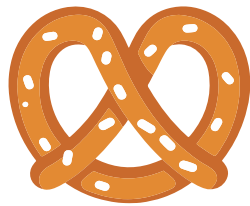


KW 38
SOMMER
SPEISEPLAN

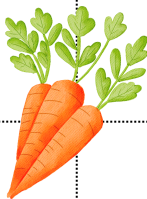


Nicht fündig geworden?
Wir bieten eine
Alternative!



14.09 - 18.09.2026

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VEGGIE	Soße A		-- VEGGIE SPECIALE --	-- VEGGIE SPECIALE --		-- VEGGIE SPECIALE --
	Brokkoli Pesto (MI, KN)		Gemüsefrikassee (SE, ZW, MÖ, MI, HÜ, KN)	Spätzle mit Käsesoße (ZW, SE, MI, EI, WE, GL, KN)	Süßkartoffel-Kokos-Suppe (ZW, SE, KO, MÖ, KN, TO)	Kartoffel-Käse-Bratling (ZW, SE, MI, GL, WE, EI)
FLEISCH/FISCH	Soße B					
	Paprikacreme-Soße (ZW, SE, MÖ, MI, PA, TO, KN)		Hühnerfrikassee (mit BIO Hühnerfleisch) (SE, ZW, MÖ, MI, HÜ, KN, GE)			Panierte Seelachsstreifen (GL, WE, FI, HE)
SÄTTIGUNGSB.	BIO Penne (wahlweise Vollkorn BIO Penne) (GL, WE)		BIO Reis (wahlweise Vollkorn Reis)		Mehrkornbaguette (GL, WE, HE)	Kartoffelstampf (MI)
GEMÜSE / SALAT	Feiner Möhrensalat (MÖ, ZI, SF)			Bunte Paprikasticks (PA)		Farmersalat (MI, MÖ, SF, ZI, SE)
	Obst 		Blaubeerquark (wir verwenden BIO Quark) oder Obst (MI, ZI)	Obst	Rüblükuchen oder Obst (GL, WE, MI, ZI, MÖ, EI)	Obst 
ON TOP	-- ON TOP --		-- ON TOP --	-- ON TOP --	-- ON TOP --	-- ON TOP --
	Käsestreusel (MI)		Kräutererde (GL, WE, MI)	Röstzwiebeln (GL, WE, ZW)	Kräuter Croutons (GL, WE, MI)	FC Remoulade (MI, ZI, EI, ZW)



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.