














GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 38 18.09.-22.09.2023

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Kartoffelrösti-Ecken mit Kräuterquark 	Linsen mit Spätzle und Saitenwürstchen 
	Enthält: G	Enthält: 1,3,5,Aa,C,I,J
	Salat & Dessert	
Dienstag	Gemüwestreifen in Rahmsoße, Vollkornnudeln und Käse 	Putengeschnetzeltes „Zürich Art“ mit Gemüsereis 
	Enthält: Aa,C,I	Enthält: G,I
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Kürbis-Chiasamen-Bratling auf Tomaten-Zucchini-Ragout und Zitronendip 	Nudel-Gratin „Florentin“ mit Spinat und Käsesoße 
	Enthält: Aa,J	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Donnerstag  DE-ÖKO-003	Bio Pasta mit feine Erbsen  in Tomatenrahmsoße und Käse	Fisch Kibblinge im Backteig mit Remoulade und Kartoffelsalat 
	Enthält: Aa,G	Enthält: Aa,D,G
	Salat & Dessert	
Freitag	Deftige Gemüsesuppe „wie bei Oma“ mit Körnerbaguette 	Kassler mit Bratensoße, Rotkraut und Kartoffelpüree 
	Enthält: Aa,C,I	Enthält: 1,3,5,G
	Salat & Dessert	