



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 43 / 19.10. - 23.10.2026



Akzente
Catering Offenburg

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
7HW					
Menü 1	weißes Bohnengulasch mit Knöpfle	Gnoccigemüsepfanne mit Aubergine, Zucchini, Paprika dazu Pesto und Tomatensoße	Milchreis mit Apfelkompott und Zimt-Zucker	Kürbiscremesuppe mit Vollkornbrot	gebackene Blumenkohlröschen mit Joghurtdip und Ebly
	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: C,G,Ha 	Enthält: 3,G 	Enthält: Aa,Ab,Ac,Ad,I 	Enthält: Aa,C,G 
Menü 2	Chicken Nuggets mit Süß-saurer Soße dazu Bio Langkornreis	Fischstäbchen mit Rahmspinat und Bio Salzkartoffeln	Bio-Pasta mit Tomatesoße und Reibekäse	Hot-Dog-Tag vegetarisch oder mit Geflügelwürstchen dazu Kartoffelwedges	Bio Hähnchengeschnetzeltes in Paprikasoße mit Bio-Reis
	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: Aa,D,G 	Enthält: Aa,C,G 	Enthält: 1,3,5,Aa,C,G,I,J,L 	Enthält: G 
Salat	Rote Beetesalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	Weißkrautsalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken)
	Enthält: 6 	Enthält: 3,C,J 	Enthält: 3,C,J 	Enthält: 3,C,J 	Enthält: 
Dessert	Obst der Saison	Bio-Naturjogurt mit Mangoragout	Obst der Saison	Vanillepudding	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: G	Enthält:	Enthält: G	Enthält: