



ABH OHG

Event- & Gastroservice



ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 13.01.-17.01.2025

KW03

SCHULE Vreden

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	<p>Geschmorrter Rindergulasch mit Karotten und Bio-Erbсен, dazu Bio-Gnocchi</p> <p></p>	<p>Mediterrane Reispfanne mit Paprika, Zucchini, Thymian, Tomate und Rucola</p> <p></p>	<p>Mandarinen-Quark</p>
Allergene:	<i>Gulasch: Sellerie • Gnocchi: Weizen, Eier</i>	<i>Reispfanne: Sellerie</i>	<i>Milch</i>
Dienstag	<p>Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Apfelrotkohl und Stampfkartoffeln</p> <p></p>	<p>Gemüse-Rahmsuppe mit Kartoffelwürfel und Brot</p> <p></p>	<p>verschiedene Stücke Obst</p>
Allergene:	<i>Bratwurst: Sellerie, Senf, Milch • Sauce: Sellerie • Rotkohl: Sellerie • Stampfkartoffeln: Milch</i>	<i>Suppe: Milch, Sellerie • Brot: Weizen</i>	
Mittwoch	<p>5 Chicken-Nuggets, Bio-Nudeln mit Tomatensauce aus Bio-Schälto-maten, dazu Rohkoststicks</p> <p></p>	<p>Tellerrösti mit Ofengemüse und Pesto Verde</p> <p></p>	<p>Schokopudding</p>
Allergene:	<i>Nuggets: Weizen • Sauce: Sellerie • Nudeln: Weizen</i>	<i>Pesto: Milch, Schalenfrüchte, Nüsse</i>	<i>Milch</i>
Donnerstag	<p>5 Rinderhackbällchen in heller Sauce, Brokkoli und Kartoffeln</p> <p></p>	<p>Käse-Tortellini in Tomatenrahmsauce aus Bio-Schälto-maten mit knackigem Gemüse Brunoise</p> <p></p>	<p>Apfelmus</p>
Allergene:	<i>Sauce: Milch, Sellerie</i>	<i>Tortellini: Weizen, Eier, Milch • Sauce: Milch, Sellerie</i>	
Freitag	<p>Hähnchenschnitzel „Hawaii“ mit Ananas, Sc. Hollandaise, 5 Stk. Krokette-n</p> <p></p>	<p>Rührei mit Spinat und Bratkartoffeln</p> <p></p>	<p>verschiedene Stücke Obst</p>
Allergene:	<i>Schnitzel: Weizen • Hollandaise: Milch, Eier, Sellerie • Krokette-n: Weizen</i>	<i>Rührei: Milch, Eier • Spinat: Milch, Sellerie</i>	

= 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