

KW 46
HERBST
SPEISEPLAN



Nicht fündig geworden?
Wir bieten eine
Alternative!



09.11. - 13.11.2026

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 --
	Basilikum Pesto		Bauerntopf	Linsenbolognese	Maiscremesuppe mit Gremolata (Petersilien-Pesto)	Kartoffel-Käse Bratling
	(MI,KN)		(ZW,SE,MÖ,TO,KN,MS,PA)	(ZW,SE,MI,MÖ,,KN,HÜ,TO)	(ZW,SE,MS,MI,ZI,KN)	(ZW,SE,MI,GL,WE,EI)
	Soße B					
	Tomatensoße		Bauerntopf mit Rinderhack (wir verwenden BIO Rinderhack)			Mini Fischfrikadelle
	(ZW,SE,MÖ,TO,KN)		(ZW,SE,MÖ,TO,KN,MS,PA,RI)			(FI,GL,WE,HE,ZW,MI)
	BIO Penne (wahlweise Vollkorn BIO Penne)		BIO Reis (wahlweise Vollkorn Reis)	Spätzle	Baguette	Kartoffeln
	(GL,WE)			(EI,WE,GL)	(GL,WE,HE)	
	Feiner Möhrensalat		Blattsalat mit Granatapfel Dressing	Butter Möhrchen		Gestovte Bohnen
	(MÖ,ZI,SF)		(SF,ZI)	(MÖ,MI)		(GL,WE,MI,ZW,SE,HÜ)
	Obst		KiBa Quark (wir verwenden BIO Quark) oder Obst	Obst	Orangen-Schokokuchen oder Obst	Obst
			(MI)		(GL,WE,MI,ZI,EI,SO)	
	-- ON TOP --		-- ON TOP --	-- ON TOP --	-- ON TOP --	-- ON TOP --
	Käsestreusel		Röstzwiebeln	Italienischer Hartkäse	Croutons	Kräuter Dip
	(MI)		(ZW,GL,WE)	(MI)	(GL,WE,MI)	(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.