



Bio-Kontrollstelle  
DE-ÖKO-003

**GREEN CHEFS**  
FAIRNESS & VERANTWORTUNG  
IN DER GASTRONOMIE



# SPEISEPLAN

KW 17 / 22.04.-26.04.2024

**Akzente**  
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch 	Donnerstag Schnitzeltag	Freitag
4FS					
<b>Menü 1</b>	Spaghetti mit Gemüse-Käse-Soße und Hartkäse	Gnocchigemüsepfanne mit Zucchini, Aubergine Zwiebeln und Paprika dazu Tomatensoße	Herzhafte Pfannkuchen mit buntem Sommergemüse in Kräutersauce	vegetarisches Schnitzel mit Rahmsoße dazu Spätzle	Kartoffel-Gemüse-Auflauf
	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,G 	Enthält: G 
<b>Menü 2</b>	Putengeschnetzeltes in Curry-Kokos-Soße dazu Langkornreis	Geflügelfrikadelle mit Bratensoße mit buntem Kartoffelpüree	Bio-Vollkornnudeln mit Tomatensauce und Reibekäse	paniertes Schnitzel mit Rahmsoße dazu Spätzle	Gedünstetes Fischfilet mit Dillsauce und Kartoffeln
	Enthält: G 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,G,I 	Enthält: Aa,G 	Enthält: D,G 
<b>Salat</b>	Rotkohlsalat 	Blattsalate mit Dressing 	Bohnensalat 	Blattsalate mit Dressing 	bunte Gemüsesticks 
	Enthält: 2,3,J,L	Enthält: 2,3,J,L	Enthält: 2,3,J,L	Enthält: 2,3,J,L	
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Milchreis mit Zimt und Zucker	Obst der Saison	Pfirsichjoghurt	Obst der Saison
		Enthält: G		Enthält: G	