

08.12 12.12.2025		R
	AND	0

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Grünes Pesto	Gemüsefrikassee	VEGGIE SPECIALE Kartoffel - Käsetaler mit Kräutern	Maiscremesuppe mit Gremolata (Petersilien-Pesto)	VEGGIE SPECIALE Bunter Reisbratling
(MI,KN)	(ZW,SE,MI,KN,HÜ,MÖ,ZI)	(ZW,KN,MI,GL,WE,EI,MÖ)	(ZW,SE,MS,MI,ZI,KN)	(ZW,SE,MÖ,PA,KN,EI,GL,WE,MI,KÜ)
Gorgonzola Soße	Hühnerfrikassee			Kibbeling
(ZW,SE,MI,KN)	(ZW,SE,MI,KN,HÜ,MÖ,ZI,GE)			(FI,GL,WE,EI,HE,MI,PA)
BIO Penne vahlweise Vollkorn BIO Penne)	Reis (wahlweise Vollkorn Reis)	Couscous	Baguette	Kartoffeln
(GL,WE)		(GL,WE)	(GL,WE,HE)	
Möhren-Apfelsalat		Caesar Salat		Gestovter Brokkoli
(AP,MÖ,ZI,SF)		(TO,MI,GL,WE,KN,SF,ZI,EI)		(GL,WE,MI,ZW,SE,KN)
ON TOP Käsestreusel	ON TOP Röstzwiebeln	== ON TOP == Knoblauch Dip (wir verwenden BIO Joghurt)	ON TOP Kräuter Croutons	ON TOP Zitronen Dip (wir verwenden BIO Joghurt)
(MI)	(ZW,GL,WE)	(MI,ZI,KN)	(GL,WE,MI)	(MI,ZI)
Obst	Mandarinen Joghurt (wir verwenden BIO Joghurt) oder Obst	Obst	Rüblikuchen oder Obst	Schokoladenpudding (wir verwenden BIO Milch) oder Obst
(MI,ZI)	(MI,ZI)		(GL,WE,MI,ZI,EI,MÖ)	(MI,SO)

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.