

# Green Taste Catering

13.04.2026 – 17.04.2026  
täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

## Montag

Chili sin Carne mit Parboildreis  
(J)

Frisches Obst

## Dienstag

Ofenkartoffeln mit Frühlingsquark,  
dazu eine bunte Salatauswahl aus der Salattheke  
(A,D,G,J,K)

Vanillejoghurt mit Müsli  
(D Weizen, G)

## Mittwoch

Pasta mit Bolognesesauce o. Linsen-Gemüse-Bolognese  
(Bio Rinderhackfleisch)  
(D Weizen, J)

Frisches Obst

## Donnerstag

Blumenkohl-Kartoffel-Curry,  
dazu Minzjoghurt  
(G)

Hausgemachte Rote Grütze

## Freitag

Maultaschen – Spinat – Auflauf

Dessertvariation

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