ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 30.11.-04.12.2026 KW49

SCHULE Vreden

	Menü BLAU	Menü GELB	Dessert
Montag	Hühner-Nudel-Suppentopf mit kräftiger Hühnerboullion, Hühnerfleisch, Bio-Karotte, Bio-Porree und Gabelspaghetti	Tellerrösti[1] mit Tomatensauce, Mozzarella und Rucola	Vanillepudding
Allergene:	*Suppe: Sellerie, Weizen, Eier*	*Rösti: Milch, Sellerie*	*Milch*
Dienstag	Hähnchenbrust mit Bratensauce, Rahm-Bio-Spitzkohl und Spätzle	Gutes aus der Region Kleine Kartöffelchen mit Rohkost-Salat und Joghurtsauce	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	*Sauce: Sellerie • Spitzkohl: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier*	*Sauce: Milch*	
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit feinem Gemüse aus Bio-Erbsen und Bio-Möhren auf Basmatireis	Gemüse-Wok-Bio-Nudeln mit Ei, Bio-Porree, Bio-Karotte und Sojasprossen	Naturjoghurt mit Zimt und Zucker
Allergene:	*Hühnerfrikassee: Milch, Sellerie*	*Nudeln: Weizen, Eier, Soja, Sesam*	*Milch*
Donners-tag	4 Stk. Fischstäbchen mit Remouladensauce, Kartoffeln und Gurkensalat in Kräuter-Vinaigrette	Rote Linsen Bolognese auf Bio-Penne, dazu Gurkensalat	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	*Fisch: Weizen, Fisch • Sauce: Milch, Eier, Senf • Salat: Senf*	*Bolognese: Sellerie • Penne: Weizen • Salat: Senf*	
Freitag	5 Stk. Chicken Nuggets mit Kartoffelpüree, Bio-Erbsen und Apfelmus	Pfannkuchen mit Zimt und Zucker	Milchcreme
Allergene:	*Chicken Nuggets: Weizen • Püree: Milch*	*Pfannkuchen: Weizen, Eier, 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

Auch im Internet unter:
www.abh-event-bocholt.de

Alle Angebot immer nur so lange der Vorrat reicht.
Es handelt sich um Aktionsangebote.
ABH OHG Heinrich-Hertz-Str. 24, 46399 Bocholt, info@abh-gastro.de Tel.: 02871/261041

Änderungen der Speisen,
sowie Preisänderungen vorbehalten.