



Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003



GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE



SPEISEPLAN

KW 19 / 06.05.-10.05.2024

Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch 	Donnerstag	Freitag
6FS					
Menü 1	Asiatische Reispfanne mit Gemüse dazu Paprikasoße	Gemüseaultaschen in Gemüsebrühe mit buntem Kartoffelsalat	Blumenkohl im Backteig mit Ebly und Joghurtdip	FEIERTAG	Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark
	Enthält: G,I 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,C,G 		Enthält: G 
Menü 2	Hackbällchen Mexiko in würziger Soße und Kartoffelpüree	Fischfilet mit Senfsoße, Karotten und Langkornreis	Bio-Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse		Hähnchengyros mit Tzaziki grüne Bohnen und Reismix
	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: D,G 	Enthält: Aa,G,I 		Enthält: G
Salat	Karottensalat	Blattsalate mit Dressing	Tomatensalat		bunte Gemüsesticks
	Enthält: 2,3,J,L 	Enthält: 2,3,J,L 	Enthält: 2,3,J,L 		Enthält: 2,3,J,L 
Dessert	Obst der Saison	Quarkcreme mit Pfirsichsoße	Obst der Saison		Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: G	Enthält:		Enthält: