Green Taste Catering

16.11.2026 – 20.11.2026
täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

Montag

Farfalle mit einer Paprika – Frischkäse – Sauce
(Aa Weizen, G)

Pudding Bananengeschmack
(G)

Dienstag

Milchreis mit heißen Kirschen, Zimt und Zucker
(G)

Frisches Obst

Mittwoch

Schellfisch/veget. Bratling
mit Rahmgemüse und Reis
(D, G)

Frisches Obst

Donnerstag

Weißer Bohnen – Gemüse – Eintopf
mit ofenfrischem Brötchen
(Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, K)

Brombeer – Joghurt
(G)

Freitag

Schupfnudel – Gemüse – Pfanne mit Creme Fraichè
(Aa Weizen, C, 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