














Kontakt:

kuechenteam@fcjm.de, 05258 988610

FCJM Frischküche aus der Region

Speiseplan vom 27.05.2024 bis 02.06.2024

	Menü 1	Menü 2	Menü passiert	Dessert
Montag 27.05.2024	klassisches Hühnerfrikassee Möhrensalat Butterreis 	Topfenknödel mit Aprikosenfüllung an Vanillesoße	klassisches Hühnerfrikassee Frisches Möhregemüse Kartoffelpüree 	Apfel-Honigquark
Dienstag 28.05.2024	Bolognesesoße Nudeln Gartensalat 	Kräuteromelette Buttererbsen Kartoffelstampf an Tomatensoße	Bolognesesoße Nudeln Gartensalat 	Karamellcreme
Mittwoch 29.05.2024	Frischer Möhreintopf mit Fleischbällchen	Kartoffelauflauf mit Gemüse Blattsalate 	Frischer Möhreintopf mit Fleischbällchen	Mandelpudding
Donnerstag 30.05.2024	Schweineschnitzel "Puszta-Art Broccoligemüse Kroketten	Gemüsepizza nach Art des Hauses Eisbergsalat Balsamicodressing 	Schweineschnitzel "Puszta-Art Broccoligemüse Kroketten	Rhababer- Mascapone Creme
Freitag 31.05.2024	gebratenene Fischfrikadelle mit Remouladensoße Gurkensalat Butterkartoffeln 	Pfanne von dreierlei Bohngemüse Rosmarinkartoffeln 	gebratenene Fischfrikadelle Broccoligemüse Kartoffelpüree 	Haselnusscreme
Samstag 01.06.2024	Weißer Bohnensuppe mit Wursteinlage	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse 	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse Fleisch pass.	Fruchtjoghurt
Sonntag 02.06.2024	Winzergulasch Rotkohl Petersilienkartoffeln 	heimische Käsespätzle Erbsen und Möhren mit Röstzwiebeln 	Winzergulasch Rotkohl Petersilienkartoffeln 	Eistörtchen