



ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 07.04.-11.04.2025
SCHULE Vreden

KW15

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	Hähnchengeschnetzeltes „Züricher Art“ mit fr. Champignons, Brokkoli und Röstitaler 	Rosmarinkartoffeln mit Grillgemüse  und Kräuterquark	verschiedene Stücke Obst
Allergene:	Geschnetzeltes: Milch, Sellerie	Quark: Milch	
Dienstag	Spaghetti Bolognese mit Tomatenhackfleischsauce (Rind) aus Bio- Schältomaten und Salatmix (Joghurtdressing) 	Bunte Gemüse-Reis-Pfanne  mit Karotten-Sesam-Schnitzel	Schokopudding
Allergene:	Spaghetti: Weizen • Sauce: Sellerie • Käse: Milch • Dressing: Milch	Pfanne: Sellerie • Schnitzel: Sesam, Weizen, Sellerie, Eier	Milch
Mittwoch	5 Stk. Rinderhackbällchen in Rahmsauce mit grüne Bio-Erbсен und Spätzle 	Gnocchi in Tomatenrahmsauce aus Bio- Schältomaten mit geriebenen Gouda und Rohkost	Vanillepudding
Allergene:	Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier	Gnocchi: Weizen • Sauce: Milch, Sellerie • Käse: Milch	Milch
Donnerstag	Fischfilet mit Tomatenrahmsauce aus Bio- Schältomaten, Bio-Mais-Gemüse und Bio- Pasta 	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce und Kartoffeln, dazu Salatmix (Joghurtdressing)	Quarkspeise
Allergene:	Fisch: Weizen, Fisch, Milch, Senf • Sauce: Milch, Sellerie • Nudeln: Weizen	Frikadelle: Weizen, Eier, Milch, Senf • Sauce: Milch, Sellerie • Dressing: Milch	Milch
Freitag	Kibbeling mit Remoulade, Bratkartoffeln und Gurkensalat 	Veggieschnitzel mit Bratkartoffeln und Gurkensalat	Fruchtjoghurt
Allergene:	Kibbeling: Weizen, Fisch • Remoulade: Milch, Eier, Senf • Salat: Senf	Veggieschnitzel: Weizen, Eier, Milch • Salat: Senf	Milch

 = 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