

OGS GRUITEN

SPEISEPLAN · ZYKLUS 05.10.2026 – 13.11.2026



Datum		Gericht	Dessert
Mo	05.10.2026	Hühnerfrikassee mit Spargel.Erbсен, Möhren [M] [Mei] mit Reis	Obst
Di	06.10.2026	Reibekuchen [Wz] [Ei] mit Apfelmus [2]	Rohkost
Mi	07.10.2026	Vegetarisches Frikassee aus Sojaprotein mit Spargel.Erbсен. Möhren [M] [Mei] [So] mit gelber Reis	Gebäck
Do	08.10.2026	Tortellini mit Käse Füllung [Wz] [M] [Mei] mit Käsesoße [M] [Mei] dazu Möhrensalat	Obst
Fr	09.10.2026	geschlossen	
Mo	12.10.2026	Käsespätzle mit Gouda überbacken [Wz] [M] [Mei] [Ei] mit Chinakohlsalat dazu Cocktaildressing [Ei] [Sel] [1] [2] [4] [12]	Rohkost
Di	13.10.2026	Eierpfannekuchen [Wz] [M] [Mei] [Ei] mit Apfelmus [2]	Schokopudding [M] [Mei]
Mi	14.10.2026	Vollkornnudeln [Wz] mit Tomaten-Basilikum Soße dazu Eisbergsalat und Hausdressing [Ei]	Gebäck
Do	15.10.2026	Chilli sin Carne (Soja) mit weißen und roten Bohnen. Mais und Paprika [Wz] [So] [Sel] [Bo] mit Reis	Obst
Fr	16.10.2026	Kartoffelsuppe mit Sellerie. Möhren, Lauch [M] [Mei] [Sel] [Bo] mit Fußballbrötchen [Wz]	Erdbeerjoghurt [M] [Mei]
Mo	19.10.2026	Möhrengemüse untereinander mit Rindfleischfrikadelle [Wz] [Ei]	Obst
Di	20.10.2026	Serbische Bohnensuppe (Kartoffel. rote und weiße Bohnen, Karotten, Sellerie, Lauch) [Sel] [Bo] mit Vollkornbrötchen [Wz] [M] [Mei]	Birnenkompott
Mi	21.10.2026	Szegediner Gulasch vom Rind mit Kartoffelpüree [M] [Mei]	Naturjoghurt mit Müsli [Wz] [M] [Mei]
Do	22.10.2026	Milchreis [M] [Mei] mit heißen Kirschen	Rohkost
Fr	23.10.2026	Kartoffeltasche mit Frischkäse [M] [Mei] mit Zaziki [M] [Mei] dazu Krautsalat	Gebäck
Mo	26.10.2026	Fusilli [Wz] mit Carbonara [M] [Mei] [9] dazu Eisbergsalat und Joghurtdressing [M] [Mei]	Rohkost
Di	27.10.2026	Kürbis-Kartoffelsuppe [M] [Mei] mit Weizenbrötchen [Wz]	Vanillepudding [M] [Mei]
Mi	28.10.2026	Kräuterkartoffeln mit Kräuter dazu grüner Soße [Ei] [2] [12] und Gurkensalat	Gebäck
Do	29.10.2026	Nudelauflauf mit Rinderhackfleisch [Wz] [M] [Mei] mit Eisbergsalat mit Gurke u. Radieschen dazu Hausdressing [Ei]	Obst
Fr	30.10.2026	MSC Fischstäbchen [Wz] [F] mit Rahmspinat [M] [Mei] dazu Kartoffeln	Zitronenquark [M] [Mei]
Mo	02.11.2026	Hähnchen-Gyros mit Zaziki [M] [Mei] dazu Wedges [Wz] und Farmersalat [Ei]	Obst
Di	03.11.2026	Süßkartoffel Kichererbsensuppe [Bo] mit Weizenbrötchen [Wz]	Apfelmus [2]
Mi	04.11.2026	Schupfnudeln [Wz] [Ei] [2] mit Champignonrahmsauce [M] [Mei] dazu Möhrensalat	Gebäck
Do	05.11.2026	Fusilli [Wz] mit Tomaten-Basilikum Soße dazu Chinakohlsalat und Cocktaildressing [Ei] [Sel] [1] [2] [4] [12]	Rohkost
Fr	06.11.2026	MSC Lachswürfel in Sahneseauce [M] [Mei] [F] mit Vollkornreis dazu Gurkensalat	Obst
Mo	09.11.2026	vegetarisches Schnitzel natur aus Milch [Wz] [M] [Mei] [Ei] mit Leipziger Allerlei mit Möhren. Erbsen, Spargel [M] [Mei] dazu Kartoffeln	Obst
Di	10.11.2026	Reibekuchen [Wz] [Ei] mit Apfelmus [2]	Birne Schokocreme [M] [Mei]
Mi	11.11.2026	Gabelspaghetti [Wz] mit Rindfleischbolognese [Sel] dazu Möhrensalat	Weckmann [Wz] [M] [Mei]
Do	12.11.2026	Eieromelette [M] [Mei] [Ei] mit Blattspinat [M] [Mei] dazu Kartoffelpüree [M] [Mei]	Obst
Fr	13.11.2026	Paniertes MSC Seelachsfilet [Wz] [M] [Mei] [Sen] [F] mit Senfsoße [M] [Mei] [Sen] dazu Kartoffeln und Gurkensalat	Rohkost

Qualitäts-Garantie

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

Kontakt

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

Kennzeichnung

Gl Glutenhaltig
M Milch u. Milcherzeugnisse
So Soja
Sen Senf
1 Konservierungsmittel
9 Nitrat

Wz Weizen
Mei Milcheiweiß
Sel Sellerie
F Fisch
2 Antioxidationsmittel
12 Farbstoff

Rg Roggen
Ei Hühnerei
Ses Sesam
Bo Bohnen
4 Süßungsmittel