



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 13 / 23.03.-27.03.2026

**Akzente**  
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
3 HW					
<b>Menü 1</b>	Würzige Käsespätzle mit Röstzwiebeln	gratinierte Gemüsemaultaschen auf Ratatouille mit Käsekruste	Grießbrei mit Zwetschgenkompott Zimt-Zucker	Karottencremesuppe mit Volkornbrötchen	Bio Gemüse-Hafer Frikadelle mit Kartoffel-Parprikagulasch
	Enthält: Aa,C,G	Enthält:Aa,G,C,I	Enthält:Aa,G	Enthält: Aa,Ab,Ac,Ad,G,I	Enthält:
<b>Menü 2</b>	Veganes Dönerfleisch mit Erbsen, Tzatziki und Bio Reis	Seelachsfilet gebraten mit Rahmspinat und Bio Kartoffeln	Bio-Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse	<b>Hot-Dog-Tag</b> vegetarisch oder mit Geflügelwürstchen dazu Kartoffelwedges	Bio Rindergulasch mit Rotkraut und Kartoffelstampf
	Enthält: Aa,J,G	Enthält: G,D	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,3,5,Aa,C,G,I,J,L	Enthält: I
<b>Salat</b>	Rote Beetesalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	Karotten-Krautsalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken)
	Enthält:	Enthält: 3,C,J	Enthält: 3,C,G,J	Enthält: 3,C,J	Enthält:
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Bio-Joghurt mit Mangoragout	Obst der Saison	Vanillepudding	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: Aa,G	Enthält:	Enthält: G	Enthält: