

ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 16.11.-20.11.2026 KW47

SCHULE Neumühlenschule

	Menü BLAU	Menü GELB	Dessert
Montag	**Bio-Spaghetti Bolognese mit Tomatenhackfleischsauce aus Bio-Schältomaten vom Rind, dazu Salatmix (Joghurtdressing)**	Gemüsefrikadelle mit Rahmchampignons, Buttergemüse und Bratkartoffeln	**Schokopudding**
Allergene:	*Spaghetti: Weizen • Sauce: Sellerie • Dressing: Milch*	*Frikadelle: Weizen, Eier • Champignons: Milch, Sellerie • Gemüse: Milch*	*Milch*
Dienstag	**Hähnchengeschnetzeltes mit Brokkoli und 4 Stk. Rösti**	Rührei mit Rahmblumenkohl und Stampfkartoffeln	**verschiedene Stücke Obst**
Allergene:	*Geschnetzeltes: Milch, Sellerie*	*Rührei: Milch, Eier • Blumenkohl: Sellerie, Milch • Stampf: Milch*	
Mittwoch	**4 Stk. Geflügel Cevapcici in Rahmsauce mit grünen Bio-Erbsen und Spätzle**	Blumenkohlrahmsuppe dazu ein Brötchen	**Kirschjoghurt**
Allergene:	*Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier*	*Suppe: Milch, Sellerie • Brötchen: Weizen*	*Milch*
Donnerstag	4 Stk. Fischstäbchen mit Bio-Nudeln und Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, dazu Gurkensalat	**Veggie Chili Sin Carne mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bio-Mais, Bio-Bohnen und Sojahack auf Naturreis**	**Stracciatella-Creme**
Allergene:	*Fisch: Weizen, Fisch • Nudeln: Weizen • Sauce: Sellerie • Salat: Milch*	*Sin Carne: Weizen, Soja, Sellerie*	*Milch*
Freitag			
Allergene:			

1) = Rindfleisch = Geflügel = Schweinefleisch = Fisch = Knoblauch
2) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt



ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 16.11.-20.11.2026 KW47

SCHULE Neumühlenschule

	Menü BLAU	Menü GELB	Dessert
Montag	**Bio-Spaghetti Bolognese mit Tomatenhackfleischsauce aus Bio-Schältomaten vom Rind, dazu Salatmix (Joghurtdressing)**	Gemüsefrikadelle mit Rahmchampignons, Buttergemüse und Bratkartoffeln	**Schokopudding**
Allergene:	*Spaghetti: Weizen • Sauce: Sellerie • Dressing: Milch*	*Frikadelle: Weizen, Eier • Champignons: Milch, Sellerie • Gemüse: Milch*	*Milch*
Dienstag	**Hähnchengeschnetzeltes mit Brokkoli und 4 Stk. Rösti**	Rührei mit Rahmblumenkohl und Stampfkartoffeln	**verschiedene Stücke Obst**
Allergene:	*Geschnetzeltes: Milch, Sellerie*	*Rührei: Milch, Eier • Blumenkohl: Sellerie, Milch • Stampf: Milch*	
Mittwoch	**4 Stk. Geflügel Cevapcici in Rahmsauce mit grünen Bio-Erbsen und Spätzle**	Blumenkohlrahmsuppe dazu ein Brötchen	**Kirschjoghurt**
Allergene:	*Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier*	*Suppe: Milch, Sellerie • Brötchen: Weizen*	*Milch*
Donnerstag	4 Stk. Fischstäbchen mit Bio-Nudeln und Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, dazu Gurkensalat	**Veggie Chili Sin Carne mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bio-Mais, Bio-Bohnen und Sojahack auf Naturreis**	**Stracciatella-Creme**
Allergene:	*Fisch: Weizen, Fisch • Nudeln: Weizen • Sauce: Sellerie • Salat: Milch*	*Sin Carne: Weizen, Soja, Sellerie*	*Milch*
Freitag			
Allergene:			

1) = Rindfleisch = Geflügel = Schweinefleisch = Fisch = Knoblauch
2) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt



ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 16.11.-20.11.2026 KW47

SCHULE Neumühlenschule

	Menü BLAU	Menü GELB	Dessert
Montag	**Bio-Spaghetti Bolognese mit Tomatenhackfleischsauce aus Bio-Schältomaten vom Rind, dazu Salatmix (Joghurtdressing)**	Gemüsefrikadelle mit Rahmchampignons, Buttergemüse und Bratkartoffeln	**Schokopudding**
Allergene:	*Spaghetti: Weizen • Sauce: Sellerie • Dressing: Milch*	*Frikadelle: Weizen, Eier • Champignons: Milch, Sellerie • Gemüse: Milch*	*Milch*
Dienstag	**Hähnchengeschnetzeltes mit Brokkoli und 4 Stk. Rösti**	Rührei mit Rahmblumenkohl und Stampfkartoffeln	**verschiedene Stücke Obst**
Allergene:	*Geschnetzeltes: Milch, Sellerie*	*Rührei: Milch, Eier • Blumenkohl: Sellerie, Milch • Stampf: Milch*	
Mittwoch	**4 Stk. Geflügel Cevapcici in Rahmsauce mit grünen Bio-Erbsen und Spätzle**	Blumenkohlrahmsuppe dazu ein Brötchen	**Kirschjoghurt**
Allergene:	*Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier*	*Suppe: Milch, Sellerie • Brötchen: Weizen*	*Milch*
Donnerstag	4 Stk. Fischstäbchen mit Bio-Nudeln und Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, dazu Gurkensalat	**Veggie Chili Sin Carne mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bio-Mais, Bio-Bohnen und Sojahack auf Naturreis**	**Stracciatella-Creme**
Allergene:	*Fisch: Weizen, Fisch • Nudeln: Weizen • Sauce: Sellerie • Salat: Milch*	*Sin Carne: Weizen, Soja, Sellerie*	*Milch*
Freitag			
Allergene:			

1) = Rindfleisch = Geflügel = Schweinefleisch = Fisch = Knoblauch
2) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt



ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 16.11.-20.11.2026 KW47

SCHULE Neumühlenschule

	Menü BLAU	Menü GELB	Dessert
Montag	**Bio-Spaghetti Bolognese mit Tomatenhackfleischsauce aus Bio-Schältomaten vom Rind, dazu Salatmix (Joghurtdressing)**	Gemüsefrikadelle mit Rahmchampignons, Buttergemüse und Bratkartoffeln	**Schokopudding**
Allergene:	*Spaghetti: Weizen • Sauce: Sellerie • Dressing: Milch*	*Frikadelle: Weizen, Eier • Champignons: Milch, Sellerie • Gemüse: Milch*	*Milch*
Dienstag	**Hähnchengeschnetzeltes mit Brokkoli und 4 Stk. Rösti**	Rührei mit Rahmblumenkohl und Stampfkartoffeln	**verschiedene Stücke Obst**
Allergene:	*Geschnetzeltes: Milch, Sellerie*	*Rührei: Milch, Eier • Blumenkohl: Sellerie, Milch • Stampf: Milch*	
Mittwoch	**4 Stk. Geflügel Cevapcici in Rahmsauce mit grünen Bio-Erbsen und Spätzle**	Blumenkohlrahmsuppe dazu ein Brötchen	**Kirschjoghurt**
Allergene:	*Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier*	*Suppe: Milch, Sellerie • Brötchen: Weizen*	*Milch*
Donnerstag	4 Stk. Fischstäbchen mit Bio-Nudeln und Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, dazu Gurkensalat	**Veggie Chili Sin Carne mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bio-Mais, Bio-Bohnen und Sojahack auf Naturreis**	**Stracciatella-Creme**
Allergene:	*Fisch: Weizen, Fisch • Nudeln: Weizen • Sauce: Sellerie • Salat: Milch*	*Sin Carne: Weizen, Soja, Sellerie*	*Milch*
Freitag			
Allergene:			

1) = Rindfleisch = Geflügel = Schweinefleisch = Fisch = Knoblauch
2) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt



ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 16.11.-20.11.2026 KW47

SCHULE Neumühlenschule

	Menü BLAU	Menü GELB	Dessert
Montag	**Bio-Spaghetti Bolognese mit Tomatenhackfleischsauce aus Bio-Schältomaten vom Rind, dazu Salatmix (Joghurtdressing)**	Gemüsefrikadelle mit Rahmchampignons, Buttergemüse und Bratkartoffeln	**Schokopudding**
Allergene:	*Spaghetti: Weizen • Sauce: Sellerie • Dressing: Milch*	*Frikadelle: Weizen, Eier • Champignons: Milch, Sellerie • Gemüse: Milch*	*Milch*
Dienstag	**Hähnchengeschnetzeltes mit Brokkoli und 4 Stk. Rösti**	Rührei mit Rahmblumenkohl und Stampfkartoffeln	**verschiedene Stücke Obst**
Allergene:	*Geschnetzeltes: Milch, Sellerie*	*Rührei: Milch, Eier • Blumenkohl: Sellerie, Milch • Stampf: Milch*	
Mittwoch	**4 Stk. Geflügel Cevapcici in Rahmsauce mit grünen Bio-Erbsen und Spätzle**	Blumenkohlrahmsuppe dazu ein Brötchen	**Kirschjoghurt**
Allergene:	*Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier*	*Suppe: Milch, Sellerie • Brötchen: Weizen*	*Milch*
Donnerstag	4 Stk. Fischstäbchen mit Bio-Nudeln und Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, dazu Gurkensalat	**Veggie Chili Sin Carne mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bio-Mais, Bio-Bohnen und Sojahack auf Naturreis**	**Stracciatella-Creme**
Allergene:	*Fisch: Weizen, Fisch • Nudeln: Weizen • Sauce: Sellerie • Salat: Milch*	*Sin Carne: Weizen, Soja, Sellerie*	*Milch*
Freitag			
Allergene:			

1) = Rindfleisch = Geflügel = Schweinefleisch = Fisch = Knoblauch
2) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt



ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 16.11.-20.11.2026 KW47

SCHULE Neumühlenschule

	Menü BLAU	Menü GELB	Dessert
Montag	**Bio-Spaghetti Bolognese mit Tomatenhackfleischsauce aus Bio-Schältomaten vom Rind, dazu Salatmix (Joghurtdressing)**	Gemüsefrikadelle mit Rahmchampignons, Buttergemüse und Bratkartoffeln	**Schokopudding**
Allergene:	*Spaghetti: Weizen • Sauce: Sellerie • Dressing: Milch*	*Frikadelle: Weizen, Eier • Champignons: Milch, Sellerie • Gemüse: Milch*	*Milch*
Dienstag	**Hähnchengeschnetzeltes mit Brokkoli und 4 Stk. Rösti**	Rührei mit Rahmblumenkohl und Stampfkartoffeln	**verschiedene Stücke Obst**
Allergene:	*Geschnetzeltes: Milch, Sellerie*	*Rührei: Milch, Eier • Blumenkohl: Sellerie, Milch • Stampf: Milch*	
Mittwoch	**4 Stk. Geflügel Cevapcici in Rahmsauce mit grünen Bio-Erbsen und Spätzle**	Blumenkohlrahmsuppe dazu ein Brötchen	**Kirschjoghurt**
Allergene:	*Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier*	*Suppe: Milch, Sellerie • Brötchen: Weizen*	*Milch*
Donnerstag	4 Stk. Fischstäbchen mit Bio-Nudeln und Tomatensauce aus Bio-Schältomaten, dazu Gurkensalat	**Veggie Chili Sin Carne mit Tomaten, Paprika, Zwiebeln, Bio-Mais, Bio-Bohnen und Sojahack auf Naturreis**	**Stracciatella-Creme**
Allergene:	*Fisch: Weizen, Fisch • Nudeln: Weizen • Sauce: Sellerie • Salat: Milch*	*Sin Carne: Weizen, Soja, Sellerie*	*Milch*
Freitag			
Allergene:			

1) = Rindfleisch = Geflügel = Schweinefleisch = Fisch = Knoblauch
2) mit Antioxidationsmitteln, 2) mit Geschmacksverstärker, 3) geschwärzt, 4) mit Farbstoff, 5) mit Konservierungsstoff, 6) mit Süßungsmitteln, 7) mit Phosphat 8) geschwefelt