KW 44
HERBST
SPEISEPLAN

26.10. - 30.10.2026

FORREST COOK

Nicht fündig geworden?
Wir bieten eine
Alternative!

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VEGGIE	Soße A Petersilien Limonen Pesto (MI,ZI,KN)	-- VEGGIE SPECIALE -- Sonnenblumengulasch (mit BIO Sonnenblumenchunks) (ZW,SE,MÖ,TO,KN,PA,HÜ,SF,HE)	-- VEGGIE SPECIALE -- Ei in Senfsoße (mit BIO Ei) (ZW,SE,KN,SF,MI,EI)	Gemüsecreme Suppe (ZW,SE,MI,MÖ,PA,KN)	-- VEGGIE SPECIALE -- Blumenkohl in Backteig (WE,GL,HE,EI)
FLEISCH/FISCH	Soße B Mogel Soße (ZW,SE,MÖ,TO,KN,PA,MI)	Rindergulasch (mit BIO Rindfleisch) (ZW,SE,MÖ,TO,KN,PA,RI)			Panierte Seelachsstreifen (GL,WE,FI,HE)
SÄTTIGUNGSB.	BIO Penne (wahlweise Vollkorn BIO Penne) (GL,WE)	Spätzle (GL,WE,EI)	Kartoffeln	Mehrkornbaguette (GL,WE,HE)	Kartoffelstampf (MI)
GEMÜSE / SALAT	Mais Salat (ZI,SF,MS)	Blattsalat mit Joghurt Dressing (MI,SF,ZI)	Butter Erbsen (MI,HÜ)		Farmersalat (MI,MÖ,SF,ZI,SE)
OBST/DESSERT	Obst	Vanille Pudding (wir verwenden BIO Milch) oder Obst (MI)	Obst	Apfel-Zimt-Kuchen oder Obst (GL,WE,MI,AP,ZI,EI)	Obst
ON TOP	-- ON TOP -- Käsestreusel (MI)	-- ON TOP -- Schmand Dip (wir verwenden BIO Joghurt) (MI,ZI)	-- ON TOP -- Kräutererde (GL,WE,MI)	-- ON TOP -- Käse Croutons (GL,WE,MI)	-- ON TOP -- 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.