

Green Taste Catering

28.09 2026 – 02.10.2026
täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

Montag

Pasta mit Tomatensauce
(Aa Weizen, 8)

Frisches Obst

Dienstag

Scharf fruchtiges Kichererbsencurry an Basmatireis
(E)

Pudding Vanillegeschmack
(G)

Mittwoch

Fischstäbchen/Valess - Schnitzel
an Rahmgemüse, dazu hausgemachter Kartoffelstampf
(Aa Weizen, Ad Hafer, C, D, G)

Frisches Obst

Donnerstag

Karotten – Ingwer – Kokoscremesuppe
mit ofenfrischem Mehrkornbaguette
(Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer)

Erdbeerjoghurt
(G)

Freitag

Kartoffelrösti an Rahmwirsing
(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.