












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

# SPEISEPLAN

KW 07 13.02.-17.02.2023

**Akzente**  
 Catering Offenburg

Wochentag	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Vegetarische Maultaschen auf Tomaten-Zucchini-Ragout 	Putensteak mit Bratensoße, Gemüse und Country-Kartoffeln 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,C
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Dienstag</b>  Bio-Öko-003	Pasta Napoli mit Tomatenrahmsoße und geriebener Käse 	Hackbraten mit Rahmsoße, Gemüse und Spätzle 
	Enthält: Aa,G	Enthält: 1,4,Aa,C,G
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Mittwoch</b> „Veggie-Day“	Serviettenknödeln mit Gemüse-Pilzragout 	Kichererbsen Bällchen(Falafel) mit Gemüsereis und Minze-Dip 
	Enthält: Aa,C,G	Enthält: Aa,I
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Donnerstag</b>	SCHMUDO	Gemüserahmsuppe mit Wienerle und Brötchen 
	Enthält:	Enthält: 1,3,5,Aa,C,G,I
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	
<b>Freitag</b>		Seelachs im Knuspermantel Kartoffeln und Remouladensoße 
	Enthält:	Enthält: 1,3,Aa,C,D,G,J
	<b>Salat &amp; Dessert</b>	