














GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 48 28.11.-02.12.2022

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Putenhackbraten mit Zwiebelsoße, Rotkohl und Spätzle 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,3,Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Dienstag	Bunte Gnocchi-Pfanne mit Gemüseragout und Käse 	Fischfilet mit Zitronen-Buttersoße, Brokkoli und Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C	Enthält: D,G
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Vegane Bratlinge  auf Zucchini-Tomatenragout und Kräuterdip	Vegetarische Klopse „Königsberger Art“ mit Risi Pisi 
	Enthält: J	Enthält:
	Salat & Dessert	
Donnerstag  Bio-Öko-003	Vollkorn Pasta  mit Sahniger Tomatensoße und geriebener Käse	Gemüserahmsuppe mit Rindswursteinlage und Baguette 
	Enthält: 2,Aa,C,G	Enthält: 1,3,Aa,G,I
	Salat & Dessert	
Freitag	Vegetarische Pizza „Napolitana“ 	Piccata mit Bratensoße, Gemüse und Hörnle 
	Enthält: Aa,G	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	