

Green Taste Catering

29.09.2025 – 03.10.2025
täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

Montag

Fischfilet o. veget. Bratling aus dem Ofen, (a,c,d Weizen,k)
dazu Kräutersauce und Gemüsereis (d Weizen, g,j)

frisches Obst

Dienstag

Hausgemachte Stampfkartoffeln (g)
mit Rahmspinat und Röhrei (a,g)

Joghurt mit Waldfruchtsauce (g)

Mittwoch

Käse-Lauch-Suppe mit Rinderhackfleisch (Biohackfleisch) (g,j)

Käse-Lauch-Suppe vegetarisch (g,j)

Wackelpudding (vegan)

Donnerstag

Farfalle Tricolore (d Weizen)
mit Tomatensauce und geriebenem Hartkäse (g)

frisches Obst

Freitag

Feiertag
Tag der Deutschen Einheit

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.