

Green Taste Catering

20.04.2026 – 24.04.2026
täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

Montag

Pasta mit Tomatensauce und geriebenem Hartkäse
(D Weizen, G)

Frisches Obst

Dienstag

Bauernfrühstück,dazu Gewürzgurke
(A,G,1,Süßstoff)

Erdbeerjoghurt
(G)

Mittwoch

Geflügelwurstgulasch/Tofu-Wurstgulasch
auf Parboildreis
(1,2,7,D Weizen)

Stracciatell-Quarkspeise
(G)

Donnerstag

Kein Essen
Zukunftstag

Freitag

Gnocchi mit Bärlauchpesto, Spargel und Kirschtomaten
(A)

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.