

GREENTASTE CATERING

täglich frische Rohkost/ Salat in Bioqualität

Montag

Backkartoffeln mit Kräuterquark^(g)

Obst

Dienstag

Tortellini mit Käse-Sahne-Soße^(g,d)

Fruchtjoghurt^(g)

Mittwoch

Fischfrikadellen mit Brokkoli und Kartoffelpüree^(g)

Obst

Donnerstag

Hähnchengeschnetzeltes oder Gemüse-Sahne-Soße
mit Basmatireis ^(g,d)

Obst

Freitag

Bunte Nudeln mit Tomatensoße ^(d)

Wackelpudding

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 kennezeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.