



ABH OHG

Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 26.02.-01.03.2024
SCHULE

KW 09

Menü BLAU

Menü GELB

Dessert

Montag	<p>Geflügel-Curry mit Karotten auf Basmatireis</p> 	<p>3 Stk. Gemüse-Kartoffelrösti mit Pilzrahmsauce und Snack-Tomate</p> 	<p>Fruchtjoghurt</p>
Allergene:	Curry: Milch, Sellerie, Sesam	Rösti: Weizen, Eier • Sauce: Milch, Sellerie	Milch
Dienstag	<p>Penne Bolognese (Rind) Tomatenhackfleischsauce, dazu Salatmix (Kräuterdressing)</p> 	<p>Rührei mit Bratkartoffeln und Salatmix (Kräuterdressing)</p> 	<p>verschiedene Stücke Obst</p>
Allergene:	Penne: Weizen • Sauce: Sellerie • Dressing: Senf	Rührei: Milch, Eier • Dressing: Senf	
Mittwoch	<p>Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, grüne Erbsen und Kartoffeln</p> 	<p>Vegetarisches Schnitzel mit Rahmsauce, grüne Erbsen und Kartoffeln</p> 	<p>Schokopudding</p>
Allergene:	Frikadelle: Weizen, Eier, Milch, Senf • Sauce: Milch, Sellerie	Schnitzel: Weizen, Soja • Sauce: Milch, Sellerie	Milch
Donners- tag	<p>Fischfilet mit Stampfkartoffeln und Gurkensalat in Sahnedressing</p> 	<p>Pizza Margarita mit Salat (Joghurtdressing)</p> 	<p>Wackelpudding</p>
Allergene:	Fisch: Weizen, Fisch, Milch, Senf • Püree: Milch • Gurkensalat: Milch	Pizza: Milch, Weizen • Dressing: Milch	
Freitag	<p>Geflügelbratwurst mit Bratensauce, Rotkohl und Kartoffeln</p> 	<p>xxx</p>	<p>verschiedene Stücke Obst</p>
Allergene:	Bratwurst: Senf, Milch, Sellerie • Sauce: Sellerie • Rotkohl: Sellerie		

 = 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