














Kontakt:

kuechenteam@fcjm.de, 05258 988610

FCJM Frischküche aus der Region

Speiseplan vom 29.04.2024 bis 05.05.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü passiert	Dessert
Montag 29.04.2024	Paprikagulasch von der Pute Blattsalate Butterspätzle 	Blumenkohl-Käse-Medaillon Sauce Hollandaise Kaisergemüse Kartoffelstampf 	Paprikagulasch von der Pute Kaisergemüse Kartoffelstampf 	Kirschquark
Dienstag 30.04.2024	Bratenplatte Spitzkohl in Rahm Salzkartoffeln	Bunte Nudeln mit Linsenbolognese Gartensalat	Bratenplatte Spitzkohl in Rahm Kartoffelstampf	Kokos-Mandelpudding
Mittwoch 01.05.2024	Friesschnitzel Brechbohnsalat Kroketten 	Blumenkohl- Kartoffelaufauf überbacken 	Passiertes Fleisch Blumenkohl Kartoffelpüree	Herrencreme
Donnerstag 02.05.2024	Sülze mit Remouladensoße Bratkartoffeln Gewürzgurke	Kartoffeltasche mit Frischkäsefüllung mit leichtem Kräuterdip Blattsalate 	Passiertes Fleisch glasierte Möhrchen Kartoffelstampf	Götterspeise Waldmeister
Freitag 03.05.2024	Rühreier cremiger Rahmspinat Kartoffelpüree 	Eier in hausgemachter Senfsoße Fingermöhrchen Kartoffelpüree	Rühreier cremiger Rahmspinat Kartoffelpüree 	Bananencreme
Samstag 04.05.2024	hausgemachte Graupensuppe mit Rindfleisch 	Bunte Bohnensuppe	hausgemachte Graupensuppe mit Rindfleisch 	Vanillejoghurt
Sonntag 05.05.2024	Saftgulasch vom Rind Apfelrotkohl Kartoffelklöße 	Pasta Käse- Sahnsoße, Erbsen und Champignons 	Saftgulasch vom Rind Apfelrotkohl Kartoffelpüree 	Pistaziencreme