
















Kontakt:

kuechenteam@fcjm.de, 05258 988610

FCJM Frischküche aus der Region

Speiseplan vom 20.05.2024 bis 26.05.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü passiert	Dessert
Montag 20.05.2024	Gefüllter Schweinebraten Broccoligemüse Petersilienkartoffeln mit Bratensoße	Nudeln Gemüseragout mit Linsen und Tomaten 	Gefüllter Schweinebraten Broccoligemüse Petersilienkartoffeln	Eistörtchen
Dienstag 21.05.2024	Tellerrösti mit Champignons und Käse überbacken Endiviansalat 	Vegetarischer Wurstgulasch Erbsen und Möhren Kartoffelpüree	Vegetarischer Wurstgulasch Erbsen und Möhren Kartoffelpüree	Frischer Obstsalat
Mittwoch 22.05.2024	hausgemachter Wirsing Eintopf mit Speck und Kartoffel Bockwurst 	regionale Krautschupfnudeln Blattsalate Joghurtdressing 	hausgemachter Wirsing Eintopf mit Speck und Kartoffel Bockwurst 	Vanillecreme mit Schokosoße  
Donnerstag 23.05.2024	gefüllte Paprikaschote Tomatensoße, Butterreis 	Kartoffel-Gemüsepfanne mit Sauerrahm Falafelbällchen 	gefüllte Paprikaschote Tomatensoße, Butterreis 	Himbeergötterspeise
Freitag 24.05.2024	Seelachsfilet "Müllerin" Zucchini Gemüse Butterkartoffelchen 	Rührei von heimischen Bioeiern mit Mangold Kartoffelstampf	Rührei von heimischen Bioeiern mit Mangold Kartoffelstampf	Cappucinopudding
Samstag 25.05.2024	deftiger Erbseneintopf mit Bockwurststeinlage 	Frühlingssuppe 	Frühlingssuppe 	Kirschjoghurt
Sonntag 26.05.2024	Schweinegeschnetzeltes Kaisergemüse Röstinchen	Blumenkohl- Kartoffelauflauf überbacken 	Schweinegeschnetzeltes Kaisergemüse Röstinchen	Schokoladencreme