

CARL FRIEDRICH VON WEIZSÄCKER GYMNASIUM

VOM 20.04. BIS 01.06.2026



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



Classik

Mo	20.04.2026	Hähnchen Crossies ^[Wz] ^[Sel] mit BBQ Soße ^[4] dazu Pommes und Krautsalat	Obst
Di	21.04.2026	Geflügelbällchen 40g ^[Wz] mit Kräutersoße ^[M] ^[Mei] dazu Kartoffelpüree ^[M] ^[Mei] und Broccoli ^[Ses]	Apfelmus ^[2]
Mi	22.04.2026	Mexikanische Hackfleischpfanne mit roten Bohnen, weißen Bohnen, Paprika und Mais ^[Sel] mit Reis	Mandarinenjoghurt ^[M] ^[Mei]
Do	23.04.2026	MSC Wildlachs in Reis Popper Panade mit Rahmsoße ^[M] ^[Mei] dazu Kartoffeln und Tomatensalat	Obst
Mo	27.04.2026	Kalbsfrikadelle ^[Wz] ^[Ei] ^[Sen] mit Paprikarahmsoße ^[M] ^[Mei] dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei] und Chinakohlsalat und Cocktaildressing ^[Ei] ^[4]	Obst
Di	28.04.2026	Geflügelfleischrolle ^[Wz] mit Pariser Karotten dazu Kartoffelpüree ^[M] ^[Mei]	Vanillepudding ^[M] ^[Mei]
Mi	29.04.2026	Hähnchenbrust mit Rahmsoße ^[M] ^[Mei] dazu Farfalle ^[Wz] und Eisbergsalat und Joghurdressing ^[M] ^[Mei]	Erdbeerjoghurt ^[M] ^[Mei]
Do	30.04.2026	MSC Rotbarschfilet paniert mit Dillsahnesoße ^[M] ^[Mei] dazu Vollkornreis und Gurkensalat	Banane
Mo	04.05.2026	Moussaka Kartoffelaufauf mit Rinderhack, Gemüse und Gouda überbacken ^[M] ^[Mei] ^[Sel] ^[Bo] mit Eisbergsalat dazu Joghurdressing ^[M] ^[Mei]	Obst
Di	05.05.2026	Gulaschsuppe mit Paprika, Rindfleischinlage mit Roggenbrötchen ^[Wz]	Schokopudding ^[M] ^[Mei]
Mi	06.05.2026	Geflügel Hacksteak ^[Wz] ^[Ei] mit med. Pfannengemüse ^[Bo] dazu Gnocchi ^[Ei]	Pfirsichjoghurt ^[M] ^[Mei]
Do	07.05.2026	Kalbsklöße Königsberger Art ^[Wz] ^[Ei] mit Schnittlauchsoße ^[M] ^[Mei] dazu Blumenkohl und Kartoffeln	Obst
Mo	11.05.2026	Köfte Rinderhackfleisch mit Gemüse und Käse gefüllt ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] ^[Sel] ^[Sen] mit Zaziki ^[M] ^[Mei] dazu Vollkornreis und Krautsalat	Obst
Di	12.05.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^[M] ^[Mei] mit Reis	Birnenkompott
Mi	13.05.2026	Spaghetti ^[Wz] mit Rindfleischbolognese ^[Sel] dazu Eisbergsalat und Joghurdressing ^[M] ^[Mei]	Ananas-Mandarinenjoghurt ^[M] ^[Mei]
Mo	18.05.2026	Möhrengemüse untereinander mit Geflügelbratwurst ^[M] ^[Mei]	Obst
Di	19.05.2026	Geflügel Frikadellenbällchen ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] ^[Sen] mit Paprikarahmsoße ^[M] ^[Mei] dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei] und Eisbergsalat und Joghurdressing ^[M] ^[Mei]	Vanillepudding ^[M] ^[Mei]
Mi	20.05.2026	Rindergulasch mit Fingermöhren dazu Fusilli ^[Wz]	Erdbeer Rhabarberquark ^[M] ^[Mei]
Do	21.05.2026	MSC Wildlachs "Müllerin" ^[Wz] ^[F] ^[Rg] mit grüner Soße ^[Ei] dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Obst
			Gebäck ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei]
Mi	27.05.2026	Hähnchenbrust mit Rahmsoße ^[M] ^[Mei] dazu Broccoli ^[Ses] und Kroketten ^[Wz] ^[12]	Obst
Do	28.05.2026	Rinderhacksteak ^[Wz] mit Zaziki ^[M] ^[Mei] dazu Vollkornreis und Farmersalat ^[Ei]	Zitronenquark ^[M] ^[Mei]

QUALITÄTS-GARANTIE

Frisch, gesund und ausgewogen: Unsere Küche orientiert sich an den strengen DGE-Qualitätsstandards.

