

# ABH OHG



## Event- & Gastroservice

### ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 13.04.-17.04.2026














### KW16

### SCHULE Vreden

#### Menü **BLAU**

#### Menü **GELB**

#### Dessert

	Menü <b>BLAU</b>	Menü <b>GELB</b>	Dessert
<b>Montag</b>	Geflügelbratwurst mit brauner Sauce, Butter-Bio-Erbsen und Bio-Möhren, dazu Stampfkartoffeln 	 Vegetarische Linsensuppe  mit Brot 	Fruchtjoghurt
Allergene:	Bratwurst: Sellerie, Senf • Sauce: Sellerie • Gemüse: Milch • Püree: Milch	Suppe: Sellerie • Brot: Weizen	Milch
<b>Dienstag</b>	Paprika-Hähnchen mit Basmatireis und Rohkost-Sticks 	Falafel-Bällchen (5 Stk.) mit Tomatensauce aus Bio- Schältomaten, dazu Basmatireis 	Erdbeerpudding
Allergene:	Huhn: Milch, Sellerie	Falafel: Weizen • Sauce: Sellerie	Milch
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, Brokkoli und Eierknöpfle 	Pizza Margarita mit Tomatensauce und Käse überbacken, dazu Salat Mix (Joghurtdressing) 	Vanillapudding
Allergene:	Schnitzel: Weizen • Sauce: Milch, Sellerie • Knöpfle: Weizen, Eier	Pizza: Weizen, Milch • Dressing: Milch	Milch
<b>Donners- tag</b>	Fischfilet mit Rahmspinat  und Kartoffeln 	„Tortilla de Patatas“ Kartoffel-Gemüse-Auflauf mit gestocktem Ei 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Fisch: Weizen, Fisch, Milch, Senf • Spinat: Milch, Sellerie	Tortilla: Eier, Milch	
<b>Freitag</b>	Geflügel-Cevapcici (3 Stk.) mit Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, Balkangemüse und Bio-Penne 	Kartoffelrösti (3 Stk.) mit Apfelmus 	Quarkspeise
Allergene:	Sauce: Sellerie • Penne: Weizen	Rösti: Eier, Weizen	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