



ABH OHG



Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 07.09.-11.09.2026

KW37

SCHULE Vreden

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag

Kein Mittagessen

Allergene:

Dienstag

Paniertes Fischfilet,
dazu Rahmgemüse und Kroketten



Vegetarische Linsensuppe
mit Kartoffeln, Bio-Möhren, Bio-Porree
und Sellerie, dazu ein
Weizenbrötchen



Bio-Wassermelone

Allergene:

Fisch: Fisch, Weizen, Milch, Senf • Gemüse: Milch,
Sellerie • Kroketten: Weizen

Suppe: Sellerie • Brötchen: Weizen

Mittwoch

Chicken Nuggets
mit Ketchupsauce, Stampfkartoffeln und
Bio-Erbesen



Apfelpfannkuchen
mit Apfelwürfel, dazu Zimt und Zucker



Schokopudding

Allergene:

Nuggets: Weizen • Püree: Milch

Pfannkuchen: Weizen, Eier, Milch

Milch

**Donners-
tag**

Hähnchenbrust
mit Champignonrahmsauce, Brokkoli und
Spätzle



Pizza Margerita
mit Tomatensauce und Käse
überbacken, dazu Salat Mix
(Joghurtdressing)



Fruchtjoghurt

Allergene:

Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier

Pizza: Weizen, Milch • Dressing: Milch

Milch

Freitag

Geflügelbratwurst
mit Sc. Bearnaise, Grillgemüse und
Bratkartoffeln



Kartoffelauf
mit Zucchini, Paprika, Tomate,
Zwiebeln und Gouda gratiniert



verschiedene
Stücke Obst

Allergene:

Bratwurst: Milch, Sellerie, Senf • Sc. Bearnaise: Milch,
Eier, Sellerie

Auflauf: Milch, Sellerie

= 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