











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

# SPEISEPLAN

KW 30 25.07.-29.07.2022

**Akzente**  
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Überbackenes Kartoffel-Blumenkohl-Gratin 	Cevapcici mit Ajwar-Joghurtdip und Gemüsereis 
	Enthält: 2	Enthält: Aa,C,G,J
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Dienstag</b>	Gemüserahmsuppe mit Wurzelgemüse und Brötchen 	Geflügel Geschnetzeltes mit Gemüse und Spätzle 
	Enthält: Aa,G,I	Enthält: Aa,C,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Mittwoch</b> „Veggie-Day“	Pasta mit Tomatensoße  und geriebener Käse	Gemüserahmsuppe mit Wienerle und Brötchen 
	Enthält: 2,Aa,C,G	Enthält: 1,3,5,Aa,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Donnerstag</b>	Schulferien	Fischfilet im Knuspermantel mit Remoulade und Kartoffelsalat 
	Enthält:	Enthält: Aa,C,J
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Freitag</b>	Schulferien	Sahniger Kräuterquark mit Röstkartoffeln 
	Enthält:	Enthält: G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	