

Kontakt:

kuechenteam@fcjm.de, 05258 988610

FCJM Frischküche aus der Region

Speiseplan vom 21.04.2025 bis 27.04.2025

	Menü 1	Menü 2	Menü passiert	Dessert
Montag 21.04.2025	Filettopf Basmatireis dazu Blattsalat Balsamicodressing 	Kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark mit gebratene Champignons	Filettopf Basmatireis dazu Blattsalat Balsamicodressing 	Mousse Limone-Joghurt 
Dienstag 22.04.2025	Bolognesesoße Nudeln mit Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing 	Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln	Bolognesesoße Nudeln mit Eisbergsalat mit Joghurt-Kräuter-Dressing 	Mandarinenquarkspeise
Mittwoch 23.04.2025	deftiger Erbseneintopf mit Bockwursteinlage 	Vegetarischer Möhreneintopf	Vegetarischer Möhreneintopf	Nougat Pudding mit Sahne
Donnerstag 24.04.2025	Hähnchenbrustfilet Piccata mit Nudeln und Tomatensoße 	Gnocchi mit buntem Gemüse dazu Käsesoße	Hähnchenbrustfilet Piccata mit Nudeln und Tomatensoße 	Panna Cotta Himbeeren
Freitag 25.04.2025	Kartoffelgratin Gurkensalat	Gefüllte Paprika Couscous mit grünem Gemüse Kräutersoße 	Gefüllte Paprika Couscous mit grünem Gemüse Kräutersoße 	Crème Brûlée 
Samstag 26.04.2025	Linseneintopf mit Speck   	Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Kräuterdip	Linseneintopf mit Speck   	Dessertcreme Zitrone Apfelkompott  
Sonntag 27.04.2025	Schweinebraten und Serviettenknödel geschmorter Spitzkohl 	Schupfnudeln Buntes Gemüse	Schweinebraten und Serviettenknödel geschmorter Spitzkohl 	Rote Grütze und Vanillesoße