

KW 8
WINTER
SPEISEPLAN

17.02. - 21.02.2025



POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Soße A

Rote Beete Soße

(ZW,SE,MI,KN,10)

Soße B

Paprikacremesoße

(ZW,SE,MI,KN,PA)

Penne
(wahlweise Vollkorn)

(GL,WE)

Linsensalat

(HÜ,SF,ZI,MÖ,KN,TO)

-- ON TOP --

Käsestreusel

(MI)

Obst

-- VEGGIE SPECIALE --

Vegetarische Bratwurst

(HÜ)

Geflügelbratwurst

(RI,GE)

Kartoffelstampf

(MI)

fruchtiges Sauerkraut

(ZI)

-- ON TOP --

Senf Dip

(wir verwenden  Joghurt)

(MI,SF,ZI)

Beerenquark
oder Obst

(MI,ER)

Kichererbsen Ragout

(ZW,SE,TO,PA,KN,HÜ,MI,MÖ)



Reis
(wahlweise Vollkorn)

Rotkohlsalat

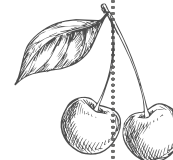
(SF,ZI)

-- ON TOP --

Räuchertofu

(SO,WE,GL)

Obst



Kartoffelcremesuppe

(ZW,SE,MI,KN,MÖ)

Krustenbrot

(GL,WE,HE)

-- ON TOP --

Käse Croutons

(MI,GL,WE)

Kirschstreuselkuchen
oder Obst

(WE, GL, ZI, EI, MI)

-- VEGGIE SPECIALE --

Gemüsereisbratling

(ZW,SE,MI,PA,TO,MÖ,MS,EI,GL,WE,HE)

Kutterfrikadelle

(FI,GL,WE,MI,ZW,KN,SF,HE)

Kartoffeln

Brokkoli in Rahm

(MI,GL,WE,KN,ZW)

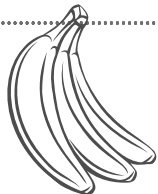
-- ON TOP --

FC Remoulade

(MI,ZI,EI)

Pfannkuchen Fluffis
mit Vanillesoße
oder Obst

(WE,HE,GL,EI,MI)



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.