

KW 34
SOMMER
SPEISEPLAN

18.08. – 22.08.2025



POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG

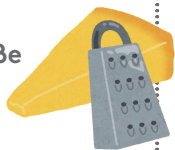
DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Parmesansoße



(ZW,SE,MI,KN)

Rotes Pesto

(KN,MI,TO)

BIO Penne

(wahlweise Vollkorn **BIO** Penne)

(GL,WE)

Wachsbohnen Salat

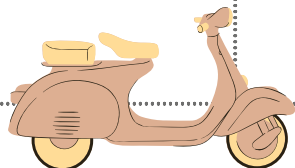
(ZW,SF,HÜ,PA)

-- ON TOP --

Käsestreusel

(MI)

Obst



-- VEGGIE SPECIALE --

Gemüse Ragout mit
Soja Geschnetzeltem

(ZW,SE,MÖ,HÜ,SO,TO,KN,PA)

Ragout mit **BIO** Rind

(ZW,SE,MÖ,HÜ,RI,TO,KN,PA)

Schupfnudeln

(GL,WE,EI)

BIO Joghurt mit Himbeeren
oder Obst

(MI,ZI)

Linsenbolognese

(ZW,SE,MÖ,PA,TO,KN,HÜ)

Reis
(wahlweise Vollkorn)

Bunter Paprikasalat

(PA,SF,ZI,MÖ,)

-- ON TOP --

Schmand Klecks

(MI)

Obst

Tomaten Basilikum
Cremesuppe

(ZW,SE,MÖ,TO,KN,MI)



Baguette

(GL,WE,HE)

-- ON TOP --

Knoblauch Croustons

(GL,WE,MI,KN)

Rüblükuchen
oder Obst

(GL,WE,MI,ZI,EI,MÖ)

-- VEGGIE SPECIALE --

Reisbratling

(ZW,GL,WE,EI,MÖ,SE,KN,PA)

Fischnuggets

(FI,ZW,ZI,HÜ,GL,WE,MS,SF,MI)

Kartoffeln

Leipziger Allerlei

(GL,WE,HÜ,MÖ,MI)

-- ON TOP --

Knoblauch Dip

(wir verwenden **BIO** Joghurt)
(MI,ZI,KN)

Stracciatellaquark
(wir verwenden **BIO** Quark)

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.