



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 20 / 11.05.-15.05.2026

**Akzente**  
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag <b>Feiertag</b>	Freitag
2 HW					
<b>Menü 1</b>	Bio-Salzkartoffeln mit Frühlingsquark	vegetarisches Schnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle	Vegetarisches Chili sin carne mit Bio-Reis		Pizza Margherita
	Enthält: G	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: Aa,C,F,I		Enthält: Aa,G
<b>Menü 2</b>	Tortellini mit Käsefüllung dazu Schinken-Sahnesoße und Parmesan	paniertes Schnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle	Bio-Vollkornpasta mit Tomatensoße und Reibekäse		Pfannkuchen mit Hackfleischsoße vom Bio Rind
	Enthält: 1,3,5,Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: Aa,C,G		Enthält: Aa,C,G,I
<b>Salat</b>	Mais-Kidneybohnen-Salat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	Kohlrabisalat		bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken)
	Enthält: J	Enthält: 3,C,J	Enthält: 3,C,J		Enthält:
<b>Dessert</b>	Obst der Saison	Bio-Naturjoghurt mit Rhabarbersoße	Obst der Saison		Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: 3,G	Enthält:		Enthält: