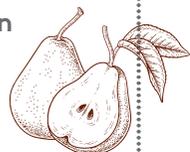


KW 42
HERBST
SPEISEPLAN



14.10. - 18.10.2024

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Soße A	-- VEGGIE SPECIALE --	-- VEGGIE SPECIALE --	 Cremige Brokkolisuppe (ZW,SE,KN,MÖ,MI)	-- VEGGIE SPECIALE --
Kräutersoße (ZW,SE,KN,ZI,MÖ,MI)	Bohneneintopf (ZW,SE,KN,MÖ,HÜ,TO)	Gemüse Bulette mit Tomatensoße (MS,MÖ,ZW,HÜ,EI,PA,GL,WE,HF,TO,SE)		Veggie Frikadelle an heller Soße (ZW,SE,MÖ,MI,HF,HÜ,GL,WE,EI)
Soße B	Bohneneintopf mit  Rindfleisch (ZW,SE,KN,MÖ,HÜ,TO,RI)			Ofenfisch in heller Soße (ZW,SE,MÖ,MI,FI)
 Pilz Soße (ZW,SE,KN,MÖ,MI)	 Kartoffeln	Reis (wahlweise Vollkorn) (GL,WE,HE)	Baguette (GL,WE,HE)	Röstinchen
 Penne (wahlweise Vollkorn) (GL,WE)		Weißkohl Salat (ZW,ZI)		Buttermöhren (MI,MÖ)
Apfel Möhren Salat (MÖ,AP,ZI)	-- ON TOP -- Kräuter Dip (wir verwenden  Joghurt) (MI,ZI)	-- ON TOP -- Joghurt Dip (wir verwenden  Joghurt) (MI,ZI)	-- ON TOP -- Knoblauchcroutons (GL,WE,MI,KN)	-- ON TOP -- Kräuterdip (wir verwenden  Joghurt) (MI,ZI)
-- ON TOP -- Käsestreusel (MI)	Bunter Obstsalat oder Obst (ZI,AP,AN)	Obst	Birnenkuchen oder Obst (GL,WE,MI,ZI,EI)	Wackelpudding mit Vanillesoße oder Obst (MI,ZI)
Obst 				

 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.