

Speiseplan September 2022 BIOLOGISCH



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

Freitag den 02.09.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Geflügel),
Tomaten, Salat, Gurken 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  **BIOLOGISCH**
GEWÜRST FÜR SCHULEN & KITAS

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

FR Catering • Ein Unternehmen der FR Event- und MesseCatering GmbH • Georg-Heinrich-Appel-Str. 2 • 97234 Reichenberg
www.frcatering.de • biologisch@frcatering.de • Fon: 09334 – 97791 0 • Fax: 09334 – 97791 22

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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



Speiseplan September 2022 BIOLOGISCH



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 😊

Dienstag den 06.09.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis 😊

Menü 2:

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

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}

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

Freitag den 09.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Salzkartoffeln
und Zucchini-gemüse ³ 😊

Menü 2:

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

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.
Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Speiseplan September 2022

BIOLOGISCH

Montag den 12.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

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 

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) ³ 

Donnerstag den 15.09.

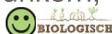
Menü 1:

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) ³ 

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

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Speiseplan September 2022 BIOLOGISCH

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-Dip ³

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}

Mittwoch den 21.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ³ 😊

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

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 

😊 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

Speiseplan September 2022 BIOLOGISCH



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) 

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) 

Mittwoch den 28.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Semmelknödel,
dazu Knabbergurken 

Menü 2:

Pizza Margherita

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) 

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

 = Die gekennzeichnete Menüauswahl richtet sich nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder. Jedoch ist unsere Küche aktuell noch nicht von der DGE zertifiziert.

FR Catering • Ein Unternehmen der FR Event- und MesseCatering GmbH • Georg-Heinrich-Appel-Str. 2 • 97234 Reichenberg
www.frcatering.de • biologisch@frcatering.de • Fon: 09334 – 97791 0 • Fax: 09334 – 97791 22

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

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

