



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

COMPOSTABLE
* PLASTIC FREE *
RECYCLABLE

SPEISEPLAN

KW 41 / 05.10.- 09.10.2026



Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
SHW					
Menü 1	Linsenfrikadelle mit Kartoffel-Paprika Gulasch	Spinatspätzle mit Kräutersoße und bunten Karotten	herzhafte Pfannkuchen mit Sahnesoße und buntem Gemüse (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli)	Kartoffel-Lauchcremesuppe dazu Vollkornbrot	Cremiges Kartoffelrisotto mit Gemüsefrikadelle
	Enthält: 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,C,G,I 	Enthält: Aa,Ab,Ac,Ad,I,G 	Enthält: Aa,C,G,I 
Menü 2	Rindfleischfrikadellen- bällchen mit Rahmsoße und Spätzle	Fischstäbchen in Vollkornpanade mit Rahmspinat und Kartoffelstampf	Bio-Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse	Burgertag vegetarisch oder mit Fleisch dazu Kartoffelkroketten	Bio Hähnchengeschnetzeltes in Paprikasoße mit Bio Reis
	Enthält: Aa,C,F 	Enthält: D,C,G 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: 1,3,Aa,C,G,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: 
Dessert	Obst der Saison	Bio-Naturjoghurt mit Birnenragout	Obst der Saison	Schokoladenpudding	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: G	Enthält:	Enthält: G	Enthält: