



ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 27.04.-01.05.2026

KW18

SCHULE Vreden

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	<p>5 Chickennuggets, mit Bio-Nudeln, Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, dazu Apfel-Möhren-Salat</p> <p></p>	<p>Bunte Bio-Nudel-Pfanne in Rahmsauce mit Kirschtomaten, Fetakäse und Blattspinat</p> <p></p>	<p>verschiedene Stücke Obst</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Sauce: Sellerie • Nudeln: Weizen • Nuggets: Weizen</i>	<i>Pfanne: Weizen, Milch, Sellerie</i>	
Dienstag	<p>Rindersaftgulasch mit Rotkohl und Kartoffelknödel</p> <p></p>	<p>Gnocchi in leichter Sauce, mit Brokkoli und Kirschtomaten</p> <p></p>	<p>Naturjoghurt</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Gulasch: Sellerie • Rotkohl: Sellerie</i>	<i>Gnocchi: Weizen, Eier • Sauce: Milch, Sellerie</i>	<i>Milch</i>
Mittwoch	<p>Hähnchenschnitzel mit Paprikarahmsauce, Spätzle und Salat (Joghurtdressing)</p> <p></p>	<p>Bunte Gemüse-Pfanne auf Reissockel mit Curry-Bananen- Sauce und Kokosraspel verfeinert</p> <p></p>	<p>Apfelmus</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Schnitzel: Weizen • Sauce: Sellerie, Milch • Spätzle: Weizen, Eier • Dressing: Milch</i>	<i>Sauce: Milch, Sellerie, Sesam, Soja</i>	
Donnerstag	<p>Hähnchensteak mit fruchtiger Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, Bio-Karotten und Kartoffelecken</p> <p></p>	<p> Region Kartoffel-Auflauf mit Hollandaise Sauce und Gouda gratiniert, dazu 3 Stk. Cornichos</p> <p></p>	<p>verschiedene Stücke Obst</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Sauce: Sellerie</i>	<i>Auflauf: Sellerie, Milch, Eier</i>	
Freitag	Tag der Arbeit - geschlossen		
<i>Allergene:</i>			

= vegetarisch = Rindfleisch = Geflügel = Schweinefleisch = Fisch = Knoblauch
 1) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt