







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

# SPEISEPLAN

**KW 22 29.05.-02.06.2023**

**Akzente**  
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü
<b>Montag</b>	FEIERTAG
<b>Dienstag</b>	Gemüserahmsuppe <sup>(G)</sup> mit Wurzelgemüse <sup>(I)</sup> und Baguette <sup>(Aa)</sup> 
	Enthält: Aa,C,G,I
	<b>Salat &amp; Dessert</b>
<b>Mittwoch</b>	Geflügel Bratwurst <sup>(1,3,5)</sup> mit Rahm-Gemüse <sup>(G)</sup> und Spätzle <sup>(Aa,C)</sup> 
	Enthält: 1,3,5,Aa,C,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>
<b>Donnerstag</b>	Seelachs in Knusperpanade <sup>(Aa,D)</sup> mit Kräutersoße <sup>(G)</sup> Karotten und Reis 
	Enthält: Aa,D,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>
<b>Freitag</b>	Pasta „Napoli“ <sup>(Aa,C)</sup> mit Tomatensoße und geriebener Käse <sup>(G)</sup> 
	Enthält: Aa,C,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>