Green Taste Catering

08.09.2025 – 12.09.2025
täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

Montag

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, (a,d Weizen)
dazu Bratensauce

Stracciatella – Quarkspeise (g)

Dienstag

Germknödel mit Kirschfüllung (d, Weizen)
an Dessertsauce Vanillegeschmack (g,4)

frisches Obst

Mittwoch

Kartoffel-Möhren-Topf
mit Geflugelwiener (1,2,7)
o. vegetarischem Würstchen (d,j,k)

Götterspeise Kirsche (vegan)

Donnerstag

Vegetarische Westernpfanne
(tomatisierte Bohnenmischung)
mit Reis

frisches Obst

Freitag

Gnocchi auf Ratatouillegemüse (a)

Natur Joghurt mit Cornflakes (g, d, Weizen, Gerste)

Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau
vom Naturkostkontor Bremen.

Es kann zu kurzfristigen Speiseplananderungen kommen.

Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.