



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 21 / 18.05.-22.05.2026

Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
3 HW					
Menü 1	Bio-Reis mit buntem Asia-Gemüse (Chinakohl, Kaiserschoten, Paprika, Bambussprossen) und Süß-Sauer-Soße	Würzige Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Grießbrei mit Pfirsichkompott Zimt-Zucker	Erbsencremesuppe mit Volkkornbrötchen	Bio Gemüse-Hafer Frikadelle mit Kartoffel-Parprika gulasch
	Enthält: Aa,F 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,G 	Enthält: Aa,Ab,Ac,Ad,G,I 	Enthält: Aa,Ad,G 
Menü 2	gratinierte Geflügelmaultaschen auf Ratatouille mit Käsekruste	Fischstäbchen in Vollkornpanade mit Rahmspinat und Bio Kartoffeln	Bio-Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse	Hot-Dog-Tag vegetarisch oder mit Geflügelwürstchen dazu Kartoffelwedges	Bio Rinderhackbällchen mit Rotkraut und Kartoffelstampf
	Enthält: Aa,G,C,I 	Enthält: Aa,G,D 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: 1,3,5,Aa,C,G,I,J,L 	Enthält: I,G 
Salat	Rote Beetesalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	Karotten-Krautsalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	bunte Gemüesticks (Paprika, Karotten, Gurken)
	Enthält: 3 	Enthält: 3,C,J 	Enthält: 3,C,G,J 	Enthält: 3,C,J 	Enthält: 
Dessert	Obst der Saison	Bio-Joghurt mit Mangoragout	Obst der Saison	Vanillepudding	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: Aa,G	Enthält:	Enthält: G	Enthält: