

## Speiseplan August 2022

**Montag den 01.08.**

**Menü 1:**

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Karotten-Apfel-Salat <sup>1, 3, 5, 8</sup> 

**Dessert**

Obst der Saison 

**Dienstag den 02.08.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>3</sup>

**Alternative**

Veganer Backfisch mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup> 

**Dessert**

Grüne Götterspeise (Waldmeister) mit Vanillesauce <sup>1</sup>

**Mittwoch den 03.08.**

**Menü 1:**

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Kartoffelklößen, dazu Knabbergurken <sup>1, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip (100% Bio) 

**Dessert**

Donut <sup>1</sup>

**Donnerstag den 04.08.**

**Menü 1:**

Haschee (Rind) mit Bio-Penne und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 2, 3, 5</sup>

**Alternative**

Vegetarisches Haschee (Sonnenblumenkerne) mit Penne  
und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 

**Menü 2:**

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

**Dessert**

Obst der Saison 

**Freitag den 05.08.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu Kartoffelecken und Maissalat <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

**Dessert**

Griechischer Joghurt mit Honig

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 7 gewachst                         |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 8 mit Phosphat                     |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel                |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt              | 11 mit Milcheiweiß                 |
| 6 geschwärzt               |                                    |

FPS Catering GmbH & Co. KG  
Ferdinand Porsche Str. 17-19  
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20  
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de  
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Montag den 08.08.**

**Menü 1:**

Vier Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornspirelli 

**Menü 2:**

Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe, dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

**Dessert**

Erdbeerquark

**Dienstag den 09.08.**

**Menü 1:**

Pochiertes Hokifilet mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Reis <sup>2, 3, 5</sup> 

**Alternative**

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüsefrikadelle, Tomaten, Salat, Gewürzgurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 8, 9</sup>

**Menü 2:**

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Ratatouillegemüse und Bio-Reis <sup>1, 2, 3, 5</sup>

**Dessert**

Obst der Saison 

**Mittwoch den 10.08.**

**Menü 1:**

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Bio-Kartoffelpüree <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Dessert**

Schokopudding mit Vanillesauce

**Donnerstag den 11.08.**

**Menü 1:**

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Geflügelwiener und Weizenbaguette (100% Bio) <sup>2, 3, 8</sup> 

**Alternative**

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Vollkornreis und Gurkensalat (100 % Bio) 

**Dessert**

Muffin Vanille <sup>8, 9</sup>

**Freitag den 12.08.**

**Menü 1:**

Geflügelragout mit Hühnerfleisch in Tomatensauce, dazu Penne und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Kartoffeln und Kräuterquark, dazu Knabbermöhren <sup>3</sup>

**Dessert**

Obst der Saison 

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 7 gewachst                         |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 8 mit Phosphat                     |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel                |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt              | 11 mit Milcheiweiß                 |
| 6 geschwärzt               |                                    |

FPS Catering GmbH & Co. KG  
Ferdinand Porsche Str. 17-19  
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20  
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de  
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Montag den 15.08.**

**Menü 1:**

Spätzle-Auflauf mit Putenschinken und Erbsen, dazu cremiger Karottensalat

**Menü 2:**

Eieromlette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln 

**Dessert**

Milchreis mit Kirschgrütze

**Dienstag den 16.08.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrust mit Rahmsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 

**Alternative**

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)  
mit Rahmsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing 

**Menü 2:**

Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

**Dessert**

Obst der Saison 

**Mittwoch den 17.08.**

**Menü 1:**

Rindswurst mit Ketchup, dazu selbstgemachten Nudelsalat (Erbsen und Gewürzgurke) 

**Menü 2:**

PASTA - Vollkornspaghetti  
mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie), dazu Reibekäse (100% Bio) 

**Dessert**

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

**Donnerstag den 18.08.**

**Menü 1:**

Brokkolicremesuppe mit Lachs und einer Scheibe Bio-Vollkornbrot 

**Alternative**

Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio) 

**Menü 2:**

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Kräuterquark und Knabberpaprika

**Dessert**

Obst der Saison 

**Freitag den 19.08.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce,  
dazu Bio-Reis und Karottengemüse 

**Menü 2:**

Spirelli-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce und Knabbermöhren (100% Bio) 

**Dessert**

Gemischter Blechkuchen 

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 7 gewachst                         |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 8 mit Phosphat                     |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel                |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt              | 11 mit Milcheiweiß                 |
| 6 geschwärzt               |                                    |

FPS Catering GmbH & Co. KG  
Ferdinand Porsche Str. 17-19  
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20  
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de  
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Montag den 22.08.**

**Menü 1:**

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Semmelknödel <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Dessert**

Obst der Saison 

**Dienstag den 23.08.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Reis und Zucchini-Gemüse in Tomatensauce 

**Alternative**

Sojaschnitzel mit Bio-Reis und Zucchini-Gemüse in Tomatensauce

**Menü 2:**

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>3</sup>

**Dessert**

Kirschjoghurt

**Mittwoch den 24.08.**

**Menü 1:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Schmand und Dill <sup>2, 3, 5, 9</sup> 

**Menü 2:**

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch), dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dessert**

Marmorkuchen <sup>3</sup>

**Donnerstag den 25.08.**

**Menü 1:**

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Knöpfe und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dessert**

Obst der Saison 

**Freitag den 26.08.**

**Menü 1:**

Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Vollkornspirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dessert**

Buttermilchdessert mit roten Beeren  
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 7 gewachst                         |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 8 mit Phosphat                     |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel                |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt              | 11 mit Milcheiweiß                 |
| 6 geschwärzt               |                                    |

FPS Catering GmbH & Co. KG  
Ferdinand Porsche Str. 17-19  
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20  
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de  
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Montag den 29.08.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,  
dazu Basmatireis (parboiled) und Bohnengemüse

**Menü 2:**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse  
mit Vollkornreis (100% Bio) 

**Dessert**

Griesspudding mit Zimt und Zucker

**Dienstag den 30.08.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind),  
dazu Parmesan und Salat mit Joghurt-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Alternative**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Gemüse-Bolognese (Tomate, Karotte, Sellerie),  
dazu Parmesan  
und Salat mit Joghurt-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen (100% Bio) 

**Dessert**

Obst der Saison 

**Mittwoch den 31.08.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Bio-Kartoffelsalat und Knabbergurken <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat & Pinienkerne)  
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing  
(100 % Bio) <sup>3</sup> 

**Dessert**

Bananenquark mit Schokosplitter <sup>3</sup> 

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

- |                            |                                    |
|----------------------------|------------------------------------|
| 1 mit Farbstoff            | 7 gewachst                         |
| 2 mit Konservierungsstoff  | 8 mit Phosphat                     |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 9 mit Süßungsmittel                |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |
| 5 geschwefelt              | 11 mit Milcheiweiß                 |
| 6 geschwärzt               |                                    |

FPS Catering GmbH & Co. KG  
Ferdinand Porsche Str. 17-19  
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20  
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de  
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007  
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft