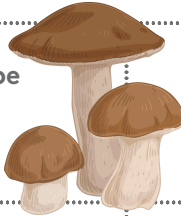
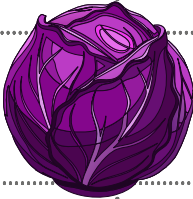
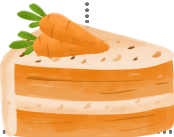


KW 48
HERBST
SPEISEPLAN



POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

25.11. - 29.11.2024

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Soße A Rotes Pesto (MI,KN,TO)	-- VEGGIE SPECIALE -- Ungarisches Gemüsegulasch (ZW,SE,MÖ,TO,PA,HÜ,MI)	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung (MI)	Cremige Pilzsuppe (ZW,SE,MÖ,MI,KN)	-- VEGGIE SPECIALE -- Gefüllter Champignon (GL,WE,MÖ,EI,MI,KN,ZW)
Soße B Gemüsesoße (ZW,SE,MÖ,MI,HÜ)	Ungarisches Gulasch mit BIO Pute (ZW,SE,MÖ,TO,GE,HÜ,MI)			
BIO Penne (wahlweise Vollkorn) (GL,WE)	Kartoffeln	Gemüsequark (wir verwenden BIO Joghurt) (MI,ZI,PA,MÖ)	Baguette (GL,WE,HE)	Fisch mit Knoblauchkruste (FI,GL,WE,MI,ZW,KN,EI,MÖ)
Rotkohlsalat (ZI,AP)	Farmersalat (SE,MÖ,MI)	Buttermöhren (MI,MÖ)		Buttererbsen (MI,HÜ)
				
-- ON TOP -- Käsestreusel (MI)	-- ON TOP -- Saure Sahne (wir verwenden BIO Joghurt) (MI,ZI)	-- ON TOP -- Knoblauch Dip (wir verwenden BIO Joghurt) (MI,ZI,KN)	-- ON TOP -- Käse Croutons (MI,GI,WE,HE)	-- ON TOP -- Kräuter Dip (wir verwenden BIO Joghurt) (MI,ZI)
Obst	Mandarinenquark oder Obst (MI,ZI)	Obst 	Rüblikuchen oder Obst (GL,WE,EI,MI,ZI,MÖ)	Wackelpudding mit Vanillesoße 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.