GreenTaste Catering

Kontrollstellennr. DE-ÖKO-072

24.11. - 27.11.2026

täglich frische Rohkost/ Salat in Bioqualität

Montag

Ofenkartoffeln mit Quark (g)

frisches Obst in Bio-Qualität

Dienstag

Ravioli mit Tomaten oder Käsesoße (d¹, g)

Joghurt (g)

Mittwoch

Tomatenreis mit Falafel, Zaziki (g)

frisches Obst in Bio-Qualität

Donnerstag

Käsespätzle (g, d¹)

Joghurt (g)

Freitag

Gemüsecurry mit Reis (V)

frisches Obst in Bio-Qualität

Farblich gekennzeichnete Lebensmittel in Bio-Qualität
Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen.
Durch Witterungseinflüsse und Lieferengpässe kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen.
Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.
Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennezeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.
Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Seitenbereich.

GreenTaste Catering

Kontrollstellennr. DE-ÖKO-072

Allergene:

a: Eier/- Erzeugnisse

b: Erdnüsse/- Erzeugnisse

c: Fisch/- Erzeugnisse

d: Glutenhaltiges Getreide: [1]Weizen, [2]Roggen, [3]Gerste, [4]Hafer, [5]Dinkel, [6]Kamut/- Erzeugnisse

e: Krebstiere/- Erzeugnisse

f: Lupine/- Erzeugnisse

g: Milch/- Erzeugnisse

h: Schalenfrüchte: [1]Mandeln, [2]Haselnüsse, [3]Walnüsse, [4]Cashewnüsse, [5]Pecanüsse, [7]Pistazien, [8]Macadamianüsse/- Erzeugnisse

i: Schwefeldioxid/ Sulfite (E220-E228)

j: Sellerie/- Erzeugnisse

k: Senf/- Erzeugnisse

l: Sesam/- Erzeugnisse

m: Soja/- Erzeugnisse

n: Weichtiere/- Erzeugnisse

V: Vegan

Farblich gekennzeichnete Lebensmittel in Bio-Qualität
Wir verarbeiten saisonales Obst und Gemüse aus regionalem Bio-Anbau vom Naturkostkontor Bremen.
Durch Witterungseinflüsse und Lieferengpässe kann es zu kurzfristigen Speiseplanänderungen kommen.
Wir bitten dafür um Ihr Verständnis.
Wir verwenden bis auf wenige Ausnahmen keine kennezeichnungspflichtigen Zusatzstoffe.
Eine Liste hierzu sowie zu den Allergenen finden Sie als Aushang im Seitenbereich.