



ABH OHG

Event- & Gastroservice



ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 28.09.-02.10.2026

KW40

SCHULE Vreden

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	7 Stk. Nugget-Taler mit Paprikasauce und Reis, dazu Salat Mix (Joghurtdressing) 	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Gouda überbacken 	Fruchtjoghurt
Allergene:	Taler: Weizen • Sauce: Sellerie • Dressing: Milch	Auflauf: Milch, Sellerie, Eier	Milch
Dienstag	Hähnchengyros mit Kartoffelecken, Tzazikicreme und Krautsalat 	Ratatouille Gemüse mit Kartoffeln 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Tzaziki: Milch, Eier, Senf	Gemüse: Sellerie	
Mittwoch	Knusperseelachfilet mit Tomatensauce aus Bio-SchälTomaten, grüne Bio-Erbsen und Reis 	Hausgemachte Erbsensuppe mit Kartoffeln, Bio-Porree, Bio-Möhren und Bio-Sellerie, dazu ein Weizenbrötchen 	Vanillapudding
Allergene:	Fisch: Weizen, Fisch • Sauce: Sellerie	Suppe: Sellerie • Brötchen: Weizen	Milch
Donnerstag	Bio-Möhren-Eintopf ^{1,5} mit Kartoffeln durcheinander, dazu eine Geflügelfrikadelle 	Veganes rotes Linsen-Curry mit Bio-Karotte und Babyspinat auf Basmatireis 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Eintopf: Milch, Sellerie • Frikadelle: Weizen, Eier, Milch, Senf	Curry: Sellerie, Sesam, Soja	
Freitag	Spaghetti Bolognese (Rind) Tomatenhackfleischsauce aus Bio- SchälTomaten und Salatmix (Joghurtdressing) 	Tellerrösti ¹ mit Tomate, Gouda überbacken dazu Salatmix (Joghurtdressing) 	Quarkspeise mit Frucht
Allergene:	Spaghetti: Weizen • Sauce: Sellerie • Dressing: Milch	Rösti: Milch • Dressing: Milch	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