













GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 29 18.07.-22.07.2022

Akzente
Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Gemüserahmsuppe mit Brötchen 	Chili con Carne mit Reis und Sauer Cream 
	Enthält: Aa,I	Enthält: G,I
	Salat & Dessert	
Dienstag	Gemüse-Bratling auf Ratatouille-Soße und Joghurtdip 	Bratwurst mit Curry-Ketchup-Soße und Pommes frites 
	Enthält: G	Enthält: 1,3,5
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Serviettenknödeln mit Gemüse-Champignon-Ragout 	Pasta „Napoli“ mit Tomaten-Basilikumsoße und geriebener Käse 
	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Grießnockerln in Käsesoße und Brokkoli 	Fisch Kiblinge mit Kräuterdip und Kartoffel-Gurkensalat 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,G,J
	Salat & Dessert	
Freitag	Pan cake mit Vanillesoße und Grütze 	Geflügelgeschnetzeltes mit Gemüse und Spätzle 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	