









KW 9  
WINTER  
SPEISEPLAN



26.02.-01.03.2024

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p>Soße A</p> <p><b>Pink Panther Soße mit Rote Bete und Feta</b> (ZW,SE,MÖ,10,MI)</p>	<p>-- VEGGIE SPECIALE --</p> <p><b>Asiatische Bällchen</b> (MÖ,PA,HÜ,ZW)</p>	<p><b>Kichererbsen Ragout</b> (ZW,SE,TO,HÜ,MÖ)</p>	<p><b>Kohlrabi Karotten Eintopf</b> (SE,MÖ,KN,ZW)</p>	<p>-- VEGGIE SPECIALE --</p> <p><b>Brokkoli Käse Bratling</b> (EI,GL,HF,MI,SE,MÖ,WE,ZW)</p>
<p>Soße B</p> <p><b>Zucchini Käse Soße</b> (MI,SE,MÖ,ZI,ZW)</p>	<p> <b>Hähnchen Mini Frikadellen</b> (GE,ZW)</p>		<p>-- VEGGIE SPECIALE --</p> <p> <b>Sonnenblumenhack</b></p>	<p><b>Seehecht mit Kräutersoße</b> (FI,KN,MI,SE,MÖ,ZW)</p>
<p><b>Schmetterlingsnudeln (wahlweise Vollkorn)</b> (GL,WE)</p>	<p><b>Reis (wahlweise Vollkorn)</b></p>	<p> <b>Schupfnudeln</b> (WE,EI)</p>	<p> <b>Rinderhack</b> (RI)</p>	<p><b>Salz Kartoffeln</b></p>
<p><b>Chinakohl mit Orangen Dressing</b> (ZI)</p>	<p> <b>Gelbe und grüne Böhnchen</b> (HÜ,MI)</p>	<p> <b>Gurken Paprika Salat</b> (PA,ZI,ZW,SF)</p>	<p>-- ON TOP --</p> <p><b>Creme Fraîche</b> (MI,ZI)</p>	<p><b>Gestovte Erbsen</b> (GL,HÜ,MI,WE,ZW)</p>
<p>-- ON TOP --</p> <p><b>Käsestreusel</b> (MI)</p>	<p> -- ON TOP --</p> <p><b>Curry Dip</b> (AP,CU,MI,ZI)</p>	<p>-- ON TOP --</p> <p> <b>Tofu</b> (SO)</p>	<p><b>Bauernbrot</b> (GL,WE,HE)</p>	<p>-- ON TOP --</p> <p><b>Allioli</b> (MI,ZI,KN,EI)</p>
<p><b>Obst</b></p>	<p><b>Grießbrei mit Pfirsich Klecks oder Obst</b> (GL,MI,WE,ZI)</p>	<p><b>Obst</b></p>	<p><b>Karottenkuchen oder Obst</b> (EI,GL,WE,MI,ZI,MÖ)</p>	<p><b>Apfel Zimt Quark oder Obst</b> (AP,MI,ZI)</p>

 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.