













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

# SPEISEPLAN

KW 50 13.12.-17.12.2021

**Akzente**  
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Röstiecken mit Kräuter-Quark 	Mini Frikadellen mit Rahmsoße, und Spätzle 
	Enthält: G	Enthält: Aa,C,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Dienstag</b>	Bunter Gemüse-Eintopf mit Hörnle und Brot 	Putensteak mit Veloutée, Karotten-Erbsen-Gemüse und Reis 
	Enthält: Aa,C	Enthält: G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Mittwoch</b> „Veggie-Day“	Gemüsemaultaschen mit Lauch-Sahnesoße und geriebener Käse 	Vollkorn-Pilzbratling Curry-Kokos-Soße Mandelreis 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,Ad,I,F
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Donnerstag</b>	Vollkorn Penne mit Basilikum-Tomatensoße und Käse 	Bratwurst mit Zwiebelsoße, Rotkraut und Kartoffelpüree 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G,I
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Freitag</b>	Dampfnudeln mit Aprikosenragout und Zimt-Zucker 	Knuspriges Kabeljaufilet mit Remoulade, und Kartoffel-Gurkensalat 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,D,G,J
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	