













GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 29 19.07.-23.07.2021

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Vegetarische Maultaschen auf Tomaten-Zucchini-Ragout 	Hackbraten mit Rahmsoße, Gemüse und Spätzle 
	Enthält: Aa,C	Enthält: 1,4,Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Dienstag	Blumenkohl Bratling mit Kräutersoße und Curry-Reis 	Putensteak mit Bratensoße, Gemüse und Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Maccaroni in Tomatenrahmsoße und geriebener Käse 	Kichererbsen Bällchen mit Gemüserais und Minze-Dip 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält:
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Serviettenknödeln mit Gemüse-Pilzragout 	Seelachs im Backteig Kartoffelsalat Remouladensoße 
	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: Aa,C,D,G
	Salat & Dessert	
Freitag	Reibeküchle mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Pfannkuchen mit Hackfleisch-Gemüse-Haschee 
	Enthält: Aa,C	Enthält: Aa,C,G,I
	Salat & Dessert	