



ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 28.04.-02.05.2025

KW18

SCHULE Vreden

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	Kesselgulasch vom Rind auf Butterspätzle und Brokkoli 	 Rührei mit Blattspinat und Bratkartoffeln	Fruchtjoghurt
	Allergene: Gulasch: Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier, Milch	Allergene: Rührei: Eier, Milch • Spinat: Milch, Sellerie	Allergene: Milch
Dienstag	5 Chickennuggets mit braune Sauce, Bio-Möhren und Bio-Nudeln 	Kartoffelrösti mit Tomate Mozzarella überbacken, dazu Salatmix (Kräuterdressing)	verschiedene Stücke Obst
	Allergene: Nuggets: Weizen • Sauce: Sellerie • Nudeln: Weizen	Allergene: Rösti: Milch • Dressing: Senf	
Mittwoch	Hühnerfrikassee mit feinem Gemüse aus Bio-Erbesen, Bio-Karotten, Champignons und Spargel, auf Basmatireis 	 Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten	Eisdessert
	Allergene: Frikassee: Milch, Sellerie	Allergene: Auflauf: Milch, Sellerie	Allergene: Milch, Soja
Donners- tag	Kein Mittagessen – 1. Mai		
	Allergene:		
Freitag	Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, grünen Bio-Erbesen und Kartoffelecken 	Gebackener Brokkoli mit Tomatenrahmsauce aus Bio-Schältomaten auf Reis	Schokopudding
	Allergene: Schnitzel: Weizen • Sauce: Milch, Sellerie	Allergene: Brokkoli: Weizen • Sauce: Milch, Sellerie	Allergene: Milch

= 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