












**Kontakt:**

gzfranziskus@fcjm.de Tel.: 05258 988637

# FCJM-Frischküche aus der Region

## Speiseplan vom 26.01.2026 bis 01.02.2026

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 26.01.2026	Feine Kürbissuppe 	Wiener Bockwurst dazu Prinzeßgemüse Kartoffelpüree	Tortellini in Käse-Pilz -Soße Eisbergsalat	Erdbeerjoghurt
<b>Dienstag</b> 27.01.2026	Hühnerbrühe mit Einlage 	Lasagne mit Hackfleisch, Tomaten, Bechamel überbacken Gemischter Salat 	Blumenkohl-Käse-Medaillon Salzkartoffeln Sahnesoße dazu bunter Salatteller	Pistaziencreme
<b>Mittwoch</b> 28.01.2026	Paprikasuppe mit Fetakäse 	Kasseler Kartoffelpüree dazu Sauerkraut 	Spitzkohleintopf  	Schokoladenpudding
<b>Donnerstag</b> 29.01.2026	Gemüsebrühe mit Eierstich 	Bratrippe Kaisergemüse Kartoffelpüree	Gemüsereispfanne Chinakohlsalat	Götterspeise Waldmeister
<b>Freitag</b> 30.01.2026	Französische Zwiebelsuppe	Hausgemachte Fischfrikadelle mit Remouladensoße Schwenkkartoffeln Gurkensalat 	cremiger Rahmspinat Salzkartoffeln Rühreier 	Pfirsich Melba Creme
<b>Samstag</b> 31.01.2026		Pichelsteiner Eintopf mit Rindfleisch	Käse-Lauchsuppe mit Kartoffelwürfel Weizenbrötchen 	Eis
<b>Sonntag</b> 01.02.2026	Festtagssuppe	Hubertusbraten mit Pilzfüllung Salzkartoffeln dazu Brokkoli	Semmelknödel auf Waldpilzragout Tomatensalat	Rotweincreme