.2026	Geflügelfrikadelle <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup> mit Rotkohl <sup>[4]</sup> dazu Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup>	Schokopudding <sup>[M]</sup>
Mo	02.02.2026	Möhrengemüse untereinander mit Geflügelbratwurst <sup>[M]</sup>	Obst
Di	03.02.2026	Geflügelfleischkäse <sup>[9]</sup> mit Sauerkraut dazu Kartoffelpüree <sup>[M]</sup>	Birnenkompott
Mi	04.02.2026	Mexikanische Hackfleischpfanne mit roten Bohnen, weißen Bohnen, Paprika und Mais <sup>[Sel]</sup> mit Reis	Panna Cotta <sup>[M]</sup>
Do	05.02.2026	Hähnchenbrust mit Tomatensoße dazu Vollkornnudeln <sup>[Wz]</sup> und Eisbergsalat mit Gurke u. Radieschen und Hausdressing <sup>[Ei]</sup>	Obst
Di	10.02.2026	Geflügelbällchen 40g <sup>[Wz]</sup> mit Schnittlauchsoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>[M]</sup> und Rote Bete Apfelsalat <sup>[4]</sup>	Apfelmus <sup>[2]</sup>
Mi	11.02.2026	Rinderhacksteak <sup>[Wz]</sup> mit Rahmgemüse <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffeln	Erdbeer Rhabarberquark <sup>[M]</sup>
Di	17.02.2026	Kartoffelsuppe mit Sellerie. Möhren, Lauch und Suppenfleischklößchen <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sel] [Bo]</sup> mit Weizenbrötchen <sup>[Wz]</sup>	Vanillepudding <sup>[M]</sup>
Mi	18.02.2026	Gabelspaghetti <sup>[Wz]</sup> mit Carbonara <sup>[M] [9]</sup> dazu Mix Salat und Joghurtdressing <sup>[M]</sup>	Vanille Pfirsichquark <sup>[M]</sup>
Do	19.02.2026	Kalbsfrikadelle <sup>[Wz] [Ei] [Sen]</sup> mit Rahmsoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffeln und Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais	Obst
Mo	23.02.2026	Tortellini mit Rindfleischfüllung <sup>[Wz]</sup> mit Paprikarahmsoße <sup>[M]</sup> dazu Chinakohlsalat und Cocktaildressing <sup>[Ei] [4]</sup>	Obst
Di	24.02.2026	Geflügelfleischrolle <sup>[Wz]</sup> mit Bratensoße dazu Kartoffeln und Krautsalat	Grießpudding <sup>[Wz] [M]</sup>
Mi	25.02.2026	Geflügel-Cevapcici <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup> mit Zaziki <sup>[M]</sup> dazu Wedges <sup>[Wz]</sup> und Möhrensalat	Naturjoghurt mit Müsli <sup>[Wz] [M]</sup>
Do	26.02.2026	MSC Fischstäbchen <sup>[Wz]</sup> mit Rahmspinat <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffeln	Obst
Mo	02.03.2026	Moussaka Kartoffelaufauf mit Rinderhack. Gemüse und Gouda überbacken <sup>[Wz] [M] [Sel] [Bo]</sup> mit buntem Bohnensalat <sup>[Bo]</sup>	Obst
Di	03.03.2026	Erbsensuppe mit Möhren. Sellerie und Kartoffeln <sup>[Sel]</sup> mit Geflügelbratwurst <sup>[M] [Sen]</sup> dazu Fußballbrötchen <sup>[Wz]</sup>	Milchreis <sup>[M]</sup>
Mi	04.03.2026	Köfte Rinderhackfleisch mit Gemüse und Käse gefüllt <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sel] [Sen]</sup> mit Pfannengemüse <sup>[Bo]</sup> dazu Reis	Zitronenquark <sup>[M]</sup>
Do	05.03.2026	Geflügel Frikadellenbällchen <sup>[Wz] [M] [Ei] [Sen]</sup> mit Curryfruchtsoße <sup>[M] [So] [Sel]</sup> dazu Penne <sup>[Wz]</sup> und Farmersalat	Obst

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kindergärten an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Logo oben rechts erkennbar.

G = Glutenhaltig (Wz = Weizen), M = Milch u. Milcherzeugnisse, Ei = Hühnerei, So = Soja, Sel = Sellerie, Sen = Senf, F = Fisch, 1 = Konservierungsmittel, 2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 9 = Nitrat, 12 = Farbstoff

### WINDMANN CATERING SERVICE

Inhaber: Carsten Windmann, Giesenheide 37, 40724 Hilden  
Telefon: 0 21 03/25 3 25 90, Fax: 0 21 03/25 3 25 999  
info@windmann-catering.de www.windmann-catering.de

