

**Kontakt:**

kuechenteam@fcjm.de, 05258 988610

**FCJM Frischküche aus der Region**

**Speiseplan vom 02.10.2023 bis 08.10.2023**

	Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendbeigabe
<b>Montag</b> 02.10.2023	Nudeln mit Schinken-Sahnesoße Essig und Öl Dressing saisonaler Blattsalate	Gemüseschnitzel Sauce Hollandaise Buntes Gemüse Kartoffelpüree 	Fruchtquarkspeise mit Zitrone	Gabelrollmops auf Salat
<b>Dienstag</b> 03.10.2023	Champignon- rahmschnitzel Wachsbrechbohnsalat Röstinchen 	Gemüsepfanne Ratatouille Kartoffelstampf 	Eis	Pellkartoffelsalat 
<b>Mittwoch</b> 04.10.2023	Zucchini-Hackfleisch-Pfanne gebackene Kartoffelspalten 	Herbstlicher Gemüse Eintopf Baguette 	Frisches Obst	Dickmilch mit Zimt+Zucker
<b>Donnerstag</b> 05.10.2023	Zwiebelkuchen auf Roggenfladen Tomatensalat	Blumenkohl-Käse-Medaillon Frisches Möhrengemüse Kartoffelpüree	Mandelpudding	Joghurtbecher
<b>Freitag</b> 06.10.2023	Heringsfilet in Sahnesoße Rote Bete Salat Butterkartoffelchen	Eieromelette cremiger Rahmspinat Kartoffelpüree	Vanillecreme	Kompott
<b>Samstag</b> 07.10.2023	hausgemachte Graupensuppe mit Rindfleisch 	süßer Brotauflauf mit Quark und Äpfeln Vanillesoße 	Joghurt	Bunter Reissalat
<b>Sonntag</b> 08.10.2023	Winzergulasch Rosenkohl Petersilienkartoffeln 	Pasta Käse- Sahnesoße, Erbsen und Champignons 	Schokoladencreme	Gurkenhappen