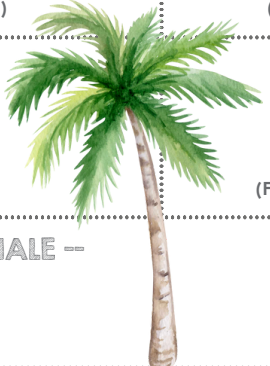


KW 34
SOMMER
SPEISEPLAN



19.08. - 23.08.2024

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Soße A Brokkoli Pesto (MI,KN)	-- VEGGIE SPECIALE -- Planted Gulasch amerikanischer Art (HÜ,PA,MS,TO,ZW,KN,SE,MÖ,ZI)	Falafel an Tomaten Basilikum Soße (GL,WE,MS,ZW,KN,HÜ,TO,SE)	Lauch Käse Süsschen (MI,KN,SE,MÖ)	-- VEGGIE SPECIALE -- Gefüllter Champignon (GL,WE,ZW,HF,EI,MI,MÖ)
Soße B Quietschige Möhren Soße (MÖ,ZW,SE,MI,ZI)	Putengulasch amerikanischer Art (GE,TO,MÖ,KN,SE,ZW,MS,PA)			Kutterfrikadelle (FI,GL,WE,MI,ZW,KN,SF,HE)
Spirelli (wahlweise Vollkorn) (GL,WE)	 BIO Kartoffeln (GL,WE)	Reis (wahlweise Vollkorn)	-- VEGGIE SPECIALE --  BIO Tofu (SO)	Kartoffelstampf (MI)
Bunter Salat mit Zitronenvinaigrette (ZI,SF,AP,MÖ,MS,PA)	Coleslaw (MI,SE,MÖ,ZI,SF)	Butter Erbsen (HÜ,MI)	 Rinderhack (RI)	Fruchtiges Möhren Gemüse (MI,ZI,MÖ)
-- ON TOP -- Käsestreusel (MI)	-- ON TOP -- Hirtenkäse (MI)	-- ON TOP -- Curry Dip (MI,ZI,KN,CU)	Ciabatta (GL,WE,HE)	-- ON TOP -- Kräuter Dip (MI,ZI,KN)
Obst	Birnen Hafer Smoothie oder Obst (GL,HF,ZI,MI)	Obst 	Kokoskuchen oder Obst (WE,GL,MI,EI,KO,ZI)	Schokoladenflammerie oder Obst (MI,GL,WE,SO)

 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.