



ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 23.03.-27.03.2026 KW13
SCHULE Vreden

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	Hühnerfrikassee mit feinem Gemüse: Champignons, Spargel, Bio-Erbсен und Bio-Möhren , dazu Reis 	Tellerrösti ¹ mit Tomatenkompott  und Brokkoli 	Fruchtjoghurt
Allergene:	Frikassee: Milch, Sellerie	Kompott: Sellerie	Milch
Dienstag	Geflügelgulsch mit Bio-Spiralnudeln und Salat Mix (Joghurtdressing) 	 Münsterländer Kartoffelcremesuppe  mit Bio-Karotte , Bio-Porree , Kartoffeln 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Gulasch: Sellerie • Nudeln: Weizen • Dressing: Milch	Suppe: Milch, Sellerie	
Mittwoch	Geflügelfrikadelle mit Bratenjus, Pfannengemüse und Stampfkartoffeln 	Bunte Reispfanne mit Gemüse und Curry-Jaipur-Sauce 	Schokopudding
Allergene:	Frikadelle: Weizen, Eier, Milch, Senf • Jus: Sellerie • Püree: Milch	Sauce: Milch, Sellerie, Sesam	Milch
Donners- tag	4 Stk. Fischstäbchen mit Kartoffeln und Gurkensalat (Sahne-Dressing) 	Käse-Tortellini in Ricotta-Spinat-Sauce  	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Fisch: Fisch, Weizen • Dressing: Milch	Tortellini: Weizen, Milch • Sauce: Milch, Sellerie	
Freitag	Geflügelbratwurst ^{1,5} mit Bratensauce, dazu Rotkohl und Kartoffeln 	Käse-Spätzle mit Cherrytomaten, dazu Salatmix (Kräuterdressing) 	Natur Joghurt mit Zimt und Zucker
Allergene:	Wurst: Senf, Sellerie • Sauce: Sellerie • Rotkohl: Sellerie	Spätzle: Weizen, Eier, Milch • Dressing: Senf	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