

**Kontakt:**

kuechenteam@fcjm.de, 05258 988610

**FCJM Frischküche aus der Region**

**Speiseplan vom 07.04.2025 bis 13.04.2025**

	Menü 1	Menü 2	Menü passiert	Dessert
<b>Montag</b> 07.04.2025	Champignon- rahmschnitzel mit Kartoffelwürfel Gemischter Salat 	Vegetarische Spätzle-Pilzpfanne 	Champignon- rahmschnitzel mit Kartoffelwürfel Gemischter Salat 	Panna Cotta mit Waldfrüchten
<b>Dienstag</b> 08.04.2025	Nudel-Hack-Auflauf an Tomatensoße saisonaler Blattsalat	Italienische Gemüselasagne mit Bechamelseoße saisonaler Blattsalat 	Nudel-Hack-Auflauf an Tomatensoße saisonaler Blattsalat	Apfelschnee mit Sahne
<b>Mittwoch</b> 09.04.2025	Kartoffeleintopf mit Croutons  	Frischer Möhreneintopf 	Kartoffeleintopf mit Croutons  	Kokos-Mandelpudding
<b>Donnerstag</b> 10.04.2025	Hähnchenbruststreifen mit Chinagemüse Basmatireis 	Scharfe Gemüse-Nudelpfanne Gurkensalat	Hähnchenbruststreifen mit Chinagemüse Basmatireis 	Himbeergötterspeise 
<b>Freitag</b> 11.04.2025	Fischstäbchen Petersilienkartoffeln Tomatensalat 	Gemüseragout mit Linsen und Tomaten Kartoffelstampf 	Fischstäbchen Petersilienkartoffeln Tomatensalat 	Rote Grütze Vanillesoße
<b>Samstag</b> 12.04.2025	hausgemachte Graupensuppe mit Rindfleisch Weizentoast 	Frühlingseintopf vegetarisch 	hausgemachte Graupensuppe mit Rindfleisch Weizentoast 	Schokoladencreme
<b>Sonntag</b> 13.04.2025	Rheinischer Sauerbraten in Rosinensoße Kartoffelklöße Apfelkompott	Semmelknödel Champignon a la Creme, Gartenkräuter 	Rheinischer Sauerbraten in Rosinensoße Kartoffelklöße Apfelkompott	Nuss-Nougat Sahnepudding