



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 27 / 29.06.-03.07.2026

Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
1 HW					
Menü 1	Chili sin Carne mit Linsen und Bio Langkornreis	Eieromelett mit Rahmspinat und Bio Salzkartoffeln	Kartoffel-Kürbis-Rösti auf Tomaten-Zucchini-Ragout und Zitronendip	Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbrot	Gefüllte Zucchini mit Tomatensoße und Bio Langkornreis
Enthält:		Enthält: C,G	Enthält: Aa,Ad,Ha,I,J	Enthält: Aa,Ab,Ac,Ad,G,I	Enthält: Aa,J
Menü 2	Hähnchen Cordon bleu mit Bratensoße Kartoffelstampf und grünen Bohnen	Seelachs in Körnerpanade mit Kartoffelsalat und Kräuterdip	Bio-Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse	Burgertag vegetarisch oder mit Fleisch und Ofenkroketten	Bio Geflügelfrikasee mit Erbsen-Karottengemüse und Bio-Kartoffeln
Enthält: 1,3,Aa,C,G,I	Enthält: 1,3,Aa,D,J,G,C	Enthält: Aa,G	Enthält: 1,3,Aa,G,C,J,L	Enthält: G	
Salat	Karottensalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	Gurkensalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken)
Enthält:	Enthält: 3,C,J	Enthält: 3,C,J	Enthält: 3,C,J	Enthält: 3,C,J	Enthält:
Dessert	Obst der Saison	Bio-Naturjoghurt mit Stachelbeerkompott	Obst der Saison	Schokoladenpudding	Obst der Saison
Enthält:	Enthält: G	Enthält: G	Enthält: G	Enthält: G	Enthält: