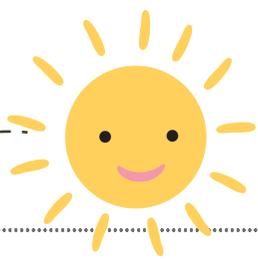
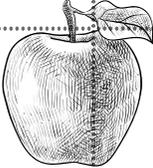


KW 10  
FRÜHLINGS  
SPEISEPLAN



04.03.-08.03.2024

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<p>Soße A</p> <p><b>Tomaten Soße</b></p> <p>(KN,SE,MÖ,TO,ZW)</p>	<p>-- VEGGIE SPECIALE --</p> <p><b>Veggie Frikassee</b></p> <p>(wir verwenden  Sonnenblumenchunks)</p> <p>(HÜ,MI,SE,MÖ,ZI,ZW)</p>	<p><b>Pfannkuchen</b></p> <p>(GL,WE,MI,EI)</p>	<p><b>Blumenkohl Cremesuppe</b></p> <p>(MI,ZW,SE,MÖ)</p>	<p>-- VEGGIE SPECIALE --</p> <p><b>Zucchini Bordelaise</b></p> <p>(EI,ZW,WE,GL,MI,SF,KN)</p>
<p>Soße B</p> <p><b>Käse Soße</b></p> <p>(MI,KN,SE,MÖ,ZW)</p>	<p><b>Hühnerfrikassee</b></p> <p>(GE,HÜ,MI,SE,MÖ,ZI,ZW)</p>			<p><b>Fisch Bordelaise</b></p> <p>(FI,EI,ZW,WE,GL,MI,SF,KN)</p>
<p><b>Spirelli</b> (wahlweise Vollkorn)</p> <p>(GL,WE)</p>	<p><b>Reis</b> (wahlweise Vollkorn)</p>	<p><b>Apfelmus</b></p> <p>(AP,ZI)</p>		<p><b>Kartoffel Möhren Stampf</b></p> <p>(MI,MÖ)</p>
<p><b>Möhrensalat mit Buttermilch Dressing</b></p> <p>(MI,SE,SF,ZI,ZW,EI,MÖ)</p>		<p><b>Bunter Quark</b></p> <p>(MI,MÖ,PA)</p>	<p>-- ON TOP --</p> <p><b>Kräuter Croutons</b></p> <p>(WE,GL,HE,MI)</p>	<p><b>Gestovter Mais</b></p> <p>(GL,MI,WE,MS)</p>
<p>-- ON TOP --</p> <p><b>Käsestreusel</b></p> <p>(MI)</p>	<p>-- ON TOP --</p> <p><b>Röstzwiebel</b></p> <p>(GL,WE,ZW)</p>		<p><b>Krustenbrot</b></p> <p>(GL,WE,HE,RO)</p>	<p>-- ON TOP --</p> <p><b>Koriander Crumble</b></p> <p>(GL,MI,WE)</p>
<p><b>Obst</b></p>	<p><b>Wald Shake mit roten Früchten oder Obst</b></p> <p>(MI)</p>	<p><b>Obst</b></p>	 <p><b>Apfelmus oder Obst</b></p> <p>(EI,GL,WE,MI,AP)</p>	<p><b>Milchreis mit Zimt &amp; Zucker oder Obst</b></p> <p>(MI)</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.