

Speiseplan Januar 2022

Montag den 03.01.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse,
dazu Knabbermöhren ^{1, 2, 5}

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis
und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 5} 

Dienstag den 04.01.

Menü 1:


Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,
dazu Coleslaw ^{3, 5}

Menü 2:

PASTA - Penne mit Spinatsauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

Mittwoch den 05.01.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei
(Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5, 8} 

Menü 2:


Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³  

Dessert

Obst der Saison

Donnerstag den 06.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 

Menü 2:



PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,
dazu Tomatensauce und Parmesan ²


Freitag den 07.01.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Knöpfe
und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) ³  

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 10.01.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis
und Salat mit Frenchdressing ^{1, 3, 4, 5} 

Menü 2:


Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren (100%Bio) ³ 

Dienstag den 11.01.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki
und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ³ 

Mittwoch den 12.01.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln ³ 

Menü 2:

Gemüseknödel mit Champignonrahm,
dazu Knabbergurke

Donnerstag den 13.01.

Menü 1:

Erbseintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette ²

Alternativ Vegetarisch :

Erbseintopf dazu Bio-Weizenbaguette 

Menü 2:

Pflaumen-Quark-Auflauf mit Vanillesauce


Freitag den 14.01.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Parmesan und Salat mit Joghurtdressing ²

Menü 2:

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) ³ 

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 17.01.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit Ketchup,
dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Joghurtdressing 

Dienstag den 18.01.

Menü 1:


Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Mittwoch den 19.01.

Menü 1:


Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Erbsengemüse ^{1, 5} 

Menü 2:


Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),
dazu Kräuterquark

Donnerstag den 20.01.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbermöhre 

Menü 2:

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


Freitag den 21.01.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce
und Semmelknödel

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

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 24.01.

Menü 1:


Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli ^{2, 3}

Menü 2:


Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{2, 3, 4, 5} 

Dienstag den 25.01.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen,
dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio) ^{2, 3, 8} 

Alternativ Vegetarisch :

Kartoffelsuppe mit Bio-Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Menü 2:


Apfel-Crumble mit Vanillesauce

Mittwoch den 26.01.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 

Donnerstag den 27.01.

Menü 1:


Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Parboiled Basmatireis ^{1, 2, 3} 

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) 


Freitag den 28.01.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{3, 4, 9} 

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-
Bechamelsauce, dazu Salat mit Möhren-Apfel-Salat ³

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 31.01.

Menü 1:

Rindergulasch, dazu Spinat-Knöpfele und Knabbermöhre ^{1, 5, 8}

Menü 2:



Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) ³  

Dienstag den 01.02.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecris (Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelaufwurf mit Tomatensauce und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) ³  

Mittwoch den 02.02.

Menü 1:


Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse ² 

Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot

Donnerstag den 03.02.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip 

Menü 2:


Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Semmelknödel und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 5}


Freitag den 04.02.

Menü 1:

Überbackener Nudelaufwurf mit Pute und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)  

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse ^{3, 8} 

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