

Green Taste Catering

01.06 2026 – 05.06.2026
täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

Montag

Vollkorn-Nudelpfanne mit Gemüse
(D Weizen)

Frisches Obst

Dienstag

Ofenkartoffeln mit hausgemachtem Fruhlingsquark,
dazu bunte Salatauswahl aus der Salatbar
(A,D,G,J,K)

Pudding Schokoladengeschmack
(G)

Mittwoch

Chili con Carne/ Chili sin carne
mit Creme fraiche und ofenfrischem Baguette
(D Weizen, G, L Sesam)

Frisches Obst

Donnerstag

Schellfisch o. Brokkolimedaille
an Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln
(A,C,D Weizen/Hafer,G,4)

Kirschjoghurt
(G)

Freitag

Tortelliniauflauf al Forno
(D Weizen, G)

Dessertvariation
(G)

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.