



ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 29.04.-03.05.2024 KW 18
SCHULE

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	Kesselgulasch vom Rind auf Butterspätzle und	 Rührei mit Blattspinat und Bratkartoffeln 	verschiedene Stücke Obst
	<i>Allergene: Gulasch: Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier, Milch</i>	<i>Rührei: Eier, Milch • Spinat: Milch, Sellerie</i>	
Dienstag	4 Chickennuggets mit braune Sauce, Möhren und Nudeln	 Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Frühlingszwiebeln und Kirschtomaten 	Stracciatella -Creme
	<i>Allergene: Nuggets: Weizen • Sauce: Sellerie • Nudeln: Weizen</i>	<i>Auflauf: Milch, Sellerie</i>	<i>Milch</i>
Mittwoch	Geschlossen		
<i>Allergene:</i>			
Donnerstag	Fischfilet mit Kräutersauce, Salzkartoffeln und Kopfsalat (Sahnedressing)	Bunte Nudelpfanne mit Gemüse und Tomatensauce 	Vanillepudding
	<i>Allergene: Fisch: Weizen, Fisch, Milch, Senf • Sauce: Milch, Sellerie • Dressing: Milch</i>	<i>Pfanne: Weizen, Sellerie</i>	<i>Milch</i>
Freitag	Hühnerfrikassee mit feinem Gemüse auf Basmatireis	xxx	Schokopudding
	<i>Allergene: Frikassee: Milch, Sellerie</i>		<i>Milch</i>

= vegetarisch = schweinefleischfrei = Knoblauch

1) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt