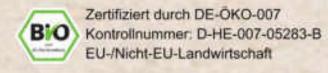


Speiseplan 29.09.2025 - 03.10.2025

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, I	Krautsalat 2, 3	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, i	Tag der deutschen Einheit
Menü 1	Vegetarischer Hack-Penne- Auflauf (Soja) mit Erbsen und Lauch Bio a, a1, f, g	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i. j Reis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree g, I Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomatei	Spinat-Käse-Taler a, a1, c, g, i Blumenkohl-Rahmgemüse a, a4, f, g Vollkornreis Bio	Tag der deutschen Einhei
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Baguette Bio a, a1	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Tag der deutschen Einheit
Menü 3 Klass iker.	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, i	Geflügelfrikadelle a, a1, c, g, j Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio	Haschee (Schwein) a, a1, a3 Rigatonelli Bio a, a1 Reibekäse g	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree g, I Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g	Tag der deutschen Einheit
Dessert	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison	Bio Kirschquark g	Donut 3, 8, a, a1, f, g	Tag der deutschen Einhei





Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" 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 6 geschwärzt 2 mit Konservierungsstoff 7 gewachst 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel 5 geschwefelt

10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

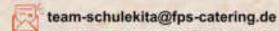
a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen f enthält Soja a2 enthält Roggen g enthält Milch und Milcherzeugnisse a3 enthält Gerste (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse a4 enthält Hafer h1 enthält Mandel a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut h2 enthält Haselnuss b enthält Krebstiere h3 enthält Walnuss c enthält Eier h4 enthält Kaschunuss d enthält Fisch h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadan i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



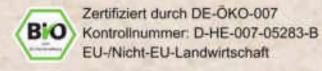






Speiseplan 06.10.2025 - 10.10.2025

Fr Mo Mi Do Salat Karotten Rohkost Honig-Vinaigrette 3, j, I Gurken Tomatensalat 3 Karotten Gebackenes Seelachsfilet a. Menü 1 Geflügelfrikadelle a, a1, c, g, j Hackbällchen Vegan f Spirelli Bio a, a1 Gnocchi-Auflauf mit Gemüse a1, d Eierknöpfle a, a1, c Salzkartoffelnı (Tomatensauce, Karotte, Vollkornreis Bio Linsenbolognese 3, i Kohlrabi in Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g Schwarzwurzelrahmgemüse Parmesan 2, c, g Kräuterrahmsauce 3, a, a4, f a, a4, f, g Gemüsemaultaschen Bio Königsberger Klopse Menü 2 Gemüsegulasch (Karotten, (Geflügel) in Sauce Bio a, a1, (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli, Blumenkohl, Kürbiscremesuppe Bio 3, g Mexikanische Lasagne Brokkoli) a, a1, c Veggie Bio a, a1, g, i, j Baguette Bio a, a1 Tomate) Biog 100% Bio Möhrengemüse Bio g Gemüsebrühe Bio Reis Bio Kartoffelsalat Bio 3, j Reis Bio Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Menü 3 Schnitzel Wiener Art Lachs für Burger a, a1, d Cevapcici (Geflügel) a, a1 Kartoffelreibekuchen (Schwein) a, a1 Pizza Margherita 3, a, a1, g Romana geschnitten Tzaziki g Klass Tomatensauce i Apfelmus 3 Reis Bio Cocktailsauce c, g, j Spirelli Bio a, a1 Kartoffelecken 3, 5, I Obst der Saison Bananenquark Bio g Obst der Saison Dessert Grießpudding a, at, g Cookie Bio Zartbitterschokolade a, a1 Zimt und Zucker





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

Folgende deklarationspflichtige Zusatzstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

6 geschwärzt 1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsstoff 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

5 geschwefelt

7 gewachst 8 mit Phosphat

10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut

c enthält Eier

d enthält Fisch

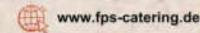
b enthält Krebstiere

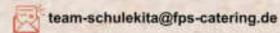
f enthält Soja g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel

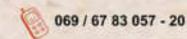
h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



