



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 25 / 15.06.-19.06.2026

Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
7HW					
Menü 1	Gnocchigemüsepfanne mit (Aubergine, Zucchini, Paprika) dazu Pesto und Tomatensoße	Gemüsebällchen mit Rahmsoße buntem Gemüse und Knöpfle	Milchreis mit Apfelkompott und Zimt-Zucker	Gemüsecremesuppe (Kartoffel, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Sellerie) mit Vollkornbrot	Ravioli mit cremiger Spargelfüllung dazu Bärlauchsoße und Kirschtomaten
	Enthält: C, G, Ha 	Enthält: Aa, C, G, I 	Enthält: 3, G 	Enthält: Aa, Ab, Ac, Ad, I 	Enthält: Aa, C, G 
Menü 2	Geflügelmaultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	Fischstäbchen (Seelachs) in Vollkornpanade mit Rahmspinat und Bio Salzkartoffeln	Bio-Pasta mit Tomatesoße und Reibekäse	Hot-Dog-Tag vegetarisch oder mit Geflügelwürstchen dazu Kartoffelwedges	Bio Geflügelragout in Paprikasoße mit Bio-Reis
	Enthält: 1, 3, Aa, C, G, I 	Enthält: Aa, D, G 	Enthält: Aa, C, G 	Enthält: 1, 3, 5, Aa, C, G, I, J, L 	Enthält: G 
Salat	Rote Beetesalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	Weißkrautsalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	bunte Gemüsesticks (Paprika, Karotten, Gurken)
	Enthält: 6, J 	Enthält: 3, C, J 	Enthält: 3, C, J 	Enthält: 3, C, J 	Enthält: 
Dessert	Obst der Saison	Bio-Naturjogurt mit Mangoragout	Obst der Saison	Vanillepudding	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: G	Enthält:	Enthält: G	Enthält: