

Bio-Kontrollstelle
DE-ÖKO-003

GREEN CHEFS
FAIRNESS & VERANTWORTUNG IN DER GASTRONOMIE

COMPOSTABLE * PLASTIC FREE * RECYCLABLE
Nachhaltige & ressourcenschonende Verpackungen

SPEISEPLAN

KW 51 / 14.12.- 18.12.2026

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.

6HW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Schnitzeltag	Freitag
Menü 1	Grünkernbolognese mit Bio-Pasta und Parmesan	Dampfnudeln mit Vanillesoße und roter Grütze	Polenta-Spinattasche mit Ratatouillegemüse	Vegetarisches Schnitzel mit Bratensoße Kartoffelstampf und grüne Bohnen	Pizza Margherita
	Enthält: 1,Aa,G,I	Enthält: Aa,C,G	Enthält:Aa,G	Enthält: Aa,G,I	Enthält: Aa,G
Menü 2	Hähnchengeschnetzeltes mit Curry-Kokossoße und Bio Reis	gezupftes Lachsfilet mit Zitronendip Bio Salzkartoffeln und Brokkoli	Bio-Vollkornpasta mit Tomatensoße und Reibekäse	Paniertes Schnitzel mit Bratensoße Kartoffelstampf und grüne Bohnen	Bio Geflügelbratwurst mit Linsengemüse und Spätzle
	Enthält:	Enthält: 3,C,J,D,G	Enthält: Aa,G	Enthält: Aa,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 Apfelragout	Obst der Saison	Buttermilch Mango Dessert	Obst der Saison
	Enthält:	Enthält: 3,G	Enthält:	Enthält: G	Enthält: