



ABH OHG

Event- & Gastroservice



ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 04.05.-08.05.2026

KW19

SCHULE Vreden

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	Indonesische Hähnchencurry 🍄 auf Gemüse und Reis 🐔	Spätzle Gemüsepfanne mit Käsesauce und Salatmix (Joghurtdressing) 🌿	Milchcreme
Allergene:	Curry: Milch, Sellerie, Sesam, Soja	Pfanne: Weizen, Eier • Sauce: Milch, Sellerie • Dressing: Milch	Milch
Dienstag	Geflügelfrikadelle mit grüne Bohnen und Kartoffelgratin 🍄 🐔	Linsensuppe mit Bio-Möhre, Bio-Sellerie, Bio-Porree, Kartoffeln, dazu ein Brötchen 🌿	Quarkspeise
Allergene:	Frikadelle: Weizen, Eier, Senf, Milch • Gratin: Milch, Sellerie	Suppe: Sellerie • Brötchen: Weizen	Milch
Mittwoch	4 Fischstäbchen mit jungen Bio-Möhren, brauner Sauce und Kartoffeln 🐟	Gemüsefrikadelle mit jungen Bio-Möhren, brauner Sauce und Kartoffeln 🌿	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Fisch: Weizen, Fisch • Sauce: Sellerie	Gemüsefrikadelle: Weizen, Eier • Sauce: Sellerie	
Donnerstag	Hähnchengyros ^{1,2,5,7} mit Tzaziki 🍄, Kartoffelecken und Krautsalat 🐔	 Vegetarische Möhreintopf 🍄 mit Bio-Möhren und Kartoffeln durcheinander 🌿	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Fleisch: Weizen, Soja • Tzaziki: Milch, Eier, Senf	Eintopf: Sellerie, Milch	
Freitag	Geflügelbratwurst mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 🐔	Veggie-Bio-Pasta-Pfanne 🍄 mit Gemüse 🌿	Fruchtjoghurt
Allergene:	Bratwurst: Milch, Sellerie • Sauce: Sellerie • Rotkohl: Sellerie	Pfanne: Weizen, Sellerie	Milch

🌿 = 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