

**KW 48**

**29.11. - 3.12.2021**

**SPEISEPLAN**



**POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904**

VARIANTE	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	PASTATAG	FLEISCHTAG	BUNTER TAG	SUPPENTAG	FISCHTAG
<b>1</b>	Tomaten Soße classico (TO,ZW,KN,SE,MÖ)	BIO Geflügelwienerle (GE,2)	Bolognese mit BIO Rinderhack (RI,ZW,SE,TO,KN,MÖ)	Tomatencreme-Süppchen (MI,ZW,TO,SE,KN,MÖ)	Seelachs mit Honig Senf Soße (FI,ZW,MÖ,ZI,SF,HO,SE,MI)
<b>2</b>	Zucchini Frischkäse Soße (MÖ,ZW,MI,SE)	Veggi Würstchen (SO,MÖ,ZW,SE,HE,EI,SF,PA)	vegetarische Bolognese (SO,ZW,SE,KN,TO,MÖ)		BIO Ei mit Honig Senf Soße (ZW,SE,MÖ,ZI,EI,SF,MI,HO)
<b>BEILAGE</b>	Spirelli (wahlweise Vollkorn) (GL,WE)	Kartoffeln	Spätzle (GL,WE,EI)	Kräuter Ciabatta (GL,WE,HE)	Kartoffeln
	<b>! ON TOP!</b> Käsestreusel (MI)	gestovter Wirsing (GL,WE,MI)		<b>! ON TOP !</b> Mini Macheronie (GL,WE)	
	winterlicher Mixsalat mit fruchtigem Dressing (ZI,SF,MÖ,AP,MS,10)	Forrest Cook Ketchup (TO,AP,ZI,ZW)	Bunter Bohnensalat (HÜ,MS,ZI)		Butter Erbsen (MI,HÜ)
<b>DESSERT</b>	Obst	Mandarinen Quark oder Obst (ZI,MI)	Obst	Butter Mandelkuchen oder Obst (MI,EI,GL,WE,ZI,MA)	Karamelwaffel oder Obst (GL,WE,EI,MI,SO)