











GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 40 02.10.-06.10.2023

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Omelette auf Rahmgemüse und Kartoffeln 	
	Enthält: C,G	Enthält:
	Salat & Dessert	
Dienstag	FEIERTAG	
	Enthält:	Enthält:
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Gemüse-Bratling auf Kräutersoße, Brokkoli und Kartoffeln 	Vegane Hackbällchen auf fruchtiger Curry-Kokossoße, Ebly und Dip 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,F
	Salat & Dessert	
Donnerstag  DE-ÖKO-003	Pasta mit Tomaten-Thymiansoße und geriebener Käse 	Geflügelbratwurst mit Curry-Paprikasoße und Kartoffelpüree 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: G,I
	Salat & Dessert	
Freitag	Kartoffel-Blumenkohl-Gratin mit Bechamel und Käsekruste 	Seelachsfilet auf mediterranem Gemüse und Langkornreis 
	Enthält: 2,G	Enthält: Aa,C,D,G,I
	Salat & Dessert	