











GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 21 23.05.-27.05.2022

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Süßer Auflauf mit Kirschen, Mandeln und Vanillesoße 	Putenstreifen in Rahmsoße, Blumenkohl und Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C,G,Ha	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Dienstag	Vollkorn Nudeln mit Kräutersoße und geriebener Käse 	Gemüse-Eintopf mit Geflügelfleisch-Einlage und Körnerbaguette 
	Enthält: Aa,G	Enthält: Aa,I
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Karotten-Hirsebratling Curcuma-Dip und Landkornreis 	Bunte Nudelpfanne mit Gemüsestreifen und Tomatensoße 
	Enthält: Aa,G	Enthält: Aa,I
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Feiertag	Feiertag
	Enthält:	Enthält:
	Salat & Dessert	
Freitag	Spätzle mit Rahmsoße 	Bratwurst vom Rind mit Soße, Gemüse und Kartoffelpüree 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,3,5,Aa,G
	Salat & Dessert	