













GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 41 11.10.-15.10.2021

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Vegetarische Maultaschen mit Wurzelgemüse in Rahmsoße 	Geflügel Klopse Königsberger Art in Sahnesoße, Kapern und Reis 
	Enthält: C	Enthält: 1,3,Aa,G
	Salat & Dessert	
Dienstag	Hausgemachter Milchreis mit Beeren-Grütze und Zimt-Zucker 	Piccata Milanese (in Parmesan-Eihülle) mit Spaghetti und Tomatensoße 
	Enthält: G	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Gemüse-Bratling mit Kürbis-Tomaten-Ragout und Basilikumdip 	Gemüse-Reispfanne mit Champignonragout und Mandel-Dip 
	Enthält: C,G	Enthält: F,Ha
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Bunter Bohneneintopf mit Hörnchen und Mehrkornbrötchen 	Schlemmerfilet „Bordelaise“ mit Broccoli und Kartoffelpüree 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: D,G
	Salat & Dessert	
Freitag	Spätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebeln 	Vollkorn Penne mit Rinder Bolognese und geriebener Käse 
	Enthält: G	Enthält: Aa,C,G,I
	Salat & Dessert	