



27.09. - 01.10.2021

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

VARIANTE	MONTAG PASTATAG	DIENSTAG FLEISCHTAG	MITTWOCH BUNTER TAG	DONNERSTAG SUPPENTAG	FREITAG FISCHTAG
1	Spinat Frischkäse Soße (MÖ,MI,SE,ZW,KN)	Wikinger Topf mit Bio Rinderfrikadelle (RI,ZW,GL,WE,MI,SE,MÖ,SF)	Käsespätzle mit Röstzwiebeln (GL,WE,EI,ZW,MI)	Kartoffelsuppe (MI,ZW,SE,MÖ)	Knusperfisch in Kartoffelpanade (FI,WE,GL,ZW,HE,4)
2	fruchtiges Möhren Tomaten Pesto (MI,ZI,MÖ,TO)	! Speciale ! Wikinger Topf mit Bio Tofu (SO,ZW,WE,GL,MI,SE,MÖ)			Kartoffel Cordon bleu (GL,WE,MI,ZW,MÖ,ZI,KN)
BEILAGE	Farfalle (wahlweise Vollkorn) (GL,WE)	Kartoffeln	Käsesoße (MI,ZW,SE,MÖ)	Krustenbrot (HE,GL,WE)	Kartoffelstampf (MI)
				mit Geflügelwürstchen (GE,RI,4,2,7)	gestovte Böhnchen (HÜ,MI,GL,WE,ZW)
	bunter Salat mit Orangen-Vinaigrette (ZI,SF,MÖ,AP,MS)	Buttermöhrchen (MI,MÖ)	Gurkensalat (ZI,ZW)	mit Veggiewürstchen (SO,MÖ,HE,EI,SF,SE,ZW,PA)	! ON TOP ! FC Remoulade (MI,ZI,ZW,EI,SF)
DESSERT	Obst	Vanille Porridge mit Apfelmuß oder Obst (GL,HF,MI,AP)	Obst	Buttermilch Kokos Kuchen oder Obst (MI,GL,WE,KO,EI,ZI)	Milchreis mit Zimt & Zucker oder Obst (MI)

 Die in unserem Speiseplan ausgewiesenen **BIO**-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, Kontrollstelle: DE-ÖKO-009

Zutaten/Allergene/Infos findet ihr auf unserer Zusatz-Liste!
Speiseplan ohne Gewähr.