# CARL FRIEDRICH VON WEIZSÄCKER GYMNASIUM

## VOM 26.01. BIS 09.03.2026 SPEZIAL



Bio Siegel

Mo	26.01.2026	Chilli sin Carne (Soja) mit weißen und roten Bohnen. Mais und Paprika <sup>[Wz] [So] [Sel] [Bo]</sup> mit Reis	Obst
Di	27.01.2026	Linsensuppe mit Kartoffeln. Sellerie, Möhren, Lauch <sup>[Sel]</sup> mit Weizenbaguette <sup>[Wz]</sup>	Schokopudding <sup>[M]</sup>
Mo	02.02.2026	Käsespätzle mit Gouda überbacken <sup>[Wz] [M] [Ei]</sup> mit Käsesoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing <sup>[M]</sup>	Obst
Di	03.02.2026	Karotten-Kokossuppe <sup>[M]</sup> mit Roggenbrötchen <sup>[Wz]</sup>	Birnenkompott
Mi	04.02.2026	Gemüse-Köttbullar <sup>[Ei]</sup> mit Sahnesoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Spätzle <sup>[Wz] [Ei]</sup>	Panna Cotta <sup>[M]</sup>
Do	05.02.2026	Rheinisches Bohnengemüse <sup>[Sel] [Bo]</sup> mit Gemüesefrikadelle (Möhren, Pastinake, Erbsen, Mais) <sup>[Wz] [Ei]</sup>	Obst
Di	10.02.2026	Gemüsecremesuppe (Pastinake, Rosenkohl, Bohnen, Erbsen, Möhren) <sup>[Wz] [M] [Sel]</sup> mit Fußballbrötchen <sup>[Wz]</sup>	Apfelmus <sup>[2]</sup>
Mi	11.02.2026	Vollkornnudeln <sup>[Wz]</sup> mit Gemüsebolognese mit Möhren, Sellerie, Lauch <sup>[Sel]</sup> dazu Eisbergsalat mit Gurke u. Radieschen und Hausdressing <sup>[Ei]</sup>	Erdbeer Rhabarberquark <sup>[M]</sup>
			überbacken <sup>[Wz] [M]</sup>
Di	17.02.2026	Reibekuchen <sup>[Wz] [Ei]</sup> mit Apfelmus <sup>[2]</sup>	Vanillepudding <sup>[M]</sup>
Mi	18.02.2026	Rührei <sup>[M] [Ei]</sup> mit Blattspinat <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffeln	Vanille Pfirsichquark <sup>[M]</sup>
Do	19.02.2026	Vegetarisches Frikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren <sup>[Wz] [M] [Ei] [So]</sup> mit Vollkornreis	Obst
Mo	23.02.2026	Kartoffeltasche mit Frischkäse <sup>[M]</sup> mit Kräuterquark <sup>[M]</sup> dazu Chinakohlsalat und Cocktaildressing <sup>[Ei] [4]</sup>	Obst
Di	24.02.2026	Pastinaken-Kartoffelsuppe <sup>[M] [Sel]</sup> mit Kräuter dazu Roggenbrötchen <sup>[Wz]</sup>	Grießpudding <sup>[Wz] [M]</sup>
Mi	25.02.2026	Tortellini mit Käse Füllung <sup>[Wz] [M]</sup> mit Käsesoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Möhrensalat	Naturjoghurt mit Müsli <sup>[Wz] [M]</sup>
Do	26.02.2026	Schupfnudeln <sup>[Wz] [Ei] [2]</sup> mit Kräutersoße <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Gurkensalat	Obst
Mo	02.03.2026	Chilli sin Carne (Soja) mit weißen und roten Bohnen. Mais und Paprika <sup>[Wz] [So] [Sel] [Bo]</sup> mit Vollkornreis	Obst
Di	03.03.2026	Eierpfannekuchen <sup>[Wz] [M] [Ei]</sup> mit Vanillesoße <sup>[M]</sup> dazu Mini Tomaten	
Mi	04.03.2026	Gemüesefrikadelle (Möhren, Pastinake, Erbsen, Mais) <sup>[Wz] [Ei]</sup> mit Champignonrahmsauce <sup>[M]</sup> dazu Vollkornnudeln <sup>[Wz]</sup> und Möhrensalat	Zitronenquark <sup>[M]</sup>
Do	05.03.2026	Vegi Schnitzel <sup>[Wz] [So]</sup> mit Leipziger Allerlei <sup>[Wz] [M]</sup> dazu Kartoffelpüree <sup>[M]</sup>	Obst

Wir streben als Caterer eine Zertifizierung nach dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kindergärten an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Logo oben rechts erkennbar.

G = Glutenhaltig ( Wz = Weizen), M = Milch u. Milcherzeugnisse, Ei = Hühnerei,  
So = Soja, Sel = Sellerie, Sen = Senf, F = Fisch, 1 = Konservierungsmittel,  
2 = Antioxidationsmittel, 4 = Süßungsmittel, 9 = Nitrat, 12 = Farbstoff

### WINDMANN CATERING SERVICE

Inhaber: Carsten Windmann, Giesenheide 37, 40724  
Hilden Telefon: 0 21 03/25 3 25 90, Fax: 0 21 03/25 3  
25 999 [info@windmann-catering.de](mailto:info@windmann-catering.de) [www.windmann-catering.de](http://www.windmann-catering.de)