



ABH OHG

Event- & Gastroservice



ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 01.06.-05.06.2026
SCHULE Vreden

KW23

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	<p>Bio-Nudel-Auflauf in Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, Hähnchen und Käse überbacken, dazu Salat Mix (Frenchdressing)</p> <p></p>	<p>Spanische Kartoffel-Tortilla mit Gemüse und Ei</p> <p></p>	<p>Vanillapudding</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Auflauf: Weizen, Milch, Sellerie • Dressing: Milch, Eier, Senf</i>	<i>Tortilla: Eier, Milch, Sellerie</i>	<i>Milch</i>
Dienstag	<p>Hähnchengeschnetzeltes mit junge Bio-Möhren und Spätzle</p> <p></p>	<p>Bio-Penne mit fruchtiger Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, dazu Salatmix (Frenchdressing)</p> <p></p>	<p>Sahne-Joghurt</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier</i>	<i>Penne: Weizen • Sauce: Sellerie • Dressing: Milch, Eier, Senf</i>	<i>Milch</i>
Mittwoch	<p>Bio-Fussili Bolognese Tomatenhackfleischsauce aus Bio-Schältomaten, dazu Salatmix (Joghurdressing)</p> <p></p>	<p>Region Tomaten-Rührei mit Bratkartoffeln, dazu Salatmix (Joghurdressing)</p> <p></p>	<p>verschiedene Stücke Obst</p>
<i>Allergene:</i>	<i>Nudeln: Weizen • Sauce: Sellerie • Dressing: Milch</i>	<i>Rührei: Milch, Sellerie, Eier • Dressing: Milch</i>	
Donnerstag	Fronleichnam, geschlossen!		
<i>Allergene:</i>			
Freitag	Brückentag, geschlossen!		

= 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