














GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 47 21.11.-25.11.2021

Akzente
Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Omelette auf Rahmspinat und Kartoffeln 	Linseneintopf mit Spätzle und Wienerle 
	Enthält: C,G	Enthält: 1,3,5,Aa,C,I,J
	Salat & Dessert	
Dienstag	Knöpfele mit Sahnesoße, Buntes Gemüse und Champignons 	Seelachsfilet auf Ratatouilleragout und Reis 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,D,G,I
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“  Bio-Öko-003	Pasta mit Tomaten-Thymiansoße und geriebener Käse 	Vegane Hackbällchen auf fruchtiger Curry-Kokossoße, Gemüsestreifen und Dip 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,F
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Gemüse-Bratling auf Kräutersoße und Brokkoli 	Gemüse-Eintopf mit Rindfleischeinlage und Brötchen 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,I
	Salat & Dessert	
Freitag	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit Emmentaler 	Vegetarische Gemüse-Lasagne mit Tomaten-Basilikumsoße 
	Enthält: G	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	