



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 26 / 22.06.-26.06.2026

Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Schnitzeltag	Freitag
8HW					
Menü 1	Kichererbsencurry mit Bio Langkornreis	Kartoffel-Frischkäse Taschen mit Ratatouille	Pancakes mit Vanillesoße und Kirschkompott	vegetarisches Schnitzel mit Rahmsoße und Spätzle	Pizza Margherita
Enthält:		Enthält: G	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: Aa,G
Menü 2	Hähnchenkeule mit Bratensoße Kartoffelstampf und Frühlingsgemüse (Erbsen,Bohnen,Blumenkohl)	Lachsfilet aus dem Ofen mit Gemüsestreifen Zitronensoße Bio Salzkartoffeln	Bio-Vollkornpasta mit Tomatensoße und Reibekäse	paniertes Schnitzel mit Rahmsoße und Spätzle	Spaghetti mit Bolognesesoße vom Bio-Rind mit Reibekäse
Enthält: G,I	Enthält: D,G,I	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: Aa,C,G,I	
Salat	grüner Bohnensalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	Fenchel-Orangensalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	bunte Gemüesticks (Paprika,Karotten,Gurken)
Enthält: C,J,3	Enthält: 3,C,J	Enthält: C,J,3	Enthält: 3,C,J	Enthält: 3,C,J	Enthält:
Dessert	Obst der Saison	Bio-Naturjoghurt mit Rote-Grütze	Obst der Saison	Butterkekspudding	Obst der Saison
Enthält:	Enthält: G	Enthält:	Enthält: Aa,G	Enthält:	