


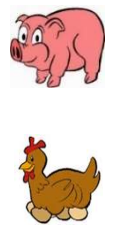




GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 22 30.05.-03.06.2022

Akzente
Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Pasta mit Gemüse-Ragout in Kräuter-Sahnesoße und Käse 	Würzige Frikadelle mit Zwiebelsoße und Kartoffelsalat 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,Aa,C,J
	Salat & Dessert	
Dienstag	Blumenkohl im Backteig Cocktailsoße und Kartoffeln 	Lasagne „Al Forno“ mit Rinderhack und Tomatensoße 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Kartoffeltaschen mit Käsefüllung und Kräuter Dip 	Vollkorn Spaghetti mit Linsen-Gemüse Bolognese 
	Enthält: G	Enthält: Aa,F
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Feine Tomatenrahmsuppe mit Langkornreis und Brot 	Hähnchenbrust mit Rahmsoße, Spätzle und Fingermöhren 
	Enthält: Aa,G	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Freitag	Semmelauflauf mit Gemüse-Spargel-Ragout 	Schweinegulasch In Paprikasoße Gemüse und Kartoffelpüree 
	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: 1,3,5,G
	Salat & Dessert	