



ABH OHG

Event- & Gastroservice



ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 14.09.-18.09.2026

KW38

SCHULE Vreden

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	Geflügelbratwurst mit brauner Sauce, Sauerkraut mit Ananasstückchen und Stampfkartoffeln 	Tellerrösti ¹ mit Tomate und Gouda überbacken, dazu Sauce Hollandaise 	Fruchtjoghurt
Allergene:	Wurst: Sellerie, Milch, Senf • Sauce: Sellerie • Ananaskraut: Sellerie, Milch • Stampfkartoffeln: Milch	Rösti: Milch • Sauce: Milch, Eier, Senf	Milch
Dienstag	3 Stk. Geflügelfleisch-Klößchen in cremiger Sauce, Kartoffeln und Eisbergsalat (Zitronen-Joghurt-Dressing) 	Bio-Spaghetti Bolognese aus Sojahack in Tomatensauce, aus Bio-Schältomaten, dazu Käse-Hobel 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Geschnetzeltes: Sellerie, Milch	Spaghetti: Weizen • Sauce: Weizen, Soja, Sellerie • Käse: Milch	
Mittwoch	Kesselgulasch vom Rind auf Bio-Spiralnudeln und Rotkohl 	Gebackene Kartoffelecken mit Gurken-Quark-Dip und Tomatensalat 	Schokopudding
Allergene:	Gulasch: Sellerie • Nudeln: Weizen • Rotkohl: Sellerie	Quark: Milch	Milch
Donners- tag	Fischfilet mit Remouladensauce, Bio-Erbesen-Mais- Gemüse und Kartoffeln 	Blumenkohlrahmsuppe mit Kartoffelwürfel, dazu ein Weizenbrötchen 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Fischfilet: Fisch, Weizen, Milch, Senf • Remoulade: Milch, Eier, Senf	Suppe: Milch, Sellerie • Brötchen: Weizen	
Freitag	5 Stk. Nuggets mit Bio-Erbesen und Bio-Möhren in Rahmsauce, dazu Bratkartoffeln 	Gemüse-Lasagne mit Tomatensauce aus Bio- Schältomaten, Bechamel und Käse überbacken, dazu Apfel-Karotten- Salat 	Kirsch-Quark
Allergene:	Nuggets: Weizen • Gemüse: Milch, Sellerie	Lasagne: Weizen, Sellerie, Milch	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