

KW 46
HERBST
SPEISEPLAN

10.11. - 14.11.2025



POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Rotes Pesto

(MI, TO, KN)

Käse Soße

(ZW, SE, MI)

BIO Penne
(wahlweise Vollkorn BIO Penne)

(GL, WE)

Bohnensalat

(HÜ, ZI, SF)

-- ON TOP --

Käsestreusel

(MI)

Obst

-- VEGGIE SPECIALE --

Chilli sin Carne

(mit BIO Sonnenblumenhack)

(ZW, SE, TO, KN, HÜ, MS, PA, SF, MÖ, HE)

Chilli con Carne

(mit BIO Rinderhack)

(ZW, SE, TO, KN, HÜ, MS, PA, RI)

Reis
(wahlweise Vollkorn)

Coleslaw

(SE, MI, MÖ, ZI, SF)

-- ON TOP --

Schmand Dip

(MI, ZI)

Grießflammerie mit Ü-Topping
(wir verwenden BIO Milch)

oder Obst

(MI, ZI, ER, AP)

-- VEGGIE SPECIALE --

Ei in Senfsoße

(mit BIO Ei)

(ZW, SE, SF, MI, EI)

Kartoffeln

Gurkensalat mit Dill

(ZI, SF)

-- ON TOP --

Röstzwiebeln

(ZW, GL, WE)

Obst

Kürbissuppe

(ZW, SE, KN, MÖ, KÜ, MI)

Baguette

(GL, WE, HE)

-- ON TOP --

Kräuter Croutons

(GL, WE, MI)

Apfel-Streuselkuchen
oder Obst

(GL, WE, MI, ZI, AP, EI)

-- VEGGIE SPECIALE --

Maisbratling

(ZW, MS, MI, GL, WE, HF, EI)

Panierter Seelachs

(FI, GL, WE, PA, KN)

Kartoffelstampf

(MI)

Butter Brokkoli

(MI)

-- ON TOP --

Knoblauch Dip

(wir verwenden BIO Joghurt)

(KN, MI)

Zitronenjoghurt
(wir verwenden BIO Joghurt)
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.