



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 19 / 04.05.-08.05.2026

Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1 HW					
Menü 1	Linsengemüse mit Spätzle	Eieromelett mit cremigem Spinat und Bio-Salzkartoffeln	Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesoße	Spargelcremesuppe mit Vollkornbrot	Gefülltes Zucchini-Schiffchen mit Tomatensoße und Reis
	Enthält: Aa,C,I	Enthält: C, G	Enthält: 3,Aa,C,G	Enthält: Aa,Ab,Ac,Ad,G,I	Enthält: Aa
Menü 2	Hähnchengyros mit Tzaziki Erbsen und Bio Reis	Fischfilet in Körnerpanade mit Kartoffelsalat und Kräuterdip	Bio-Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse	Burgertag vegetarisch oder mit Fleisch und Ofenkroketten	Frikasee vom Bio Geflügel Erbsenkarottengemüse und Bio-Salzkartoffeln
	Enthält: C,G	Enthält: 3,Aa,D,J,G,C	Enthält: Aa,G	Enthält: 1,3,Aa,G,C,J,L	Enthält: G
Salat	Karottensalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	Gurkensalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken)
	Enthält:	Enthält: 3,C,J	Enthält: 3,C,J	Enthält: 3,C,J	Enthält:
Dessert	Obst der Saison	Bio-Naturjoghurt mit Birnenkompott	Obst der Saison	Schokoladenpudding	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: G	Enthält:	Enthält: G	Enthält: