

CARL FRIEDRICH VON WEIZSÄCKER GYMNASIUM

VOM 01.06. BIS 13.07.2026



**WINDMANN
CATERING**
DIE KÜCHE



Classik

Mo	01.06.2026	Hähnchenschnitzel ^[Wz] ^[Ei] mit BBQ Soße ^[4] dazu Kartoffelgratin ^[M] ^[Mei] und Eisbergsalat und Joghurdressing ^[M] ^[Mei]	Obst
Di	02.06.2026	Geflügelbällchen 40g ^[Wz] mit Kräutersoße ^[M] ^[Mei] dazu Broccoli ^[Ses] und Kartoffelpüree ^[M] ^[Mei]	Apfelmus ^[2]
Mi	03.06.2026	Hähnchengeschnetzeltes mit Paprikastreifen ^[M] ^[Mei] mit Erbsen dazu Kroketten ^[Wz] ^[12]	Mandarinenjoghurt ^[M] ^[Mei]
Mo	08.06.2026	Rindfleischfrikadelle ^[Wz] ^[Ei] mit Bratensoße dazu Kartoffeln und Chinakohlsalat und Cocktaildressing ^[Ei] ^[Sel] ^[1] ^[2] ^[4] ^[12]	Obst
Di	09.06.2026	Geflügelfleischrolle ^[Wz] mit Pariser Karotten dazu Kartoffelpüree ^[M] ^[Mei]	Vanillepudding ^[M] ^[Mei]
Mi	10.06.2026	Hähnchen Cordon bleu ^[Wz] ^[M] ^[Mei] mit Champignonrahmsoße ^[M] ^[Mei] dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei] und Tomatensalat	Erdbeerjoghurt ^[M] ^[Mei]
Do	11.06.2026	MSC Seelachsfilet "Müllerin" mit Senfsoße ^[M] ^[Mei] ^[Sen] dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Banane
Mo	15.06.2026	Geflügel-Cevapcici ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] ^[Sen] mit Zaziki ^[M] ^[Mei] dazu gelber Reis und Krautsalat	Obst
Di	16.06.2026	Rindergulasch mit Rotkohl ^[4] dazu Spätzle ^[Wz] ^[Ei]	Schokopudding ^[M] ^[Mei]
Mi	17.06.2026	Möhrengemüse untereinander mit Geflügelbratwurst ^[M] ^[Mei]	Naturjoghurt mit Müsli ^[Wz] ^[M] ^[Mei]
Do	18.06.2026	Kalbsfrikadelle ^[Wz] ^[Ei] ^[Sen] mit Paprikarahmsoße ^[M] ^[Mei] dazu Blumenkohl und Penne ^[Wz]	Obst
Mo	22.06.2026	Geflügel Hacksteak ^[Wz] ^[Ei] mit med. Pfannengemüse ^[Bo] dazu Gnocchi ^[Wz] ^[Ei]	Obst
Di	23.06.2026	Kalbsklöße Königsberger Art ^[Wz] ^[Ei] mit Schnittlauchsoße ^[M] ^[Mei] dazu Erbsen und Kartoffeln	Birnenkompott
Mi	24.06.2026	Tortellini mit Rindfleischfüllung ^[Wz] mit Rahmsoße ^[M] ^[Mei] dazu Möhrensalat	Ananas-Mandarinenjoghurt ^[M] ^[Mei]
Do	25.06.2026	MSC Fischstäbchen ^[Wz] ^[F] mit Rahmspinat ^[M] ^[Mei] dazu Kartoffelpüree ^[M] ^[Mei]	Obst
Mo	29.06.2026	Kartoffelsuppe mit Sellerie, Möhren, Lauch ^[M] ^[Mei] ^[Sel] ^[Bo] mit Geflügelbockwurst ^[M] ^[Mei] ^[Sen] dazu Weizenbrötchen ^[Wz]	Obst
Di	30.06.2026	Geflügelfrikadelle ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] ^[Sen] mit Bauerngemüse ^[Sel] ^[Bo] dazu Bratkartoffeln	Vanillepudding ^[M] ^[Mei]
Mi	01.07.2026	Hähnchenbrust mit Tomatensoße dazu Farfalle ^[Wz] und Eisbergsalat und Joghurdressing ^[M] ^[Mei]	Erdbeer Rhabarberquark ^[M] ^[Mei]
Do	02.07.2026	Lachswürfel in Tomaten Kräutersoße ^[F] mit Vollkornreis dazu Gurkensalat	Obst
Do	09.07.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel, Erbsen, Möhren ^[M] ^[Mei] mit Reis	Obst

