














GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 39 25.09.-29.09.2023

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Kürbiseintopf mit Gemüse, Kartoffeln und Brötchen 	Spaghetti „Carbonara“ mit Schinken-Sahnesoße 
	Enthält: Aa,G,I	Enthält: 1,3,5,Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Dienstag	Dampfnudeln mit Pflaumenragout und Vanillesoße 	Rindfleischfrikadelle mit Rahmsauce, Gemüse und Salzkartoffeln 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“  DE-ÖKO-003	Kichererbsen Bällchen mit Curry-Dip und Ebly-Gemüserisotto  VEGAN	Pasta mit Tomatensoße und Käse 
	Enthält: Aa,I,J	Enthält: Aa,C,G
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Tortellini mit Käsefüllung, Kräuter-Sahnesoße und geriebener Käse 	Seelachs gebraten mit Zitronensoße, Gemüse und Kartoffelpüree 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,D,G
	Salat & Dessert	
Freitag	Würzige Käsespätzle mit Röstzwiebeln 	Geflügelklopse in Bratensoße, Gemüse und Röstkartoffeln 
	Enthält: Aa,G,I	Enthält: Aa,G
	Salat & Dessert	