



ABH OHG



Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 02.03.-06.03.2026

KW10

SCHULE Vreden

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	5 Stk. Bio-Chicken Nuggets mit Tomatensauce, Reis und Apfel- Möhren-Salat 	Wirsing-Kartoffelstampf ² mit Kartoffeln durcheinander 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	<i>Nuggets: Weizen • Sauce: Sellerie</i>	<i>Eintopf: Sellerie, Weizen, Milch</i>	
Dienstag	Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, Reismudeln und Brokkoli 	Bio-Pasta mit fruchtiger Tomatensauce Napoli aus Bio-Schältomaten und Gurkensticks 	Fruchtjoghurt
Allergene:	<i>Frikadelle: Weizen, Eier, Milch, Senf • Sauce: Sellerie • Nudeln: Weizen</i>	<i>Pasta: Weizen • Sauce: Sellerie</i>	<i>Milch</i>
Mittwoch	Hähnchenschnitzel mit heller Rahmsauce, Bio-Maisgemüse und Kartoffeln 	Münsterländer Kartoffelsuppe mit Lauch und Laugengebäck 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	<i>Schnitzel: Weizen • Sauce: Milch, Sellerie</i>	<i>Suppe: Milch, Sellerie • Laugengebäck: Weizen</i>	
Donnerstag	Hausgemachte Erbsensuppe ^{1,5} mit Bio-Karotte , Kartoffeln, Porree, Geflügelspeck ^{1,5} und Brötchen 	Käse-Tortellini in Tomatenrahmsauce aus Bio- Schältomaten und Gouda gratiniert, dazu Salatmix (Kräuter dressing) 	Stracciatella Creme
Allergene:	<i>Suppe: Sellerie • Brötchen: Weizen</i>	<i>Auflauf: Weizen, Eier, Milch • Dressing: Senf</i>	<i>Milch</i>
Freitag	Fischfilet mit Bratkartoffeln und Gurkensalat in Sahne-Dressing 	Rührei mit Kartoffeln und Rahmspinat 	Sahne-Quark mit Früchten
Allergene:	<i>Fischfilet: Fisch, Weizen, Milch, Senf • Salat: Milch</i>	<i>Rührei: Eier, Milch • Spinat: Milch, Sellerie</i>	<i>Milch</i>

= vegetarisch = Rindfleisch = Geflügel = Schweinefleisch = Fisch = Knoblauch

1) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärtzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt