














GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 24 12.06.-16.06.2023

Akzente
Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Bunte Gnocchi-Pfanne mit Gemüseragout und Käsesoße 	Fisch Filet mit Rahmsoße, Gemüse und Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: D,G,I
	Salat & Dessert	
Dienstag	Feine Karottenrahmsuppe mit Kräutern und Brötchen 	Geflügel-Bällchen in Paprika-Rahmsoße und Spätzle 
	Enthält: Aa,G,I	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“  Bio-Öko-003	Vollkorn Pasta mit Tomatenrahmsoße und geriebener Käse 	Ebly-Pfanne mit Ratatouille-Gemüsesoße und Hirtenkäse 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,G
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Quinoa-Erbesen-Bratling mit Broccoli, Mandeln und Kräuterdip 	Gemüse-Crossies mit Curry-Joghurt-Dip und Rote Linsen 
	Enthält: Ha	Enthält: Aa,G
	Salat & Dessert	
Freitag	Grießschnitte auf Früchte-Ragout und Zimt-Zucker 	Chili con Carne vom Rind (Bohnen,Mais,Paprika,Zwiebeln) mit Langkornreis 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: I
	Salat & Dessert	