

KW 40
HERBST
SPEISEPLAN



02.10.-06.10.2023

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Soße A

Mogelsoße

(MÖ,ZW,SE,MI,TO)

Soße B

Feine Kürbis Soße

(ZW,MI,SE,MÖ,ZI,KÜ)

Spirelli

(wahlweise Vollkorn)

(GL,WE)

Rotkrautsalat

(ZI,ZW,SF)

-- ON TOP --

Käsestreusel

(MI)

Obst

-- VEGGIE SPECIALE --

Bolognese mit
Sonnenblumenhack

(wir verwenden  Sonnenblumenhack)

(TO,KN,SE,MÖ,SF)

Kürbis-Kokos-Suppe

(MÖ,ZW,SE,KO,ZI,KÜ,MI)

-- VEGGIE SPECIALE --

Blumenkohl im Backteig

(GL,WE,EI,HE)

TAG

DER

DEUTSCHEN

EINHEIT

Spätzle

(GL,WE,EI)

Bunter Maissalat

(MS,PA,ZI,SF)

-- ON TOP --

Käsestreusel

(MI)

Obst

-- VEGGIE SPECIALE --

mit gerösteten
Kürbiskernen

Vollkornbrot geschnitten

(GL,WE,RO,HE)

Karottenkuchen
oder Obst

(GL,WE,MI,ZI,EI)

Kutterfrikadelle

(FI,GL,WE,MI,ZW,KN,SF,HE,EI)

Kartoffeln

Cremiger Wirsing

(GL,WE,MI)

-- ON TOP --

Honig Senf Dip

(HO,SF,MI,ZI)

Birnen Tiramisu
oder Obst

(GL,WE,MI,ZI,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.