

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

Kartoffelerösti 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.