



Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003

GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE

COMPOSTABLE
* PLASTIC FREE *
RECYCLABLE



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.

SPEISEPLAN

KW 38 / 14.09.-18.09.2026



Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Schnitzeltag	Freitag
2 HW					
Menü 1	Bio-Salzkartoffeln mit Kräuterquark	Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesoße	buntes Ofengemüse mit Kräuterdip und Falafel	vegetarisches Schnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle	Pizza Margherita
	Enthält: G 	Enthält: 2,3,Aa,C,G 	Enthält: Aa,Ha,G 	Enthält: Aa,C,G,I 	Enthält: Aa,G 
Menü 2	Tortellini Ricotta-Spinat mit Schinkensahnesoße und Parmesan	Lachsschnitte gratiniert Spinat mit Bechamelsoße dazu Bio Reis	Bio-Vollkornpasta mit Linsenbolognese und Reibekäse	paniertes Schnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle	Pfannkuchen mit Hackfleischsoße vom Bio Rind
	Enthält: 1,3,5,Aa,C,G 	Enthält: Aa,D,G,I 	Enthält: Aa,C,G,I 	Enthält: Aa,C,G,I 	Enthält: Aa,C,G,I 
Salat	Mais-Kidneybohnen-Salat	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 schwarzen Johannisbeerkompott	Obst der Saison	Buttermilch Mango Dessert	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: G	Enthält:	Enthält: G	Enthält: