

Green Taste Catering

22.06 2026 – 26.06.2026
täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

Montag

Fischfrikadelle/veget, Frikadelle
mit Gurkensalat, Kräutersauce und Reis
(A, C, D Weizen, G, K)

Frisches Obst

Dienstag

Eier in Senfsauce,
dazu Salzkartoffeln
(A, D Weizen, G, K)

Mandarinen-Joghurt
(G)

Mittwoch

Geflügelleberkäse/Gemüsebratling
an hausgemachtem Kartoffelsalat
(A, D Weizen, G, 1,2,7, Süßstoff)

Pudding Bananen – Split
(G)

Donnerstag

Nudeln mit pikanter Tomatensauce
(D Weizen, G)

Frisches Obst

Freitag

Kein Essen
Abschlussfeier Jahrgang 10

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.