

Kontakt:

kuechenteam@fcjm.de, 05258 988610

FCJM Frischküche aus der Region

Speiseplan vom 16.10.2023 bis 22.10.2023

	Menü 1	Menü 2	Dessert	Abendbeigabe
Montag 16.10.2023	Zwiebel-Sahne-Schnitzel Broccoligemüse Petersilienkartoffeln 	Vollkornpenne in Olivenöl Gemüseragout mit Linsen und Tomaten 	Heidelbeerquark	Kompott
Dienstag 17.10.2023	hausgemachtes Hacksteak Rahmsoße glasierte Möhrchen Salzkartoffeln 	Milchreis glasierte Kirschen 	Frischer Obstsalat	Fruchtjoghurt
Mittwoch 18.10.2023	Schnittbohne Eintopf mit Rindfleischeinlage	regionale Krautschupfnudeln Blattsalate Joghurt dressing 	Vanillepuddingcreme	Bunter Reissalat
Donnerstag 19.10.2023	Himmel und Erde Gebratene Blutwurst Gebratene Leberwurst	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Sauerrahm 	Himbeergötterspeise	Tomatensalat
Freitag 20.10.2023	Heringssalat nach Matrosen Art Rote Bete Salat Butterkartoffeln 	Rührei von heimischen Bioeiern frisches Mangoldgemüse Kartoffelstampf 	Cappucinopudding	Frisches Obst
Samstag 21.10.2023	deftiger Erbseneintopf mit Bockwursteinlage 	Blumenkohl- Kartoffelauflauf überbacken Schnittlauchsoße 	Kirschjoghurt	hausgemachter Eiersalat
Sonntag 22.10.2023	gefüllte Schweineroulade in grober Senfsauce Rosenkohl Petersilienkartoffeln 	Ratatouille Kartoffelstampf	Eisbecher Vanille/ Schoko	Mixed Pickels