

Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003

GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG IN DER GASTRONOMIE

COMPOSTABLE * PLASTIC FREE * RECYCLABLE
Nachhaltige & ressourcenschonende Verpackungen

SPEISEPLAN

KW 45 / 02.11.- 06.11.2026

akzente
Catering Offenburg

DGE

Die Angebote/Komponenten die in rosa hervorgehoben sind, entsprechen dem "DGE-Qualitätstandart für die Verpflegung in Schulen und Kitas" und wurden von der Deutschen Geselschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

8HW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Schnitzeltag	Freitag
Menü 1	Kichererbsencurry mit Bio Langkornreis	Kartoffel-Frischkäse Taschen mit mediterranem Gemüse	Pancakes mit Vanillesoße und Kirschkompott	vegetarisches Schnitzel mit Rahmsoße und Spätzle	Pizza Margherita
	Enthält:	Enthält: G	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: Aa,G
Menü 2	Hähnchenkeule mit Bratensoße Kartoffelstampf und buntem Gemüse (Erbsen,Bohnen,Blumenkohl)	Lachsfilet aus dem Ofen mit Gemüsestreifen Zitronensoße und Bio Salzkartoffeln	Bio-Vollkornpasta mit Tomatensoße und Reibekäse	paniertes Schnitzel mit Rahmsoße und Spätzle	Spaghetti mit Bolognesesoße vom Bio-Rind mit Reibekäse
	Enthält: G,I	Enthält: D,G,I	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,G ,I	Enthält: Aa,C,G,I
Salat	Rotkrautsalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	bunter Bohnensalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken)
	Enthält:	Enthält: 3,C,J	Enthält: J	Enthält: 3,C,J	Enthält:
Dessert	Obst der Saison	Bio-Naturjoghurt mit Rote-Grütze	Obst der Saison	Butterkekspudding	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: G	Enthält:	Enthält: Aa,G	Enthält:

Akzente Catering Offenburg GmbH | Schutterwälderstr. 3 | 77656 Offenburg | Tel. 0781 9226 300 | E-Mail: info@akzente-catering.de | Änderungen vorbehalten | Die Legende zu Allergenen und Zusatzstoffen hängt separat aus!