

	Menü I	Menü II	Menü III	Dessert
Montag	Rinderhackbällchen mit Champignonsrahmsauce, Bio-Erbsen und Bio-Möhren, dazu Spätzle	Pfannengyros[1,2,5,7] mit Zwiebeln und Tzaziki, dazu Pommes frites und Hirtensalat	Nudelauflauf in Tomatensauce aus Bio-Schältomaten mit Brokkoli und Gouda überbacken	Sahne-Quark mit Kirschen
	6,90 €	**7,90 €**	**5,70 €**	**1,90 €**
Allergene:	*Sauce: Milch, Sellerie • Spätzle: Weizen, Eier*	*Gyros: Weizen, Soja, Milch • Tzaziki: Milch, Eier, Senf • Salat: Milch, Senf*	*Auflauf: Weizen, Sellerie, Milch*	*Milch*
Dienstag	Paprikaschote gefüllt mit Hackfleisch in Tomatenrahmsauce aus Bio-Schältomaten, auf Basmatireis	Putenbraten in kräftiger Sauce mit Apfelrotkohl und Bratkartoffeln	Gutes aus der Region Backkartoffel mit Kräuter-Quark und gebratenen Champignons mit frischen Kräutern	Schokopudding mit Vanillesauce
	7,20 €	**7,90 €**	**5,70 €**	**1,90 €**
Allergene:	*Schote: • Sauce: Milch, Sellerie*	*Sauce: Sellerie • Rotkohl: Sellerie*	*Quark: Milch • Champignons: Sellerie*	*Milch*
Mittwoch	Wurstgulasch[1,5] mit Paprika, Zwiebeln und Bio-Mais auf Bio-Spiralnudeln	Schweineschnitzel „Hawaii“ **oder** Veggieschnitzel mit zwei Ananasscheiben, Sc. Hollandaise, Preiselbeeren, frische Petersilie und Kroketten	Kürbis-Creme-Suppe mit gerösteten Kürbiskernen	Fruchtjoghurt
	6,90 €	**7,90 €**	**5,70 €**	**1,90 €**
Allergene:	*Gulasch: Sellerie, Senf, Milch, Soja • Nudeln: Weizen*	*Schnitzel: Weizen, Eier • Veggieschnitzel: Weizen, Eier, Milch • Sauce: Eier, Milch, Sellerie • Kroketten: Weizen*	*Suppe: Sellerie, Milch*	*Milch*
Donnerstag	Currywurst[1,5] mit Pommes frites und Salatmix mit Joghurtdressing	Paniertes Seehechtfilet mit Kräuter-Senf-Sauce, Blattspinat und Salzkartoffeln	Tellerrösti[1] „Buschetta“ Tomate, Mozzarella, Lauchzwiebeln, ital. Hartkäse und grüne Kräutersauce	Herrencreme[4] (aus Bio-Milch)
	6,90 €	**8,90 €**	**5,70 €**	**2,20 €**
Allergene:	*Wurst: Senf • Dressing: Milch*	*Fisch: Weizen, Fisch, Eier • Sauce: Sellerie, Milch, Senf • Spinat: Milch, Sellerie*	*Rösti: Milch • Sauce: Senf*	*Milch, Soja*
Freitag	Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Mix Salat (Cocktaildressing)	Kartoffel-Lauch-Auflauf mit Gouda gratiniert	**Tagesmenü** (siehe Aushang)	Schwarzwälder-Kirsch-Dessert
	7,90 €	**6,90 €**	**5,70 €**	**1,90 €**
Allergene:	*Butter: Milch • Dressing: Milch, Eier, Senf*	*Auflauf: Milch, Sellerie*		*Milch*

= vegetarisch = 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

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