

Green Taste Catering

09.02.2026 – 13.02.2026

täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

Montag

Karotten-Ingwer-Kokossuppe
mit ofenfrischem Mehrkornbaguette
(d, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)

Frisches Obst

Dienstag

Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark,
dazu bunte Salatauswahl aus der Salatbar
(g, a, d, g, j, k)

Pudding Schokoladengeschmack
(g)

Mittwoch

Kein Essen

Donnerstag

Schellfisch o. Valess-Schnitzel
an Rahmgemüse, dazu Butterreis
(a, c, d Weizen/Hafer, g, 4)

Frisches Obst

Freitag

Kartoffelrösti auf Rahmwirsing (g)

Dessertvariation (g)

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

Es kann zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen.

Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.

Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.