














GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 05 30.01.-03.02.2023

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Gemüse-Maultasche  mit Kartoffelsalat und geschmälzte Zwiebeln	Rinder-Hackbällchen mit Tomatenreis und Knoblauchdip 
	Enthält: 1,Aa,J	Enthält: C,G
	Salat & Dessert	
Dienstag	Kartoffel-Gemüse-Gratin mit Bechamel und Käsekruste 	Linseneintopf mit Spätzle und Wienerle 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,3,5,Aa,C,G,I
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“  Bio-Öko-003	Vegetarisches Chili sin Carne (Bohnen, Mais, Paprika, Kartoffeln) und Langkornreis 	Bio Vollkorn Pasta  „Napoli“ mit Tomatensoße und Käse
	Enthält: Ac,F,I	Enthält: 2,Aa,G
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Blumenkohl-Rahmsuppe mit Lauchstreifen und Brötchen 	Fischfilet in Vollkornpanade, Wurzelgemüse-Soße und Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,D,G
	Salat & Dessert	
Freitag	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße und Apfelragout 	Cordon bleu vom Schwein mit Gemüse, Krokette und Soße 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,3,Aa,G
	Salat & Dessert	