














GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 50 12.12.-16.12.2022

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag  Bio-Öko-003	Pasta mit Basilikum-Tomatensoße und Käse 	Bratwurst  mit Bratensoße, Rotkraut und Kartoffelpüree
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G,I
	Salat & Dessert	
Dienstag	Bunter Gemüse-Eintopf mit Teigwaren und Brot 	Mini Frikadellen mit Rahmsoße, und Spätzle 
	Enthält: Aa,C	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Gemüseaultaschen mit Lauch-Sahnesoße und geriebener Käse 	Vollkorn-Pilzbratling Curry-Kokos-Soße Mandelreis 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,Ad,I,F
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Dampfnudeln mit Pfirsichragout und Zimt-Zucker 	Knuspriges Fischfilet mit Remoulade, und Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,D,G,J
	Salat & Dessert	
Freitag	Röstiecken mit Kräuter-Quark 	Putensteak mit Veloutée, Karotten-Erbсен-Gemüse und Reis 
	Enthält: G	Enthält: G
	Salat & Dessert	