




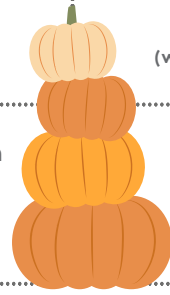
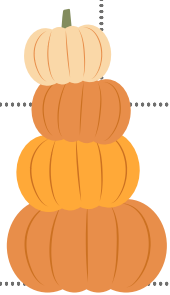
KW 45  
HERBST  
SPEISEPLAN



POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

04.11. - 08.11.2024

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Soße A Rotes Pesto (MI,KN,TO)	-- VEGGIE SPECIALE -- Veggie Würstchen in brauner Soße (ZW,SE,MÖ,TO,HÜ,HE)	Spätzle mit Käsesoße (ZW,SE,MÖ,MI,GL,WE,EI)	Möhrensuppe (ZW,SE,MÖ,MI)	-- VEGGIE SPECIALE -- Kichererbsenbratling (HÜ,TO,KN,EI,GL,WE,SE)
Soße B Kürbis Soße (ZW,SE,MI)	 Geflügelwürstchen in brauner Soße (ZW,SE,MÖ,TO,GE)			Kutterfrikadelle (FI,GL,WE,MI,ZW,KN,SF,HE)
Penne (wahlweise Vollkorn) (GL,WE)	Röstinchen		Krustenbrot (GL,WE,HE)	Kartoffeln
Mandarinen Möhren Salat (MÖ,ZI)	Rotkohlsalat (ZI,AP)	Butter Erbsen (HÜ,MI)		gestovte Möhren (GL,WE,MI,MÖ)
-- ON TOP -- Käsestreusel (MI)	-- ON TOP -- Paprika Dip (wir verwenden  Joghurt) (MI,ZI,PA)	-- ON TOP -- Röstzwiebeln (GI,WE)	-- ON TOP -- Kräuter Croutons (MI,GI,WE)	-- ON TOP -- Limetten Dip (wir verwenden  Joghurt) (MI,ZI)
Obst	Caramel Pudding oder Obst (MI,ZI)	Obst	Veganer Schokokuchen oder Obst (GL,WE,SO)	Mandarinenquark oder Obst (MI,ZI)



 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.