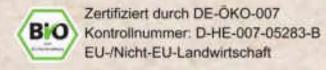






Speiseplan 13.10.2025 - 17.10.2025

Fr Mo Mi Do Salat Salat Karotten Gurken Rohkost Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, I Joghurtdressing 3, c, g, j, I Honig-Vinaigrette 3, J, I Menü 1 Seelachsfilet (natur) d Knuspertaler (Karotte, Vollkorn-Nudelauflauf mit Vegetarischer Hack-Penne-Butter Chicken 4, a, a1, a4, f, g, i, Ratatouille (Zucchini, Spinat) a, a1, a3, a4, c, g Gemüse (Brokkoli, Paprika) Auflauf (Soja) mit Erbsen und Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, 1 Basmatireis Bio mit Käsesauce a, a1, a4, f, g Lauch Bio a, a1, a4, f, g Basmatireis Bio Salzkartoffelni Kürbis-Bananen-Currysauce a, a4, f, g, j Menü 2 Spaghetti Bio a, a1 Schupfnudelpfanne mit Veggie Geschnetzeltes Bio Chili sin Carne Bio Farfalle Bio a, a1 Bolognese Sauce (Rind) Bio Saure Sahne Bio g Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, Gerstenbolognese Bio a, a3 (Erbsenprotein) g 100% Bio Reibekäse Bio g Baquette Bio a, a1 Reis Bio Reibekäse Bio g c, g Möhrengemüse Bio g Menü 3 Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, Pfannkuchen a, a1, c, g Hähnchenbrustfilet natur Fischnuggets vom Seelachs Kartoffel-Kürbis-Gratin mit 8, a, a1, d, g Apfelmus 3 Rahmsauce a, a1, a3, a4, f Klass 3, 8, 1, 1 Ragout (Schwein) a, a4, f, g Remoulade 9, c, g, j Kartoffelecken 3, 5, 1 Zimt und Zucker Eierknöpfle a, a1, c Kartoffelsalat 2, 4, i, j Obst der Saison Obst der Saison Ananasquark Bio g Dessert Griechischer Joghurt mit Mini Berliner mit Fruchtfüllung a, a1, c, g Honig g





Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" 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 2 mit Konservierungsstoff

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninguelle

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer

a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere c enthält Eier

d enthält Fisch

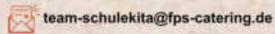
f enthält Soja g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss

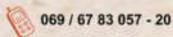
Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten: h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden







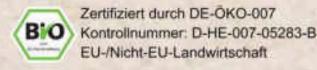


h5 enthält Pekannuss



Speiseplan 20.10.2025 - 24.10.2025

Fr Mo Mi Do cremiger Farmer Salat Salat Salat Gurken Rohkost (Weißkraut, Karotte) 2, 3, a, a1, Honig-Vinaigrette 3, j, 1 Karotten Joghurtdressing 3, c, g, j, I 1 C, i, 1 Menü 1 Hackbällchen Geflügel a, a1, c, Überbackene Cannellotti mit Paniertes Lachsfilet a, a1, d Eier-Omelette 3, c, g Vegetarisches Gulasch Spinat-Ricotta-Füllung (Erbsenprotein) Salzkartoffelnı Reis Bio Brokkoli-Käse-Sauce a, a4, f, g vegetarischer Bolognese Erbsenrahmgemüse a, a4, f, g Rahmspinat a, a4, f, g Penne Bio a, a1 Vollkornspirelli Bio a, a1 (Soja) und Bechamelsauce 3, a, a1, a4, f, g, i Menü 2 Falaffel Bio a, a1 Hähnchenfrikadelle Bio 3, a, a1 Penne Bio a, a1 Käse-Lauchsuppe Bio g Kartoffelpüree Bio 3, g CousCous Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reis Bio Möhrenrahmgemüse Bio g Gemüse (Paprika, Karotte, Baguette Bio a, a1 Lauchrahmgemüse Bio g Reibekäse Bio g Tomate) Bio 3 Joghurt-Dip Bio g Vegetarische Frühlingsrolle a. Ramensuppe mit Menü 3 Gebackenes Seelachsfilet a. Fladenbrot 1/6 a. a1, k a1, c, g, i Fleischklößchen (Schwein), Pizza Mediterrane Salami Hähnchen Kebab Parboiled Basmatireis a1, d Klass iker. Gemüse (Edamame, Karotte, Asiatisches Gemüse (Geflügel) 1, 2, 3, 9, a, a1, g, j Salzkartoffeln Krautsalat 2, 3 Lauch) und Asia-Nudeln 4, a, (Karotte, Bambus, Limonenschmand g Tzaziki g a1, c, f, I Sojasprossen) 2, a, a1, f Bananenquark mit Obst der Saison Obst der Saison Dessert Köhler-Kuss Schoko a, a1, c, f, Buttermilchdessert mit Schokosplitter 3, f, g Orange und Limette g





Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" 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 2 mit Konservierungsstoff

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninguelle 5 geschwefelt

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss

a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel a6 enthält Kamut

b enthält Krebstiere

c enthält Eier

d enthält Fisch

g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) h Schalenfrüchte / Nüsse h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss

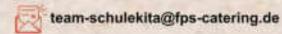
f enthält Soja

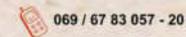
h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten: h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

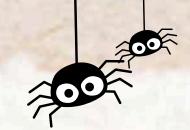
Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



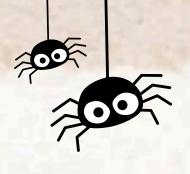




Halloween hat seinen Ursprung im keltischen Fest Samhain - man glaubte, dass in dieser Nacht die Grenze zwischen den Welten der Lebenden und Toten offen sein







EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELI

Speiseplan 27.10.2025 - 31.10.2025

Do

Rohkost

Gurken

Mo

Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, I

Mais-Salat 3, 1

Karotten

Spuksalat mit Zaubersauce

Fr

Himbeerdressing I

Menü 1



Vegane Nudeln mit Tomate-Basilikum-Füllung (Fagottini) a, a1 Tomatensauce: Parmesan 2, c, g

Erbsen-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce 3, a, a1, a4, c, f, g

Seelachsfilet (natur) d Tomatensaucei Vollkornspirelli Bio a, a1 Eier gekocht 2, c Kräuterquark g Salzkartoffelni

Hexeneintopf mit Fingern

Kürbiscremesuppe a, a4, f, j Putenwürstchen halbiert 2, 3, 8, j Baguette Bio a, a1

Menü 2



Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g Basmatireis Bio

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio 3, a, a1, g

Spinat-Lasagne Bio a, a1, g

Grusel-Nudeln

Hackbällchen Geflügel Bio a, a1, c Tomatensauce Bio Spaghetti Bio a, a1

Menü 3



Kartäuser Kloß a, a1, c, g Vanillesauce g

Hähnchenbrust Piccata Art a. a1, c, g Spirelli Bio a, a1 Paprikasauce 3, a, a1, a3, a4, f, I

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce 2, 3, 1 Reis Bio

Mini Maultaschen (Schwein) 2, 3, a, a1, c, i Kokos-Curry mit Gemüse (Paprika, Karotte, Brokkoli) a, a4, f, j

Dracula-Burger

Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Rote-Bete-Puffer a, a1 Gewürzgurken in Scheiben 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, I

Dessert

Heidelbeerjoghurt g



Schokopudding g Vanillesauce g

Obst der Saison



Blutiger Zombie-Kreppel

Mini Berliner mit Fruchtfüllung a, a1, c, g

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



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" 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 2 mit Konservierungsstoff

5 geschwefelt

6 geschwärzt 7 gewachst 8 mit Phosphat 4 mit Geschmacksverstärker 9 mit Süßungsmittel

10 enthält eine Phenylalaninguelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide e enthält Erdnuss a1 enthält Weizen a2 enthält Roggen

a3 enthält Gerste a4 enthält Hafer a5 enthält Dinkel

a6 enthält Kamut b enthält Krebstiere c enthält Eier d enthält Fisch

h1 enthält Mandel h2 enthält Haselnuss h3 enthält Walnuss h4 enthält Kaschunuss h5 enthält Pekannuss

h Schalenfrüchte / Nüsse

f enthält Soja

(beinhaltet Laktose)

h6 enthält Paranuss h7 enthält Pistazie h8 enthält Macadam i enthält Sellerie j enthält Senf k enthält Sesam I enthält Schwefeldioxid m enthält Lupine n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

g enthält Milch und Milcherzeugnisse



www.fps-catering.de



069 / 67 83 057 - 20