

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.

2 HW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Schnitzeltag	Freitag
Menü 1	Schupfnudeln mit Rahmsauerkraut	Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanillesoße	buntes Ofengemüse mit Kräuterdip und Falafel	vegetarisches Schnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle	Pizza Margherita
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 3, Aa,C,G	Enthält: Aa,Ad, J	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: Aa,G
Menü 2	Tortellini Ricotta-Spinat mit Schinkensahnesoße und Parmesan	Lachsschnitte gratiniert Spinat mit Bechamelsoße dazu Bio Reis	Bio-Vollkornpasta mit Linsenbolognese und Reibekäse	paniertes Schnitzel dazu Rahmsoße und Spätzle	Pfannkuchen mit Hackfleischsoße vom Bio Rind
	Enthält: 1,3,Aa,C,G	Enthält: D,G	Enthält: Aa,G	Enthält: Aa,C,G,I	Enthält: Aa,C,G,I
Salat	Mais-Kidneybohnen-Salat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	Kohlrabisalat	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing	bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken)
	Enthält: J	Enthält: 3,C,J	Enthält: 3,C,J	Enthält: 3,C,J	Enthält:
Dessert	Obst der Saison	Bio-Naturjoghurt mit Obstsalat	Obst der Saison	Buttermilch Mango Dessert	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält:G	Enthält:	Enthält: 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!