

ABH OHG



Event- & Gastroservice

ANGEBOTS-SPEISEKARTE vom 26.09.-30.09.2022

KW39

Öffnungszeiten: 08:00 Uhr – 14:30 Uhr



(Frühstück – Mo.-Fr. ab 08:00 Uhr / Mittagstisch – Mo.-Do.: 11:30 Uhr – 14:00 Uhr Fr.: 11:30 Uhr – 13:30 Uhr)

Menü I

Menü II

Menü III

Dessert

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag	Rinderhackbällchen in Champignonsrahmsauce mit Karotten und Spätzle ☺	Currywurst mit Pommes frites und Salatmix (Joghurtdressing)	Tortellini Auflauf in Tomatenrahmsauce und Gouda gratiniert, dazu Salatmix (Kräuterdressing) ☺ ✓	Sahnequark mit Weintrauben
Allergene:	Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Eier, Weizen	Wurst: Sellerie, Senf • Dressing: Milch	Auflauf: Weizen, Milch, Sellerie • Dressing: Senf	Milch
Dienstag	Ungarische Gulaschsuppe 🍲 mit Paprika, Zwiebel, Kartoffelwürfel, dazu ofenfrisches Brot	Hähnchensteak mit Kräuterbutter 🍲, Grillgemüse und Kartoffelrösti ☺	Spinat-Knödel mit brauner Butter, geschwenkten Kirschtomaten und fein geriebenen würzigen Käse ☺ ✓	Panna Cotta mit Himbeeren
Allergene:	Suppe: Sellerie • Brot: Weizen	Butter: Milch	Knödel: Weizen, Eier, Milch • Butter: Milch • Käse: Milch	Milch
Mittwoch	Hähnchen ¹ „Döner“ Bowl mit knackigem Salat, Tomate, Gurke, Weißkraut, Paprika, dazu Tzazikidressing ¹ 🍲 ☺	Schweineschnitzel mit Budapestersauce ^{4,5,6} und Pommes frites	 Ofen Kürbis mit Feta gebacken auf Kartoffel- Brunoise in Karotten-Ingwer- Sauce ☺ ✓	Joghurtcreme mit Kirschen
Allergene:	Dressing: Milch, Weizen, Eier, Senf	Schnitzel: Weizen, Eier • Sauce: Weizen	Feta: Milch • Sauce: Sellerie, Milch	Milch
Donnerstag	 Möhreneintopf ^{1,5} 🍲 mit Kartoffeln durcheinander, dazu eine frische grobe Bratwurst ^{1,5} ☺	Gegrillte Lachswürfel auf Tagliatelle mit tomatisierte Weißweinsauce, dazu Salatmix (Limettendressing) ☺	Vegetarische Frühlingsrolle auf Karottenreis mit Sweet- Chili-Sauce 🍲 ☺ ✓	Herrencreme ⁴
Allergene:	Eintopf: Milch, Sellerie • Wurst: Senf, Sellerie	Lachs: Fisch • Tagliatelle: Weizen • Sauce: Milch, Sellerie • Dressing: Senf	Frühlingsrolle: Weizen, Eier	Milch, Soja
Freitag	Pfannenfrische Frikadelle mit Pfefferrahmsauce, Blumenkohl (polnische Art) und Salzkartoffeln	Frische Reibepfannkuchen mit Apfelmus und gebuttertem Vollkornbrot ☺ ✓	xxx	Schokopudding mit Sahnehaube
Allergene:	Frikadelle: Milch, Weizen, Eier, Senf • Sauce: Milch, Sellerie • Blumenkohl: Weizen, Eier, Milch	Reibekuchen: Weizen, Eier • Brot: Milch, Roggen, Weizen, Gerste, Soja		Milch

☺ = 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

Telefonische Vorbestellung bis 10:30 Uhr unter 02861/681-8036 oder per Mail an kreishaus@dabh-gastro.de

Auch im Internet unter:
www.abh-gastro.de

(Kreishaus)

Alle Angebot immer nur so lange der Vorrat reicht.
Es handelt sich um Aktionsangebote.

ABH OHG Heinrich-Hertz-Str. 24, 46399 Bocholt, info@abh-gastro.de Tel.: 02871/261041

Änderungen der Speisen,
sowie Preisänderungen vorbehalten.