



Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003







GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

COMPOSTABLE
* PLASTIC FREE *
RECYCLABLE

SPEISEPLAN

KW 23 / 03.06.-07.06.2024

Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch 	Donnerstag Schnitzeltag	Freitag
10FS					
Menü 1	Dampfnudeln mit Kirschkompott und Vanillesoße	bunte Bulgurpfanne mit Kichererbsen und Curry-Kokossoße	Kartoffel-Gemüse-Gratin	vegetarisches Schnitzel mit Rahmsoße dazu Spätzle	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Rahmlauch
	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,G 	Enthält: Aa,G 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,C,G 
Menü 2	Cevapcici mit Paprikasoße und Reismix	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	Bio-Pasta mit Tomatenrahmsoße und Reibekäse	paniertes Schnitzel mit Rahmsoße dazu Spätzle	herzhaftes Würstchengulasch mit Röstkartoffeln und Sauerrahmdip
	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,G 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,C,G 
Salat	Gurkensalat	Blattsalate mit Dressing	Tomatensalat	Blattsalate mit Dressing	bunte Gemüsesticks
	Enthält: 2,3,J,L 	Enthält: 2,3,J,L 	Enthält: 2,3,J,L 	Enthält: 2,3,J,L 	Enthält: 2,3,J,L 
Dessert	Obst der Saison	Naturjoghurt mit Knusper	Obst der Saison	Pfirsich-Maracuja-Joghurt	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: Aa,G	Enthält:	Enthält: G	Enthält: