

Green Taste Catering

05.10.2026 – 09.10.2026
täglich frische Rohkost/Salat in Bioqualität

Montag

Kein Essen
„Pädagogischer Tag“

Dienstag

Kartoffelcremesuppe
mit Geflügelwiener /veget. Würstchen
(Aa Weizen, G, I, J)

Apfelmus

Mittwoch

Schellfisch o. Süßkartoffelbratling
an Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln
(C, D, G)

Frisches Obst
(G)

Donnerstag

Chili con Carne / Chili sin Carne
mit Creme Fraichè und ofenfrischem Baguette
(Aa Weizen, G, K)

Kirschjoghurt
(G)

Freitag

Tortellinauflauf all Forno
(Aa Weizen, G)

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.