Green Taste Catering

02.11.2026 – 06.11.2026
täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

Montag

Käsespätzle mit Röstzwiebeln, dazu Bratensauce
(Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Khorasan Weizen, G)

Vanillejoghurt mit Waldfruchtsauce
(G)

Dienstag

Käse – Lauch – Suppe
mit ofenfrischem Mehrkornbaguette
(Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, 2 Farbstoff, G)

Frisches Obst

Mittwoch

Chili con Kürbis/Chili sin Kürbis auf Parboildreis
(3 Antioxidationmittel)

Mandarinen – Quarkspeise
(G)

Donnerstag

Eier in Senfsauce
an hausgemachtem Kartoffelstampf
(C, G, J)

Frisches Obst

Freitag

Germknödel mit Kirschfüllung,
dazu Dessertsauce Vanillegeschmack
(Aa Weizen, G, 1 Konservierungsstoff)

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 verwende bis auf wenige Ausnahmen keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.