



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

# SPEISEPLAN

KW 37 11.09.-16.09.2023

**Akzente**  
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Spätzle mit Rahmsoße und Röstzwiebeln 	Tortellini mit Rindfleischfüllung in Basilikum-Rahmsoße 
	Enthält: C,G	Enthält: 1,3,5,Aa,C,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Dienstag</b>  DE-ÖKO-003	Vollkorn Pasta mit Tomatensoße und geriebener Käse 	Paniertes Hähnchenbrust mit Rahmerbsen und Kartoffelpüree 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: C
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Mittwoch</b> „Veggie-Day“	Bunte Gnocchi-Pfanne mit Pilze, Gemüse, Kräutern und Rahmsoße 	Vollkorn-Pilz-Bratling auf Curry-Kokos-Soße und Mandel-Reis 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Donnerstag</b>	Gemüse-Eintopf mit Karotten, Kraut und Kohlrabi und Kaiserbrötchen 	Fischstäbchen mit Kräutermayonnaise, Erbsen und Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C	Enthält: Aa,C,D,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Freitag</b>	Reibeküchle mit Apfelmus und Zimt-Zucker 	Piccata vom Hähnchen mit Tomatensauce, Gemüse und Hörnle 
	Enthält: Aa,G	Enthält: Aa,C,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	