



ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 15.06.-19.06.2026
SCHULE Vreden

KW25

Menü **BLAU**

Menü **GELB**

Dessert

	Menü BLAU	Menü GELB	Dessert
Montag	Indonesische Hähnchencurry 🍄 auf Gemüse und Reis 🐔	Spätzle Gemüsepfanne mit Käsesauce 🌿	Milchcreme
Allergene:	Curry: Milch, Sellerie, Sesam, Soja	Pfanne: Weizen, Eier • Sauce: Milch, Sellerie • Dressing: Milch	Milch
Dienstag	Saftiger Rindergulasch auf Bio-Spiralnudeln , dazu Bohnensalat (Sahnedressing) 🐮	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf in Sauce Bechamel und Gouda gratiniert 🌿	Quarkspeise
Allergene:	Gulasch: Sellerie • Nudeln: Weizen • Salat: Milch, Eier, Senf	Auflauf: Milch, Sellerie	Milch
Mittwoch	4 Fischstäbchen mit jungen Bio-Möhren , brauner Sauce und Kartoffeln 🐟	Gnocchi in Spinat-Sahnesauce 🍄 🌿	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Fisch: Weizen, Fisch • Sauce: Sellerie	Gnocchi: Weizen, Eier • Sauce: Sellerie, Milch	
Donnerstag	Gegrillte Hähnchenbrust auf Grillgemüse 🍄 mit asiatischer Sauce und Basmatireis 🐔	 Vegetarische Möhreintopf 🍄 mit Kartoffeln und Bio-Möhren durcheinander 🌿	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Sauce: Sellerie, Sesam, Soja	Eintopf: Sellerie, Milch	
Freitag	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln 🐔	Veggie- Bio-Pasta -Pfanne 🍄 mit Gemüse 🌿	Fruchtjoghurt
Allergene:	Frikadelle: Weizen, Eier, Milch, Senf • 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