














GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 45 08.11.-12.11.2021

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Spätzle mit Sahnigem Gemüse-Champignonragout 	Hackbällchen Mexico mit würziger Soße Paprika, Mais und Bohnen und Reis 
	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: I
	Salat & Dessert	
Dienstag	Blätterteigtasche mit Spinat-Käse Füllung auf Ratatouille-Gemüse 	Bratwurst mit Curry-Ketchup-Soße und Pommes frites 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,3,5
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Buntes Gemüsecurry mit Kichererbsen, Kokosmilch und Basmatireis  	Gnocchi mit Zucchini-Tomatenragout und Reibekäse 
	Enthält:	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Deftiger Gemüse-Eintopf mit Grießklöße und Brot 	Putenstreifen in Rahmsoße, Blumenkohl und Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C,I	Enthält: G
	Salat & Dessert	
Freitag	Vollkorn Pasta mit Vegetarische Bolognese und Reibekäse 	Seelachsfilet im Knuspermantel, Kräuter-Joghurtdip und Kartoffel-Gurkensalat 
	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: Aa,C,D
	Salat & Dessert	