

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.

3 HW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	veganes Gyros mit Tzaziki und Erbsen dazu Bio-Langkornreis Enthält: 3,Aa,C,J,G	Würziger Käsespätzleauflauf mit Röstzwiebeln Enthält: Aa,C,G	süße Teigtaschen gefüllt mit Apfelkompott dazu Vanillesoße Enthält: 3,Aa,C,G	Erbsencremesuppe mit Volkornbrot Enthält: Aa,Ab,Ac,Ad,G,I	Gnocci - Kürbispfanne mit Parmesan Enthält: 1,C,G
Menü 2	Geflügelmaultaschen in der Brühe mit Kartoffelsalat Enthält:Aa,C,I, J	Fischstäbchen in Vollkornpanade mit Rahmspinat und Bio Kartoffeln Enthält: Aa,G,D	Bio-Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse Enthält: Aa,G	**Hot-Dog-Tag** vegetarisch oder mit Geflügelwürstchen dazu Kartoffelwedges Enthält: 1,2,3,5,Aa,C,I,J	Bio Rindergulasch mit Rotkraut und Kartoffelstampf Enthält: G, I
Salat	Rote Beetesalat Enthält:	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing Enthält: 3,C,J	Karotten-Krautsalat Enthält: 3,C,G,J	Blattsalate mit unseren Haus- Dressing Enthält: 3,C,J	bunte Gemüsesticks (Paprika,Karotten,Gurken) Enthält:
Dessert	Obst der Saison Enthält:	Bio-Joghurt mit Mangoragout Enthält: G	Obst der Saison Enthält:	Vanillepudding Enthält: G	Obst der Saison 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!