














GREEN CHEFS
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG
 IN DER GASTRONOMIE

SPEISEPLAN

KW 04 23.01.-27.01.2023

Akzente
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
Montag	Tortellini, Basilikumsoße, Tomatenwürfeln und Reibekäse 	Fleischkäse mit Gemüse, Zwiebelsoße und Kartoffelpüree 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,3,5,G
	Salat & Dessert	
Dienstag	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Brötchen 	Lachsfilet mit Spinat Topping, Kräutersoße und Naturreis 
	Enthält: Aa,G,I	Enthält: D,G
	Salat & Dessert	
Mittwoch „Veggie-Day“	Kartoffel-Taschen mit Frischkäsefüllung auf Ratatouille-Gemüse 	Vollkorn-Nudeln mit Vegane Linsenbolognese 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,F,I
	Salat & Dessert	
Donnerstag	Spätzle mit Rahmsoße und Croutons 	Bratwurst mit Curry-Ketchup-Soße und Pommes frites 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,3,5,I,J
	Salat & Dessert	
Freitag  Bio-Öko-003	Pasta mit Tomatensoße und geriebener Käse 	Hähnchenkeule in Paprika-Rahmsoße und Gemüsereis 
	Enthält: 2,Aa,C,G	Enthält: G,I
	Salat & Dessert	