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=Milchweiß, 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 01.06. BIS 13.07.2026



Spezial

Mo	01.06.2026	Käsespätzle mit Gouda überbacken ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] mit Eisbergsalat dazu Joghurdressing ^[M] ^[Mei]	Obst
Di	02.06.2026	Broccoli Blumenkohl Cremesuppe ^[M] ^[Mei] mit Weizenbrötchen ^[Wz]	Apfelmus ^[2]
Mi	03.06.2026	Gemüse-Köttbullar ^[Ei] mit Tomatensoße dazu Reis	Mandarinenjoghurt ^[M] ^[Mei]
Mo	08.06.2026	Spaghetti ^[Wz] mit Linsenbolognese (rote Linsen, Karotten, Sellerie, lauch, Tomate) dazu Chinakohlsalat und Cocktaildressing ^[Ei] ^[Sel] ^[1] ^[2] ^[4] ^[1/2]	Obst
Di	09.06.2026	Karotten-Kokossuppe ^[M] ^[Mei] mit Fußballbrötchen ^[Wz]	Vanillepudding ^[M] ^[Mei]
Mi	10.06.2026	Milchreis ^[M] ^[Mei] mit heißen Kirschen	Erdbeerjoghurt ^[M] ^[Mei]
Do	11.06.2026	Kräuterkartoffeln mit Kräuter dazu grüner Soße ^[Ei] ^[2] ^[1/2] und Gurkensalat	Banane
Mo	15.06.2026	Rührei ^[M] ^[Mei] ^[Ei] mit Rahmerbsen ^[M] ^[Mei] dazu Kartoffelpüree ^[M] ^[Mei]	Obst
Di	16.06.2026	Reibekuchen ^[Wz] ^[Ei] mit Apfelmus ^[2]	Schokopudding ^[M] ^[Mei]
Mi	17.06.2026	Falaffelbällchen ^[Wz] mit Zaziki ^[M] ^[Mei] dazu Kichererbsengemüse mit Zucchini, Paprika und Zwiebeln	Naturjoghurt mit Müsli ^[Wz] ^[M] ^[Mei]
Do	18.06.2026	Pastinaken-Kartoffelsuppe ^[M] ^[Mei] ^[Sel] mit Kräuter dazu Weizenbrötchen ^[Wz]	Obst
Mo	22.06.2026	Vollkornnudelaufbau mit Bechamelsoße, Möhren, Mais und Gouda überbacken ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Bo]	Obst
Di	23.06.2026	Rote Linsensuppe (Kokosmilch, Paprika, Tomate, Kichererbsen) ^[Sel] mit Weizenbaguette ^[Wz]	Birnenkompott
Mi	24.06.2026	Gemüsestäbchen mit Karotten, Pastinaken, Kohlrabi, Mais, Zwiebeln ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] mit Kräuterschmand ^[M] ^[Mei] dazu Couscous mit Karotte, Zucchini, Kichererbsen und Paprika ^[Wz] ^[Sel]	Ananas-Mandarinenjoghurt ^[M] ^[Mei]
Do	25.06.2026	Schupfnudeln ^[Wz] ^[Ei] ^[2] mit Champignonrahmsauce ^[M] ^[Mei] dazu Gurkensalat	Obst
Mo	29.06.2026	Käsespätzle mit Gouda überbacken ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] mit Krautsalat	Obst
Di	30.06.2026	Gemüsecremesuppe (Pastinake, Rosenkohl, Bohnen, Erbsen, Möhren) ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Sel] mit Roggenbrötchen ^[Wz]	Vanillepudding ^[M] ^[Mei]
Mi	01.07.2026	Kartoffeltasche mit Frischkäse ^[M] ^[Mei] mit Kräuterquark ^[M] ^[Mei] dazu Eisbergsalat und Joghurdressing ^[M] ^[Mei]	Erdbeer Rhabarberquark ^[M] ^[Mei]
Do	02.07.2026	Kaiserschmarrn ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] mit Vanillesoße ^[M] ^[Mei]	
Do	09.07.2026	Eierpfannekuchen ^[Wz] ^[M] ^[Mei] ^[Ei] mit Vanillesoße ^[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