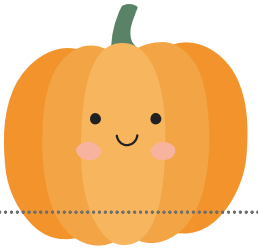
KW 43 HERBST SPEISEPLAN

20.10. - 24.10.2025



FORREST COOK

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Paprika Tomaten Pesto (MI,KN,PA,TO)	-- VEGGIE SPECIALE -- Veggie Köttbullar mit Rahmsoße (ZW,SE,MI,MÖ,PA,MS,EI,GL,WE,SO,KN,HÜ)	-- VEGGIE SPECIALE -- Kürbis Steckrübenfrikadelle (KÜ,MÖ,GL,WE,HE,HÜ)	Brokkolicremesuppe (ZW,SE,KN,MI)	-- VEGGIE SPECIALE -- Möhren Zucchini Puffer (MÖ,MI,EI,GL,WE,KN)
Pizzaiola Soße (ZW,SE,MÖ,TO,MS,KN,PA)	Köttbullar in Rahmsoße (ZW,SE,MI,GL,WE,EI,RI,KN,SO)			Backfisch Filet (FI,GL,WE,PA,KN)
BIO Spirelli (wahlweise Vollkorn BIO Spirelli) (GL,WE)	Spätzle (GL,WE,EI)	Reis (wahlweise Vollkorn)	Mehrkornbaguette (GL,WE,HE)	Kartoffelstampf (MI)
Bohnensalat (HÜ,ZI,SF)	Rosenkohl (MI)	Eisbergsalat mit Frenchdressing (SF,TO,KN,MI,EI)		Butter Mais (MI,MS)
-- ON TOP -- Käsestreusel (MI)	-- ON TOP -- Preiselbeer Soße (ZI)	-- ON TOP -- Sourcreme (MI,ZI,KN)	-- ON TOP -- Knoblauch Croutons (GL,WE,MI,KN)	-- ON TOP -- FC Remoulade (MI,ZI,EI,ZW)
Obst	Vanillepudding (wir verwenden BIO Milch) oder Obst (MI,ZI)	Obst	Rüblikuchen oder Obst (GL,WE,MI,ZI,EI,MÖ)	Pfirsichquark (wir verwenden BIO Quark) oder Obst (MI,ZI)

Die in unserem Speiseplan ausgewiesenen BIO-Komponenten entsprechen der EG-Ökoverordnung, Kontrollstelle: DE-ÖKO-009

Alle Speisen werden von der Forrest Cook GmbH hergestellt.
Zutaten/Allergene/Infos findet ihr auf unserer Zusatz-Liste.
Speiseplan ohne Gewähr.