

Green Taste Catering

14.09.2026 – 18.09.2026

täglich frische Rohkost/Salat in Bioqualität

Montag

Nudeln mit Käsesauce „Carbonara Art“

Nudeln mit Käsesauce

(Aa Weizen, G, 1, 2, 3, 5)

Vanillejoghurt mit Dinkel - Cornflakes

(Aa Weizen, G)

Dienstag

Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Saurer-Sauce,

Asiagemüse und Parboildreis

(Aa Weizen, C, F, 1)

Frisches Obst

Mittwoch

Geflügelleberkäse/veget, Bratling

an hausgemachtem Kartoffelsalat

(1, 3, 5, 6, C J)

Pfirsich - Quarkspeise

(G)

Donnerstag

Grieß mit heißen Kirschen, dazu Zimt und Zucker

(Aa Weizen, G)

Frisches Obst

Freitag

Kürbis – Kokos – Cremesuppe mit ofenfrischem Partybrötchen

(Aa Weizen, Ab Rogen, Ac Gerste, Ad Hafer, K)

Dessert Variation

(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.