Green Taste Catering

09.11.2026 – 13.11.2026
täglich frische Rohkost/Salat in Bioqualität

Montag

Spaghetti mit Champignonrahmsauce
(Aa Weizen, G)

Frisches Obst

Dienstag

Valess-Schnitzel an Ratatouillegemüse, dazu Kräuterreis
(Aa Weizen, Ad Hafer, C, G)

Pudding Schokoladengeschmack
(G)

Mittwoch

Kartoffel – Möhren – Topf
mit Würstcheneinlage/veget. Würstcheneinlage
(1 Konservierungsstoff, 3 Antioxidationsmittel, 5 Phosphat, C)

Frisches Obst
(G)

Donnerstag

Rührei mit Rahmspinat
an hausgemachtem Kartoffelstampf
(C,G)

Stracciatellaquark
(G)

Freitag

Herbstliche Bulgur – Gemüsepfanne mit Fetawürfeln,
dazu Tomatendip
(Aa Weizen , G, 6 Süßungsmittel)

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.