











GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 30 26.07.-30.07.2021

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Omelette mit Gemüse, Kräuterrahmsoße und Kartoffeln 	Spaghetti Carbonara mit geriebener Käse 
	Enthält: C,G	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Dienstag	Vegetarische Nuggets mit Ebly und Ratatouille-Soße 	Gebackener Fisch mit Kartoffelsalat und Kräuterdip 
	Enthält: Aa,C	Enthält: Aa,C,D,G
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Tomaten-Linsensuppe mit Körner-Baguette 	Tortellini Trikolore mit Basilikumsoße und Mandeln 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: F
	Salat & Dessert	
Donnerstag		Spätzle mit Rahmsoße 
	Enthält: Aa,G	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Freitag		Cevapcici mit Pommes frites und Tomatensoße 
	Enthält: G	Enthält: 1,3,5
	Salat & Dessert	