















**Kontakt:**

kuechenteam@fcjm.de, 05258 988610

**FCJM Frischküche aus der Region**

**Speiseplan vom 06.05.2024 bis 12.05.2024**

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>	<b>Menü passiert</b>	<b>Dessert</b>
<b>Montag</b> 06.05.2024	Cordon Bleu vom Hähnchen an Tomatensoße saisonaler Blattsalate Gemüsereis 	Gemüseragout mit Linsen und Tomaten Kartoffelpüree 	Cordon Bleu vom Hähnchen an Tomatensoße Buntes Gemüse Kartoffelpüree 	Aprikosenquark 
<b>Dienstag</b> 07.05.2024	Stümmers Wurstebrei Bratkartoffeln Gewürzgurke	Kartoffelauflauf mit Gemüse 	Nudeln Bolognesesoße Buntes Gemüse 	Frischobst vom Markt
<b>Mittwoch</b> 08.05.2024	hausgemachter Wirsing Eintopf Bockwurst 	Kräuteromelette Senfsoße Fingermöhren Kartoffelstampf	hausgemachter Wirsing Eintopf Bockwurst 	Cappucinopudding
<b>Donnerstag</b> 09.05.2024	Winzergulasch Speckböhnchen Butterspätzle 	Gemüsefrikadelle Buntes Gemüse Kartoffelstampf	Winzergulasch Passiertes Gemüse Kartoffelpüree 	Vanillecreme rote Beerengrütze
<b>Freitag</b> 10.05.2024	goldgelb geb. Seelachsfilet an Honig-Senfsoße Gurkensalat Salzkartoffeln 	Pfanne von dreierlei Bohngemüse Rosmarinkartoffeln 	Rühreier Senfsoße Broccoligemüse Kartoffelpüree	Mandelpudding
<b>Samstag</b> 11.05.2024	Deftige Reitersuppe Baguette	Kartoffelrahmsuppe mit Majoran Baguette 	Kartoffelrahmsuppe mit Majoran 	Joghurt mit Mango
<b>Sonntag</b> 12.05.2024	Rinderbraten in eigener Soße Erbsen und Möhren Kartoffelklöße	Champignon a la Creme, Gartenkräuter Fingermöhren Kartoffelpüree	Rinderbraten in eigener Soße Erbsen und Möhren Kartoffelpüree	Eisbecher Vanille/ Schoko