












**Kontakt:**

gzfranziskus@fcjm.de Tel.: 05258 988637

# FCJM-Frischküche aus der Region

## Speiseplan vom 23.02.2026 bis 01.03.2026

	Tagessuppe	Menü 1	Menü 2	Dessert
<b>Montag</b> 23.02.2026	Blumenkohlcremesuppe 	Schweinegulasch Salzkartoffeln dazu Brokkoli 	Gemüse-Kartoffelpfanne mit Hirtenkäse Tomatensalat	Nuss-Nougat Sahnepudding
<b>Dienstag</b> 24.02.2026	Cremige Petersilienwurzelsuppe	gebratene Hähnchenbrust Rahmsoße Kroketten Blumenkohl 	Schupfnudel-Kräuter-Pfanne Bohngengemüse	Heidelbeerquark
<b>Mittwoch</b> 25.02.2026	Erbsensuppe 	Champignonrahmgeschnetztes Butterspätzle Frisches Kohlrabigemüse 	Rührei Schwenkkartoffeln geschmortes Paprikagemüse	Topicalgötterspeise
<b>Donnerstag</b> 26.02.2026	Gemüsecremesuppe 	Gebackenes Bauchfleisch Dicke Bohnen Salzkartoffeln 	Eierpfannkuchen, gefüllt mit Blattspinat und Hirtenkäse Eisbergsalat	Ananasdessert mit Butterkeks 
<b>Freitag</b> 27.02.2026	Festtagssuppe	Seelachsfilet mit Senfsoße Salzkartoffeln Frisches Möhrengemüse	Semmelknödel mit Pilzragout Blattsalate 	Eis
<b>Samstag</b> 28.02.2026		Ungarische Gulaschsuppe Weizenbrötchen 	Weißer Bohnensuppe Weizenbrötchen 	Frischobst vom Markt
<b>Sonntag</b> 01.03.2026	Festtagssuppe	Schnitzel mit Camembert überbacken mit Wild-Preiselbeeren Schwenkkartoffeln mit leichtem Kräuterdip Erbsen und Möhren	Tellerrösti mit Champignons und Käse überbacken Endiviensalat	Latte Macchiato Creme