








GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 32 08.08.-12.08.2022

Akzente
 Catering Offenburg

| Wochentag | Menü |
|-------------------|---|
| Montag | Gemüserahmsuppe mit Wienerle und Brötchen  |
| | Enthält: Aa,C,G,I |
| | Salat & Dessert |
| Dienstag | Gebackener Fisch mit Remoulade und Kartoffeln  |
| | Enthält: Aa,C |
| | Salat & Dessert |
| Mittwoch | Spätzle mit Rahmsoße und Croutons  |
| | Enthält: Aa,C,G |
| | Salat & Dessert |
| Donnerstag | Grießnockerln in Käsesoße und buntes Gemüse  |
| | Enthält: Aa,G |
| | Salat & Dessert |
| Freitag | Bratwurst mit Soße, Gemüse und Kartoffelpüree  |
| | Enthält: 1,3,5,G |
| | Salat & Dessert |