



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 23 / 01.06.- 05.06.2026

Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SHW					
Menü 1					
Menü 2	<p>Cremiges Kartoffelrisotto mit Gemüsebällchen</p> <p>Enthält: Aa,C,G,I </p>	<p>Wildlachsfilet in krosser Panade mit Erbsen Reis und Kräuterdip</p> <p>Enthält: 3,Aa,D,C,G,J </p>	<p>herzhafte Pfannkuchen mit cremigem Spargelragout</p> <p>Enthält:Aa,C,G,I </p>	<p>Fronleichnam</p>	<p>Kartoffel-Lauchcremesuppe dazu Vollkornbrot</p> <p>Enthält: Aa,Ab,Ac,Ad,I,G </p>
Salat	<p>Mais-Kidneybohnsensalat</p> <p>Enthält: 3,C,J </p>	<p>Blattsalate mit unseren Haus- Dressing</p> <p>Enthält: 3,C,J </p>	<p>Gurkensalat</p> <p>Enthält: 3,C,J </p>		<p>bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken)</p> <p>Enthält: </p>
Dessert	<p>Obst der Saison</p> <p>Enthält:</p>	<p>Bio-Naturjoghurt mit Erdbeersoße</p> <p>Enthält: G</p>	<p>Obst der Saison</p> <p>Enthält:</p>		<p>Obst der Saison</p> <p>Enthält:</p>