

CARL FRIEDRICH VON WEIZSÄCKER GYMNASIUM

VOM 09.03. BIS 20.04.2026 CLASSIK



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



Mo	09.03.2026	Gulaschsuppe mit Paprika. Rindfleischinlage mit Weizenbrötchen ^[Wz]	Obst
Di	10.03.2026	Geflügelfleischrolle ^[Wz] mit Pariser Karotten dazu Kartoffelpüree ^{[M] [Mei]}	Apfelmus ^[2]
Mi	11.03.2026	Mexikanische Hackfleischpfanne mit roten Bohnen. weißen Bohnen, Paprika und Mais ^[Sel] mit Reis	Mandarinenjoghurt ^{[M] [Mei]}
Do	12.03.2026	Hähnchengulasch in Curry Fruchtsoße ^{[M] [Mei] [So] [Sel] [Sen]} mit Spätzle ^{[Wz] [Ei]} dazu Möhrensalat	Obst
Mo	16.03.2026	Tortellini mit Rindfleischfüllung ^[Wz] mit Paprikarahmsoße ^{[M] [Mei]} dazu Eisbergsalat und Hausdressing ^[Ei]	Obst
Di	17.03.2026	Gulaschsuppe mit Paprika. Rindfleischinlage mit Roggenbrötchen ^[Wz]	Vanillepudding ^{[M] [Mei]}
Mi	18.03.2026	Geflügelbällchen 40g ^[Wz] mit Sahnesoße ^{[M] [Mei]} dazu Kaisergemüse (Blumenkohl, Broccoli, Möhren) und Kartoffeln	Erdbeerjoghurt ^{[M] [Mei]}
Do	19.03.2026	MSC Backfischfilet ^{[Wz] [M] [Mei] [F]} mit mit grüner Soße ^[Ei] dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Banane
Mo	23.03.2026	Nudelaufbau mit Rinderhackfleisch ^{[Wz] [M] [Mei]} mit Eisbergsalat mit Gurke u. Radieschen dazu Hausdressing ^[Ei]	Obst
Di	24.03.2026	Rinderhacksteak ^[Wz] mit Pommes dazu Remoulade ^[Ei] und Krautsalat	Birnenkompott
Mi	25.03.2026	Bio Spaghetti ^[Wz] mit Carbonara ^{[M] [Mei] [9]} dazu Tomatensalat	Pfirsichjoghurt ^{[M] [Mei]}
Do	26.03.2026	MSC Fischstäbchen ^{[Wz] [F]} mit Rahmspinat ^{[M] [Mei]} dazu Kartoffelpüree ^{[M] [Mei]}	Obst
Mo	13.04.2026	Moussaka Kartoffelaufbau mit Rinderhack. Gemüse und Gouda überbacken ^{[M] [Mei] [Sel] [Bo]} mit Bauernsalat mit Tomate, Gurke, Paprika, Mais	Obst
Di	14.04.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^{[M] [Mei]} mit Reis	Schokopudding ^{[M] [Mei]}
Mi	15.04.2026	Geflügelbratwurst ^{[M] [Mei]} mit Champignonrahmsoße ^{[M] [Mei]} dazu Broccoli ^[Ses] und Kroketten ^{[Wz] [12]}	Kirschjoghurt ^{[M] [Mei]}
Do	16.04.2026	Rindergulasch mit Erbsen & Möhren dazu Spätzle ^{[Wz] [Ei]}	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.

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

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

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