KONTAKT

WINDMANN CATERING
Giesenheide 37 | 40724 Hilden
Tel: 0 21 03 / 25 3 25 90
info@windmann-catering.de

KENNEICHNUNG

G=Gluten (Wz=Weizen, Rg=Roggen),
M=Milch, Mei=Milcheiweiß, Ei=Hühnerei,
So=Soja, Sel=Sellerie, Sen=Senf, F=Fisch,
Ses=Sesam, Bo=Bohnen, 1=Konservierung,
2=Antioxidant, 4=Süßungsm., 9=Nitrat,
12=Farbstoff

CARL FRIEDRICH VON WEIZSÄCKER GYMNASIUM

VOM 20.04. BIS 01.06.2026



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



Spezial

Mo	20.04.2026	Kartoffel- Gemüseauflauf (Erbsen,Spinat,Karotten,Broccoli,Tomaten,Blumenkohl) mit Gouda ^{[M] [Mei]} mit Krautsalat	Obst
Di	21.04.2026	Mediterrane Gemüsesuppe ^{[Sel] [Bo]} mit Weizenbrötchen ^[Wz]	Apfelmus ^[2]
Mi	22.04.2026	Gnocchi ^[Ei] mit Tomatensoße dazu Bauernsalat mit Tomate.Gurke, Paprika,Mais	Mandarinenjoghurt ^[M] ^[Mei]
Do	23.04.2026	Kartoffel Spinatauflauf mit Gouda überbacken mit Tomatensalat	Obst
Mo	27.04.2026	Rührei ^{[M] [Mei] [Ei]} mit Rahmerbsen ^{[M] [Mei]} dazu Kartoffelpüree ^{[M] [Mei]}	Obst
Di	28.04.2026	Süßkartoffel Kichererbsensuppe mit Fußballbrötchen ^[Wz]	Vanillepudding ^{[M] [Mei]}
Mi	29.04.2026	Milchreis ^{[M] [Mei]} mit heißen Kirschen dazu Mini Tomaten	
Do	30.04.2026	Vegetarische Hackbällchen ^[So] mit Schnittlauchquark ^{[M] [Mei]} dazu Vollkornreis und Gurkensalat	Banane
Mo	04.05.2026	Ravioli Käse Spinat ^{[Wz] [M] [Mei]} mit Käsesoße ^{[M] [Mei]} dazu Eisbergsalat und Joghurt dressing ^{[M] [Mei]}	Obst
Di	05.05.2026	Reibekuchen ^{[Wz] [Ei]} mit Apfelmus ^[2]	Schokopudding ^{[M] [Mei]}
Mi	06.05.2026	vegetarisches Schnitzel natur aus Milch ^{[Wz] [M] [Mei]} mit Erbsen dazu Rahmsoße ^{[M] [Mei]} und Vollkornreis	Pfirsichjoghurt ^{[M] [Mei]}
Do	07.05.2026	Karotten-Kokossuppe ^{[M] [Mei]} mit Fußballbrötchen ^[Wz]	Obst
Mo	11.05.2026	Falaffelbällchen ^[Wz] mit Zaziki ^{[M] [Mei]} dazu Vollkornreis und Krautsalat	Obst
Di	12.05.2026	Serbische Bohnensuppe (Kartoffel. rote und weiße Bohnen,Karotten,Sellerie,Lauch) ^{[Sel] [Bo]} mit Weizenbrötchen ^[Wz]	Birnenkompott
Mi	13.05.2026	Eierpfannekuchen ^{[Wz] [M] [Mei] [Ei]} mit Vanillesoße ^{[M] [Mei]} dazu Mini Tomaten	
Mo	18.05.2026	Kartoffel- Gemüseauflauf (Erbsen,Spinat,Karotten,Broccoli,Tomaten,Blumenkohl) mit Gouda ^{[M] [Mei]} mit Krautsalat	Obst
Di	19.05.2026	Gemüsecremesuppe (Pastinake. Rosenkohl, Bohnen, Erbsen, Möhren) ^{[Wz] [M] [Mei] [Sel]} mit Roggenbrötchen ^[Wz]	Vanillepudding ^{[M] [Mei]}
Mi	20.05.2026	Kartoffeltasche mit Frischkäse ^{[M] [Mei]} mit Kräuterquark ^{[M] [Mei]} dazu Tomatensalat	Erdbeer Rhabarberquark ^{[M] [Mei]}
Do	21.05.2026	Vegetarisches Frikassee aus Sojaprotein mit Spargel.Erbsen.Möhren ^{[M] [Mei] [So]} mit gelber Reis	Obst
Mi	27.05.2026	Rote Linsensuppe(Kokosmilch. Paprika,Tomate, Kichererbsen) ^[Sel] mit Fußballbrötchen ^[Wz]	Gebäck ^{[Wz] [M] [Mei] [Ei]} Obst
Do	28.05.2026	Vegetarisches Gyros aus Sojaprotein mit Zwiebeln und Paprika ^[So] mit Zaziki ^{[M] [Mei]} dazu Kichererbsengemüse mit Zucchini. Paprika und Zwiebeln und Vollkornreis	Zitronenquark ^{[M] [Mei]}

QUALITÄTS-GARANTIE

Frisch, gesund und ausgewogen: Unsere Küche orientiert sich an den strengen DGE-Qualitätsstandards.

KONTAKT

WINDMANN CATERING
Giesenheide 37 | 40724 Hilden
Tel: 0 21 03 / 25 3 25 90
info@windmann-catering.de

KENNZEICHNUNG

G=Gluten (Wz=Weizen, Rg=Roggen),
M=Milch, Mei=Milcheiweiß, Ei=Hühnerei,
So=Soja, Sel=Sellerie, Sen=Senf, F=Fisch,
Ses=Sesam, Bo=Bohnen, 1=Konservierung,
2=Antioxidant, 4=Süßungsm., 9=Nitrat,
12=Farbstoff