

KW 14
FRÜHLINGS
SPEISEPLAN



31.03. - 04.04.2025

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Soße A

Süßkartoffelsoße

(ZW,SE,KN,MÖ)

Soße B

Gorgonzolasoße

(ZW,SE,KN,MI)



Penne
(wahlweise Vollkorn)

(GL,WE)

Bunter Bohnensalat

(SF,HÜ,ZI,MÖ)



-- ON TOP --

Käsestreusel

(MI)

Obst

-- VEGGIE SPECIALE --

Veggie Bolognese

(mit Sonnenblumenhack)

(ZW,SE,KN,TO,PA,HÜ,MÖ)

Bolognese

(mit Rinderhack)

(ZW,SE,KN,TO,PA,MÖ,RI)

Reis

(wahlweise Vollkorn)

Grißflammerie
mit Birnenkompott
oder Obst

(wir verwenden Milch)

(MI,GL,WE,ZI)

-- VEGGIE SPECIALE --

Kichererbsen-Möhren Ragout

(ZW,SE,KN,TO,PA,MÖ,HÜ)

Kartoffelstampf

(wir verwenden Milch)

(MI)

Rote Beete Salat

(ZI,SF,10)

-- ON TOP --

Röstzwiebeln

(GL,WE,ZI)

Obst



Karotten-Ingwer-
Kokos Suppe

(ZW,SE,MÖ,KN,KO)



Krustenbrot

(GL,WE,HE)

Orangenkuchen
oder Obst

(MI,GL,WE,ZI,EI)

-- VEGGIE SPECIALE --

Champignons
mit Bärlauchkruste

(ZW,SE,KN,GL,WE,MI,EI)

Ofenfisch
mit Bärlauchkruste

(FI,ZW,SE,KN,GL,WE,MI,EI)

Kartoffeln

Blumenkohl in Rahm

(ZW,SE,KN,MI,GL,WE)

-- ON TOP --

Joghurt Dip
(wir verwenden Joghurt)

(MI,ZI)

Stracciatellaquark
oder Obst

(MI,SO)



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.