






GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 43 25.10.-29.10.2021

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung auf Tomaten-Zucchini-Ragout 	Schweinegulasch mit Gemüse und Kartoffelgratin 
	Enthält: G	Enthält: G
	Salat & Dessert	
Dienstag	Blumenkohl im Backteig mit Salzkartoffeln und Cocktailsoße 	Lasagne „Al Forno“ mit Rindfleisch und Käsekruste 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Kartoffelgnocchi mit mediterranen Gemüse 	Dinkel Penne mit Linsen-Tofu-Bolognese 
	Enthält: Aa	Enthält: Aa,F
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Vollkorn Fusilli mit würzigem Gemüseragout 	Fischstäbchen mit Kräutermayonnaise, Erbsen und Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: Aa,C,D,G
	Salat & Dessert	
Freitag	Pan Cake mit Ahornsirup und Zwetschgenkompott 	Putensteak mit Rahmsoße, Möhren und Spätzle 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	