













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

# SPEISEPLAN

KW 42 18.10.-22.10.2021

**Akzente**  
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Gebrautes Gemüse in Rahmsoße, Vollkornnudeln und Käse 	Linseneintopf mit Spätzle und Saitenwürstchen 
	Enthält: Aa,C	Enthält: 1,3,5,Aa,C,G,I
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Dienstag</b>	Deftige Gemüsesuppe „wie bei Oma“ mit Körnerbaguette 	Hokifilet Müllerin mit Ingwersoße, Salzkartoffeln und Erbsen 
	Enthält: Aa,C,I	Enthält: Aa,D,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Mittwoch</b> „Veggie-Day“	Kürbis-Chiasamen-Bratling auf Tomaten-Zucchini-Ragout und Zitronendip 	Nudeln Auflauf mit Spinat und Käsesoße 
	Enthält: Aa	Enthält: Aa,C,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Donnerstag</b>	Frühlingsrolle Süß-Sauer-Soße und Basmatireis 	Kassler mit Bratensoße, Kartoffelpüree und Brokkoli 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,3,5,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Freitag</b>	Kartoffelrösti-Ecken mit Kräuterquark 	Putengeschnetzeltes „Zürich Art“ mit Gemüseis 
	Enthält: G	Enthält: G,I
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	