

KW 19
FRÜHLINGS
SPEISEPLAN

09.05-13.05.2022



POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

VARIANTE	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
	PASTATAG	FLEISCHTAG	BUNTER TAG	SUPPENTAG	FISCHTAG
1	Brokkoli Pesto (MI,KN)	Wikinger Topf (wir verwenden Rinderhack) (RI,GL,WE,ZW,SF,MI,SE,MÖ)	-	Kohlrabi Süsschen mit Kräuter Piff (MI,ZW,SE,MÖ,KN)	Knusperfisch in Kartoffelpanade (FI,GL,WE,ZW,HE,4)
2	Spinat Frischkäse Soße (MI,KN,ZW,SE,MÖ)	! VEGGIE SPECIALE ! vegetarischer Wikinger Topf (wir verwenden Tofu) (SO,ZW,SE,MÖ,MI)	Eier Omelett (EI,MI)	-	bunter Couscous Taler (MÖ,GL,WE,MI,ZW,EI,HF)
BEILAGE	Spirelli (wahlweise Vollkorn) (GL,WE)	Reis (wahlweise Vollkorn)	Kartoffeln	italienisches Ciabatta (GL,WE)	Kartoffel-Möhren Stampf (MÖ,MI)
	! ON TOP ! Käsestreusel (MI)	-	-	mit geschmortem Rindfleisch (wir verwenden Rinderfleisch) (RI)	Blumenkohl mit Bruzelbutter (MI)
	bunter Salat mit Rucola und Tomaten (ZI,MÖ,AP,MS,TO,PA,SF)	Butter Erbsen (HÜ,MI)	Spinat mit Blubb (MI,ZW,KN,SE)	mit Räuchertofu (wir verwenden Räucher Tofu) (SO)	! ON TOP ! FC Remoulade (MI,ZW,ZI,EI)
DESSERT	Obst	Frühlings- Smoothie oder Obst (AP,ZI,MI,MÖ)	Obst	Fantakuchen oder Obst (EI,GL,WE,ZI,MI,1)	American Pancake mit Vanille Soße oder Obst (GI,WE,MI,EI)

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.