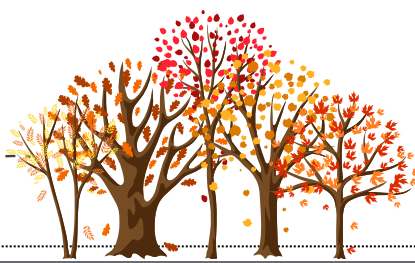


KW 45
HERBST
SPEISEPLAN

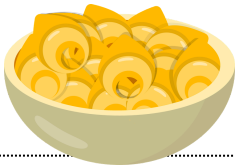
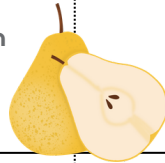


Nicht fündig geworden?
Wir bieten eine
Alternative!



02.11. - 06.11.2026

POST@FORRESTCOOK.DE / 040 71630904

		MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
VEGGIE FLEISCH/FISCH SÄTTIGUNGSB. GEMÜSE / SALAT OBST/DESSERT ON TOP	Soße A		-- VEGGIE SPECIALE --	-- VEGGIE SPECIALE --		-- VEGGIE SPECIALE --
	Möhren Pesto (MI,KN,MÖ)		Veggie Bällchen in Tomatensoße (GL,WE,SO,ZW,TO,SE,HÜ,AP,KN,MÖ)	Käse-Sahnesoße (ZI,ZW,MÖ,KN,SE)	Käse-Lauch Suppe (ZW,SE,MI,KN)	Maiskolben in Kräuterbutter (MS,MI,KN)
	Soße B					
	Ricotta Soße (ZW,SE,MI,KN)		Hackbällchen in Tomatensoße (wir verwenden BIO Rinderhack) (ZW,SE,TO,KN,RI,EI,GL,WE,MÖ)			Fisch Kibbeling (GL,WE,FI,MI,EI,HE,PA)
	BIO Farfalle (wahlweise Vollkorn BIO Fusilli) (GL,WE)		BIO Reis (wahlweise Vollkorn Reis)	Tortellini (GL,WE,MI,HE,ZI,ZW,MÖ)	Ciabatta (GL,WE,HE)	Kartoffelstampf (MI)
	Krautsalat (ZI,SF)		Eisbergsalat mit Orangendressing (SF,ZI)	Gurken Paprika Sticks (PA)		Gurkensalat mit Dill (ZI,SF)
	Obst 		Pfirsich Mandarinen Lassi (wir verwenden BIO Milch) oder Obst (MI,ZI)	Obst	Birnen Streuselkuchen oder Obst (GL,WE,MI,ZI,EI) 	Obst
	-- ON TOP --		-- ON TOP --	-- ON TOP --	-- ON TOP --	-- ON TOP --
	Käsestreusel (MI)		Röstzwiebeln (ZW,GL,WE)	Italienischer Hartkäse (MI)	Knoblauch Croutons (GL,WE,MI,KN)	Dill Dip (wir verwenden BIO Joghurt) (MI,ZI)



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.