



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



FAIRNESS & VERANTWORTUNG
IN DER GASTRONOMIE



COMPOSTABLE
* PLASTIC FREE *
RECYCLABLE

SPEISEPLAN

KW 39 / 21.09.-25.09.2026



Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
3 HW					
Menü 1	bunte Bulgurpfanne mit Gemüsebällchen und Kräuterdip Enthält: 3,Aa,C,J,G 	Würziger Käsespätzleauflauf mit Röstzwiebeln Enthält: Aa,C,G 	Grießbrei mit Pfirsichkompott Zimt-Zucker Enthält:Aa,G 	Erbsencremesuppe mit Volkkornbrötchen Enthält: Aa,Ab,Ac,Ad,G,I 	Jackfruitbratwurst mit Currywurstsoße und Rosmarinkartoffeln Enthält: 
Menü 2	gratinierte Geflügelmaultaschen auf Ratatouille mit Bechamelsoße Enthält:Aa,G,C,I 	Fischstäbchen in Vollkornpanade mit Rahmspinat und Bio Kartoffeln Enthält: Aa,G,D 	Bio-Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse Enthält: Aa,C,G 	Hot-Dog-Tag vegetarisch oder mit Geflügelwürstchen dazu Kartoffelwedges Enthält: 1,3,5,Aa,C,G,I,J,L 	Bio Rindergulasch mit Rahmkohlrabi und Kartoffelstampf Enthält: G,I 
Salat	Rote Beetesalat Enthält: J 	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing Enthält: 3,C,J 	Karotten-Krautsalat Enthält: 3,C,G,J 	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing Enthält: 3,C,J 	bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken) Enthält: 
Dessert	Obst der Saison Enthält: 	Bio-Joghurt mit Mangoragout Enthält: Aa,G 	Obst der Saison Enthält: 	Vanillepudding Enthält: G 	Obst der Saison Enthält: 