



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.



akzente
Catering Offenburg

SPEISEPLAN

KW 40 / 28.09.-02.10.2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Schnitzeltag	Freitag
4HW					
Menü 1	gefüllter Pfannkuchen mit Kichererbsen dazu Ratatouille Enthält: Aa,C,G 	Reibekuchen mit Apfelmus Enthält: 3,C 	Kartoffel-Gemüse-Gratin (mit Gemüse nach Saison) Enthält: Aa,C,G 	vegetarisches Schnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle Enthält: Aa,C,G ,I 	Pizza Margherita Enthält: Aa,G 
Menü 2	Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio Langkornreis Enthält: G,I 	Lachssahnesoße mit Erbsen und Bio Pasta Enthält: Aa,D,C,G 	Bio-Vollkornpasta mit Tomatensoße und Reibekäse Enthält: Aa,C,G 	paniertes Schnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle Enthält: Aa,C,G ,I 	Bio Rinderhackbällchen mit Bratensoße grünen Bohnen und Kartoffelstampf Enthält: Aa,C,G,I 
Salat	Rotkrautsalat Enthält: C,J,3 	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing Enthält: 3,C,J 	Zucchini Salat Enthält: C,J,3 	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing Enthält: 3,C,J 	bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken) Enthält: 
Dessert	Obst der Saison Enthält: 	Bio-Naturjoghurt mit Rote-Grütze Enthält: G 	Obst der Saison Enthält: 	Butterkekspudding Enthält: G 	Obst der Saison Enthält: 