



**GREEN CHEFS**  
 FAIRNESS & VERANTWORTUNG  
 IN DER GASTRONOMIE

# SPEISEPLAN

KW 06 06.02.-10.02.2023

**Akzente**  
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Karotten-Hirsebratling Curcuma-Dip und Langkornreis 	Putensteak in Rahmsoße, Gemüse und Spätzle 
	Enthält: Aa,G	Enthält: 1,3,5,Aa,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Dienstag</b>  Bio-Öko-003	Bio Pasta mit Rahmsoße  und geriebener Käse	Gemüse-Eintopf mit Rindfleisch-Einlage und Körnerbaguette 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,I
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Mittwoch</b> „Veggie-Day“	Käsespätzle mit Röstzwiebeln 	Bunte Nudelpfanne mit Gemüsestreifen und Tomatensoße 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: 1,3,5,I
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Donnerstag</b>	Gemüseklöße in Karottensoße und Hörnle 	Fisch Kibblinge im Backteig mit Kräuterdip und Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C,D,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Freitag</b>	Milchreis mit Früchteragout und Zimt-Zucker 	Bratwurst mit Zwiebel-Soße und Kartoffelpüree 
	Enthält: G	Enthält: 1,3,5,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	