



ABH OHG

Event- & Gastroservice



ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 05.10.-09.10.2026

KW41

SCHULE Vreden

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	Hähnchenschnitzel mit Rahmblumenkohl und Salzkartoffeln 	Bio-Pasta in Pilzrahmsauce, dazu Gurkensalat in Sahne 	Fruchtjoghurt
Allergene:	Schnitzel: Weizen • Blumenkohl: Milch, Sellerie	Nudeln: Weizen • Sauce: Sellerie, Milch • Salat: Milch	Milch
Dienstag	Bio-Rindfleischklößchen mit Preiselbeerenrahmsauce, dazu Bio- Eierknöpfe und Bio-Erbсен 	Kürbiscremesuppe mit Brötchen 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Sauce: Milch, Sellerie • Eierknöpfe: Weizen, Eier	Suppe: Milch, Sellerie • Brötchen: Weizen	
Mittwoch	Bio-Nudeln Bolognese aus Bio-Rinderhack, Bio-Schältomaten, Bio-Karotte und Bio-Sellerie 	Pizza Margarita mit Tomatensauce und Käse überbacken, dazu Rohkoststicks 	Gesüßter Quark
Allergene:	Nudeln: Weizen • Sauce: Sellerie	Pizza: Milch, Weizen	Milch
Donners- tag	Paniertes Fischfilet mit Bio-Karotte in Rahm und Salzkartoffeln 	Bunte Gemüse-Wok Bio-Nudel-Pfanne 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Fisch: Weizen, Fisch, Milch, Senf • Karotte: Milch, Sellerie	Nudeln: Weizen, Sellerie, Soja, Sesam	
Freitag	Geflügelbratwurst mit Buttergemüse und Kroketten, dazu Ketchup 	Gemüse-Kartoffel-Pfanne mit Knoblauch-Dip	Quarkspeise mit Kirschen
Allergene:	Bratwurst: Sellerie, Milch • Gemüse: Milch • Kroketten: Weizen	Pfanne: Sellerie • Dip: Milch, Eier, Senf	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