


Speiseplan September 2022

Donnerstag den 01.09.

Menü 1:

Gemüsefrikadelle mit vegetarische Bratensauce,
dazu Bio-Spätzle und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5, 8} 

Menü 2:

Zwei Reibekuchen mit Bio-Apfelmus und Bio-Knabbermöhren

Dessert



Obst der Saison 

Freitag den 02.09.

Menü 1:


Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Geflügel),
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Bio-Couscous mit Bio-Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika)
und Falaffel, dazu Bio-Paprika-Tomatensauce ³  

Dessert

Vanillejoghurt

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 05.09.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bratensauce, dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

PASTA – Bio-Spirellinudeln mit Bio-Brokkoli-Sahne-Sauce und Bio-Reibekäse,
dazu cremiger Karottensalat 

Dessert

Obst der Saison 

Dienstag den 06.09.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis 

Alternative

Veganer Backfisch mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis

Menü 2:


Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), dazu Kräutersauce und Bio-Farfalle ³

Dessert

Heidelbeerquark

Mittwoch den 07.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce
und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 5} 

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst (Erbsen- und Weizeneiweiß)
mit Tomaten-Currysauce, dazu Schupfnudeln und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{1, 3, 8}

Dessert

Donut ¹

Donnerstag den 08.09.

Menü 1:

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Weizenbaguette (100% Bio) ^{2, 3, 8} 

Alternative

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio) ³  

Menü 2:

Eierpfannkuchen Apfel-Zimt mit Vanillesauce

Dessert


Obst der Saison 

Freitag den 09.09.

Menü 1:


Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse ³ 

Menü 2:

PASTA - Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³ 

Dessert

Vanillepudding mit Schokosauce

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 12.09.

Menü 1:

Rindergeschneitztes mit Bio-Spätzle, dazu Fingermöhren ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio) ³  

Dessert

Rote Grütze (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren) mit Vanillesauce

Dienstag den 13.09.

Menü 1:

Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat und Ketchup, dazu Kartoffelecken ^{3, 5}

Alternative

Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat und Ketchup, dazu Kartoffelecken ^{3, 5}

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³  

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 14.09.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Knabbergurken (100 % Bio)  

Dessert

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Donnerstag den 15.09.

Menü 1:

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Alternative

Sojaschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Menü 2:

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

Dessert

Pflaumenstreuselkuchen ^{3, 8}

Freitag den 16.09.

Menü 1:


PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ^{2, 3} 

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln ³

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 19.09.

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln ^{1, 5, 8} 

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Bio-Reis, dazu Paprika-Dip³

Dessert

Obst der Saison 

Dienstag den 20.09.

Menü 1:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)
mit Geflügelklösschen (Pute), dazu Bio-Weizenbaguette

Alternative

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Veggie Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,
dazu Bio-Spätzle und Chinakohl-Mais-Salat ^{1, 3, 5}

Dessert


Milchreis mit Zimt und Zucker

Mittwoch den 21.09.

Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Knabbergurken^{2, 3}

Menü 2:


Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe,
dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ³ 

Dessert

Obst der Saison 

Donnerstag den 22.09.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta
mit Bechamelsauce und Käse überbacken,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100%Bio) 

Menü 2:

2 Spinatknödel mit Käsesauce, dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing ³

Dessert

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Freitag den 23.09.

Menü 1:


Pochiertes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln, dazu Zucchini Gemüse 

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio) ³ 

Dessert

Kirschquark

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 26.09.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Vollkornreis (100% Bio) 

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Dessert

Obst der Saison 

Dienstag den 27.09.

Menü 1:

Hacksteak (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Alternative

Fünf vegane Hackbällchen mit Rahmsauce und Maisgemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

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

Dessert

Marmorkuchen ³

Mittwoch den 28.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Semmelknödel, dazu Knabbergurken 

Menü 2:

Pizza Magarita

Dessert

Obst der Saison 

Donnerstag den 29.09.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 9}

Alternative

Veganer Backfisch mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 9}

Menü 2:


Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Dessert

Birnenquark

Freitag den 30.09.

Menü 1:


Hühnerkraftbrühe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
und Seidenklösschen, dazu Vollkornbrot ^{2, 3} 

Menü 2:

Zwei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrengemüse

Dessert

Götterspeise mit Vanillesauce

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