

**Kontakt:**

kuechenteam@fcjm.de, 05258 988610

**FCJM Frischküche aus der Region**

**Speiseplan vom 28.04.2025 bis 04.05.2025**

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Menü passiert	Dessert
<b>Montag</b> 28.04.2025	Spargelcremesuppe 	zartes Putenschnitzel Rahmsoße und Kroketten dazu Gurkensalat	Paprikaeintopf (Letscho) Butterreis	Paprikaeintopf (Letscho) Butterreis	Himbeer-Joghurt-Keks- Dessert  
<b>Dienstag</b> 29.04.2025	Elsässer Käsesuppe	Carbonara mit Bandnudeln dazu bunte Blattsalate Essig und Öl Dressing 	Schupfnudeln dazu Schwarzwurzeln Sahnesoße	Schupfnudeln dazu Schwarzwurzeln Sahnesoße	Heidelbeerquark
<b>Mittwoch</b> 30.04.2025	Kohlrabicremesuppe	hausgemachter Wirsingintopf mit Mettwursteinlage 	Steckrübeneintopf	Steckrübeneintopf	Vanillepudding mit Erdbeersaft
<b>Donnerstag</b> 01.05.2025	Rosenkohlcremesuppe 	gegrillter Hähnchenschenkel Kartoffelpüree Blumenkohl nach Polnischer Art	Champignonrisotto 	Champignonrisotto 	Fruchtjoghurt
<b>Freitag</b> 02.05.2025	Waldpilz-Cremesuppe 	Backfisch mit Remoulade Butterkartoffeln	Maultaschen mit Frischkäsefüllung Kartoffelsalat	Backfisch mit Remoulade Butterkartoffeln	Dessertcreme Pfirsich- Maracuja  
<b>Samstag</b> 03.05.2025		Ungarische Gulaschsuppe Baguette-Brötchen	Schnittbohnsuppe Baguette-Brötchen	Ungarische Gulaschsuppe Baguette-Brötchen	Herrencreme
<b>Sonntag</b> 04.05.2025	Tagessuppe	Rinderrouladen und Spätzle Spitzkohl in Rahm Bratensoße  	gebratene Gemüsefrikadelle Kräutersoße Bratkartoffeln 	Rinderrouladen und Spätzle Spitzkohl in Rahm Bratensoße  	mit Vanilleeis mit Waldfrüchten