











GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 08 20.02.-24.02.2023

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag		Tortellini Carne mit Basilikumsoße und geriebener Käse 
	Enthält:	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Dienstag		Gemüsebratling mit Kräuter-Joghurtdip und Gemüsereis 
	Enthält:	Enthält: Aa,G
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“		Omelette auf Rahmspinat und Kartoffeln 
	Enthält: C,G	Enthält: C,G
	Salat & Dessert	
Donnerstag  Bio-Öko-003	Bio Pasta  mit Erbsen in Rahmsoße und geriebener Käse	Seelachs gebraten mit Kerbelsoße und Langkornreis 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: D,G
	Salat & Dessert	
Freitag	Dampfnudel  mit Vanillesoße und Apfel-Zimt-Ragout	Bratwurst mit Curry-Soße und Pommes frites 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,3,5,G,I,J
	Salat & Dessert	