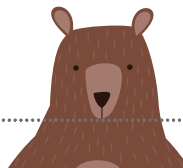
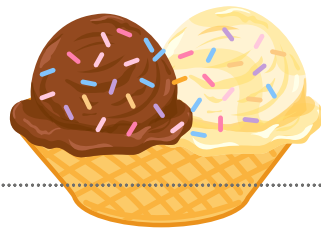


KW 33
SOMMER
SPEISEPLAN

10.08. - 14.08.2026



Nicht fündig geworden?
Wir bieten eine
Alternative!

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Tomaten-Paprika Pesto

(MI,KN,TO,PA)

Ricotta Soße

(ZW,SE,MI,KN)

BIO Farfalle
(wahlweise Vollkorn BIO Fusilli)

(GL,WE)

Apfel-Möhrensalat

(ZI,MÖ,AP,SF)

-- ON TOP --

Käsestreusel

(MI)

Obst



-- VEGGIE SPECIALE --

Veggie Gyros in Schmand Soße

(wir verwenden BIO
Sonnenblumengeschnetzeltes)
(ZW,SE,KN,MI,PA,TO,MÖ,HÜ,ZI)

Puten Gyros in Schmand Soße

(wir verwenden BIO Putenfleisch)
(ZW,SE,KN,PA,MI,TO,MÖ,ZI,GE)

BIO Reis
(wahlweise Vollkorn Reis)

Griechischer Salat

(SF,ZI,TO,ZW,MI)

-- ON TOP --

Tzatziki

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

Karamellpudding
(wir verwenden BIO Milch)
oder Obst

(MI,ZI)

-- VEGGIE SPECIALE --

Tortellini
mit Käse-Sahnesoße

(GL,WE,MI,HE,ZI,ZW,MÖ,KN,SE)



Bunte Paprika Sticks

(PA)

-- ON TOP --

Röstzwiebeln

(WE,GL,ZW)

Obst

Möhrencreme Suppe

(ZW,SE,MI,MÖ)

Ciabatta

(GL,WE,HE)

-- ON TOP --

Knoblauch Croutons

(GL,WE,MI,KN)

Bananenkuchen
oder Obst

(GL,WE,MI,ZI,EI)



-- VEGGIE SPECIALE --

Möhren-Kartoffel Puffer

(MÖ,MI,EI,GL,WE,KN,ZW)

Fisch Kibbeling

(GL,WE,FI,MI,EI)

Kartoffelstampf

(MI)

Gurkensalat mit Dill

(ZI,SF)

-- ON TOP --

Zitronen Dip

(wir verwenden BIO Joghurt)
(MI,ZI)

Obst



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.