



ABH OHG

Event- & Gastroservice



ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 12.10.-16.10.2026

KW42

SCHULE Vreden

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	Geflügelragout auf Spätzle, dazu grüner Salat (Kräuterdressing) 	 Gebratene Kartoffelchen mit Kräuterquark und Möhren 	Fruchtjoghurt
Allergene:	Ragout: Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier • Dressing: Senf	Quark: Milch	Milch
Dienstag	Geflügelbratwurst mit brauner Sauce, Kohlrabi in Rahm und Salzkartoffeln 	Bunte Gemüse-Wok-Bio-Nudeln mit Sojasprossen, Paprika, Zucchini, Bio-Porree, Bio-Karotte und Ei 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Bratwurst: Milch • Sauce: Sellerie • Kohlrabi: Milch, Sellerie	Nudeln: Weizen, Soja, Sesam, Eier	
Mittwoch	Paprikahuhn auf Basmatireis mit Bio-Erbesen und Bio-Möhren 	Kartoffel-Creme-Suppe mit Brötchen 	Schokopudding
Allergene:	Huhn: Milch, Sellerie	Suppe: Milch, Sellerie • Brötchen: Weizen	Milch
Donnerstag	5 Rinderhackbällchen mit Tomatenrahmsauce aus Bio-Schältomaten, und Bio-Nudeln, dazu Eisbergsalat (Zitronendressing) 	Käse-Tortellini-Auflauf in Tomaten-Sahne-Sauce aus Bio-Schältomaten und Gouda überbacken, dazu Apfel-Karotten-Salat 	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Sauce: Milch, Sellerie • Nudeln: Weizen • Dressing: Milch	Auflauf: Milch, Weizen, Sellerie	
Freitag	4 Stk. Fischstäbchen mit Apfelmus, Stampfkartoffeln und Gurkensticks 	Gebackener Ofen-Kürbis mit Fetakäse, Honig, Kürbiskerne, Thymian und Röstlinchen 	Natur-Joghurt mit Zimt & Zucker
Allergene:	Fischstäbchen: Weizen, Fisch • Püree: Milch	Käse: 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