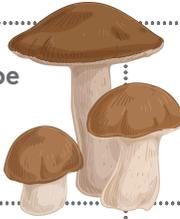
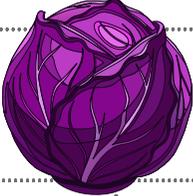


KW 48  
HERBST  
SPEISEPLAN



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  Pute (ZW,SE,MÖ,TO,GE,HÜ,MI,PA)			Fisch mit Knoblauchkruste (FI,GL,WE,MI,ZW,KN,EI,MÖ)
 Penne (wahlweise Vollkorn) (GL,WE)	Kartoffeln	Gemüsequark (MI,ZI,PA,MÖ)	Baguette (GL,WE,HE)	Kartoffelstampf (MI)
Rotkohlsalat (ZI,AP)	 Farmersalat (SE,MÖ,MI)	Buttermöhren (MI,MÖ)		Buttererbsen (MI,HÜ)
-- ON TOP -- Käsestreusel (MI)	-- ON TOP -- Saure Sahne (MI,ZI)	-- ON TOP -- Knoblauch Dip (wir verwenden  Joghurt) (MI,ZI,KN)	-- ON TOP -- Käse Croutons (MI,GI,WE,HE)	-- ON TOP -- Kräuter Dip (wir verwenden  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.