



Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003

GREEN CHEFS

FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

COMPOSTABLE
* PLASTIC FREE *
RECYCLABLE

SPEISEPLAN

KW 32 / 03.08.26 - 07.08.26



Akzente
Catering Offenburg

KW 32	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Wir haben für dich diese Woche	überbackene Geflügelmaultaschen mit Ratatouille	gezupftes Lachsfilet mit Zitronendip Bio Salzkartoffeln und Brokkoli	Bio-Vollkornpasta mit Tomatensoße und Reibekäse	Vegetarisches Schnitzel mit Bratensoße Kartoffelstampf und grüne Bohnen	Bio Geflügelwienernerle mit Linsengemüse und Spätzle
	Enthält: Aa,C,G,I 	Enthält: 3,C,J,D,G 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,G,I 	Enthält: 1,3,G,I 
Salat 	Mais-Kidneybohnenalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	Kohlrabisalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken)
	Enthält: J 	Enthält: 3,C,J 	Enthält: 3,C,J 	Enthält: 3,C,J 	Enthält: 
Dessert	Obst der Saison	Bio-Naturjoghurt mit roter Grütze	Obst der Saison	Buttermilch-Mangocreme	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: G	Enthält:	Enthält: G	Enthält: