

Green Taste Catering

17.08.2026 – 21.08.2026
täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

Montag

Chili sin Carne mit Parboildreis
(J)

Vanillejoghurt mit Dinkelcornflakes
(D Weizen, G)

Dienstag

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

Frisches Obst

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
(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