

KW 15
FRÜHLINGS
SPEISEPLAN

06.04. - 10.04.2026



Nicht fündig geworden?
Wir bieten eine
Alternative!

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tomatencreme Soße

(ZW,SE,MÖ,TO,KN,MI)

-- VEGGIE SPECIALE --

Gemüsebällchen
an Currysoße

(HÜ,MS,MÖ,ZW,GL,WE,ZI,KÜ,SE,MI,CU,KN)

Brokkolicreme Suppe

(ZW,SE,KN,MÖ,MI)

-- VEGGIE SPECIALE --

Kartoffel Spinat Bratling

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

Kutterfrikadelle

(GL,WE,FI,ZW,MI,SF,HE,KN)

BIO Fusilli
(wahlweise Vollkorn **BIO** Fusilli)

(GL,WE)

BIO Reis
(wahlweise Vollkorn Reis)

Mehrkornbaguette

(GL,WE,HE)

BIO Kartoffeln

Bohnen Mais Salat

(ZI,SF,HÜ,MS)

Blattsalat mit
fruchtigem Dressing

(ZI,MÖ,SF,AP)

Gestovter Blumenkohl

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

-- ON TOP --

Käsestreusel

(MI)

-- ON TOP --

Röstzwiebeln

(ZW,WE,GL)

-- ON TOP --

Knoblauch Croutons

(GL,WE,MI,KN)

-- ON TOP --

FC Remoulade

(EI,MI,ZI,ZW)

Obst

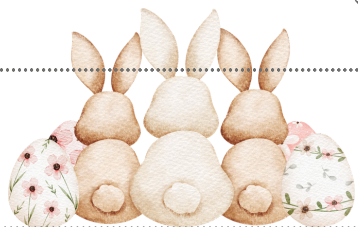
Obst

Apfel Streuselkuchen
oder Obst

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

Obst

Ostermontag



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.