



Die Angebote/Komponenten die in rosa hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen und Kitas" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003

GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE



SPEISEPLAN

KW 12 / 16.03.-20.03.2026

Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Schnitzeltag	Freitag
2 HW					
Menü 1	Vegetarisches Chili sin carne mit Bio-Reis Enthält: Aa,C,F,I	Vegetarische Tortellini mit Käsesahnesoße Erbsen und Parmesan Enthält: Aa,C,G	veganes Hähnchenfleisch mit orientalischem Dip Bulgur und Gemüse (Karotten, Erbsen, Süßmais, Paprika) Enthält: Aa,Ha	vegetarisches Schnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle Enthält: Aa,C,G,I	Pizza Margherita Enthält: Aa,G
Menü 2	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark Enthält: G	Lachsschnitte gratiniert Spinat dazu Bechamelsoße auf Wurzelgemüse dazu Bio Reis Enthält: Aa,D,G,I	Bio-Vollkornpasta mit Tomatensoße und Reibekäse Enthält: Aa,C,G	paniertes Schnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle Enthält: Aa,C,G,I	Pfannkuchen mit Hackfleischsoße vom Bio Rind Enthält: Aa,C,G,I
Salat	Mais-Kidneybohnen-Salat Enthält: J	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing Enthält: 3,C,J	Kohlrabisalat Enthält: 3,C,J	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing Enthält: 3,C,J	bunte Gemüsesticks (Paprika, Karotten, Gurken) Enthält:
Dessert	Obst der Saison Enthält:	Bio-Naturjoghurt mit Apfelkompott Enthält: 3,G	Obst der Saison Enthält:	Buttermilch Mango Dessert Enthält: G	Obst der Saison Enthält: