Green Taste Catering

23.11.2026 – 27.11.2026
täglich frische Rohkost/Salate in Bioqualität

Montag

Vollkorn Pasta mit Käsesauce „Carbonara Art“
Vollkorn Pasta mit Käsesauce
(Aa Weizen, G, 2 Farbstoff)

Apfel - Zimt - Quarkspeise
(G)

Dienstag

Kürbis – Kokos – Cremesuppe
mit ofenfrischem Baguette
(Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer)

Frisches Obst

Mittwoch

Geflügelleberkäse/veget. Bratling
an hausgemachtem Kartoffelsalat
(1, 3, 5, 6 , Aa Weizen, Ad Hafer, C, G, J)

Vanillejoghurt mit Dinkelflakes
(Aa Weizen Dinkel, F,G, K, M)

Donnerstag

Kein Essen
Schülerinnen - Sprechtag

Freitag

Kartoffelrösti auf Porree – Möhren – Gemüse,
dazu Kräuterquark
(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 verwende bis auf wenige Ausnahmen keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.