


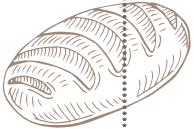




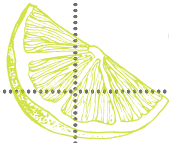
KW 32
SOMMER
SPEISEPLAN



POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

05.08.-09.08.2024

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Soße A	-- VEGGIE SPECIALE --			-- VEGGIE SPECIALE --
Rotes Pesto (TO,KN,MI)	Gemüsefrikassee (MI,ZI,ZW,SE,MÖ,HÜ)	Pfannkuchen (GL,WE,MI,EI)	Blumenkohlcreme Süppchen (MI,MÖ,ZW,SE,ZI)	 Ei in Senfsoße (EI,ZW,SE,MÖ,MI,SF)
Soße B				Fisch in Senfsoße (FI,ZW,SE,MÖ,MI,SF)
Ajvar Frischkäse Soße (MI,SE,MÖ,ZW,ZI,TO,KN,PA)	Hühnerfrikassee (GE,ZI,ZW,SE,MÖ,HÜ,MI)	-- wahlweise -- Apfelmus (AP,ZI)		Kartoffeln
 Penne (wahlweise Vollkorn) (GL,WE)	Reis (wahlweise Vollkorn)	-- wahlweise -- Bunter Quark (MI,MÖ,PA)	Krustenbrot (GL,WE,RO,HE)	Gurkensalat (ZI,SF,ZW)
Gemischter Salat mit fruchtigem Apfeldressing (ZI,SF,AP,MÖ,MS,PA)				
-- ON TOP -- Käsestreusel (MI)	-- ON TOP -- Limetten Dip (wir verwenden  Joghurt) (MI,ZI)		-- ON TOP -- Kräuter Croutons (WE,GL,MI)	-- ON TOP -- Sahnemeerrettich Dip (wir verwenden  Joghurt) (MI,4)
Obst	Erdbeer Shake oder Obst (ER,ZI,MI)	Obst	Heidelbeerkuchen oder Obst (GL,WE,MI,ZI,EI)	Milchreis mit Ü-Topping oder Obst (MI,AP,ER)



 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.