











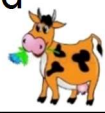


**GREEN CHEFS**  
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG  
 IN DER GASTRONOMIE

# SPEISEPLAN

KW 21 22.05.-26.05.2023

**Akzente**  
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Gemüseklöße in Tomatensoße und Ebly 	Putenhackbraten mit Rahmsoße, Gemüse und Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 3,C,G,I,J
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Dienstag</b>	Gemüserahmsuppe mit Wurzelgemüse und Brot 	Fisch Kibblinge im Backteig, Remoulade und Reis 
	Enthält: Aa,G	Enthält: Aa,C,D,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Mittwoch</b> „Veggie-Day“  Bio-Öko-003	Gekochte Eier auf Rahmspinat, Senfsoße und Salzkartoffeln 	Vollkorn Penne mit Paprikarahsoße und geriebener Käse 
	Enthält: C,G,J	Enthält: Aa,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Donnerstag</b>	Vegetarisches Schnitzel mit Mandel-Reis und Kräutersoße 	Karotten-Hirseküchle mit Salzkartoffeln und Dip 
	Enthält: Aa,C,G,Ha	Enthält: 1,3,5,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Freitag</b>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Spaghetti Bolognese vom Rind mit Reibekäse 
	Enthält: Aa,G,Ha	Enthält: Aa,C,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	