



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 22 / 25.05.-29.05.2026

**Akzente**  
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
4HW					
<b>Menü 1</b>					
<b>Menü 2</b>	Pfingstmontag	Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark	Linsenbolognese mit Bio Vollkornspaghetti und Reibekäse	vegetarisches Schnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle	Bio Rindergulasch mit Bratensoße grünen Bohnen und Kartoffelstampf
		Enthält: Aa,G 	Enthält: Aa,C,G,I 	Enthält: Aa,C,G,I 	Enthält: Aa,C,G,I 
<b>Salat</b>		Blattsalate mit unseren Haus- Dressing 	Karottensalat 	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing 	bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken) 
		Enthält: 3,C,J	Enthält: C,J,3	Enthält: 3,C,J	Enthält:
<b>Dessert</b>		Bio-Naturjoghurt mit Rote-Grütze	Obst der Saison	Schokoladenpudding	Obst der Saison
		Enthält: G	Enthält:	Enthält: G	Enthält: