

## Speiseplan April 2020

### Montag den 30.03.

#### Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,  
dazu Maisgemüse und Weizen-Ebly <sup>1, 5</sup> 

#### Menü 2:

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

### Dienstag den 31.03.

#### Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini,  
dazu Bio-Reis

#### Menü 2:

PASTA - Vollkornspaghetti mit Spinatsauce,  
dazu geriebener Käse (100% Bio)  

### Mittwoch den 01.04.

#### Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw <sup>3, 5</sup>

#### Menü 2:

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,  
dazu Bio-Bulgur und Paprikadip <sup>3</sup> 

### Donnerstag den 02.04.

#### Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>9</sup> 

#### Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja)  
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken

### Freitag den 03.04.

#### Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing

#### Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffel-Pastinaken-Püree mit  
Möhren-Rahmgemüse <sup>3, 5</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

## Montag den 06.04.

### Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhengemüse und Bio-Reis 

### Menü 2:

PASTA - Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse (100% Bio) 

## Dienstag den 07.04.

### Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit Ketchup,  
dazu Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat <sup>2, 8</sup>

### Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Rindswurst mit Ketchup,  
dazu Salzkartoffeln und cremiger Karottensalat <sup>2</sup>

### Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <sup>3</sup> 

## Mittwoch den 08.04.

### Menü 1:

PASTA - Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel),  
dazu Knabbergurken

### Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Vollkornreis,  
dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup> 



## Donnerstag den 09.04.

### Menü 1:

#### Zum Saisonstart:

Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln  
und zwei gekochten Eiern

### Menü 2:

Spätzle mit Champignonsauce,  
dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 



Schon gewusst: **Gründonnerstag** ist der Donnerstag vor Ostern und man isst an diesem Tag traditionell kein Fleisch, sondern grüne Speisen. Grün ist die Farbe der Hoffnung und sie überbringt die Botschaft, dass die Natur erwacht ist. Der Genuss von grünen Gerichten an Gründonnerstag verspricht nach alter Überlieferung auch eine widerstandsfähige Gesundheit für das ganze Jahr.

## Freitag den 10.04. Karfreitag

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 13.04.  
Ostermontag**

**Dienstag den 14.04.**

**Menü 1:**

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse,  
dazu Bio-Farfalle <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**

Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie, Brokkoli)  
Bio-Milchreis mit roter Grütze  
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren), dazu Zimt und Zucker

**optional:**

Bio-Milchreis mit roter Grütze  
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren),  
dazu Zimt und Zucker

**Mittwoch den 15.04.**

**Menü 1:**

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,  
dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

**Menü 2:**

Möhrencremesuppe mit Reis, dazu Vollkornbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Donnerstag den 16.04.**

**Menü 1:**

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet  
auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>2, 3</sup> 

**Menü 2:**

Vegetarische Spinat-Ricotta-Bällchen in Schnittlauchsaucе,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing

**Freitag den 17.04.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Carbonarasauce von der Pute,  
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Zucchini-Kartoffel-Auflauf mit Feta, dazu Salat mit Mangodressing

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 20.04.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet natur mit Zitronenrahmsauce,  
dazu Bio-Basmatireis und Knabbermöhren 

**Menü 2:**

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,  
dazu Kräuterquark

**Dienstag den 21.04.**

**Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei  
(Karotten-Erbesen-Spargel-Gemüse), dazu Kartoffelpüree <sup>1, 5, 8</sup> 

**Menü 2:**

Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Käsesauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing

**Mittwoch den 22.04.**

**Menü 1:**

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,  
dazu dunkle Bratensauce,  
Bio-Orecchiette und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf mit  
Tomatensauce, dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>3</sup> 

**Donnerstag den 23.04.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Risolée kartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 5</sup> 

**Menü 2:**

PASTA - Spaghetti mit Tomatensauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Freitag den 24.04.**

**Menü 1:**

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi)  
mit Putenklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 

**Menü 2:**

Zwei Veggi-Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)  
mit Currydip und Bio-Reis, dazu Salat mit Mangodressing

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 27.04.**

**Menü 1:**

Rinderfiletstreifen mit Karotten und Bambussprossen,  
dazu asiatische Bio-Nudeln<sup>1, 2, 3, 8</sup> 

**Menü 2:**

Ein Sojaschnitzel mit  
Ratatouillegemüse (Aubergine, Zucchini, Paprika), dazu Bio-Reis<sup>2, 3, 5</sup>

**Dienstag den 28.04.**

**Menü 1:**

Chili con Carne vom Rind  
(rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)  
mit Crème Fraîche und Bio-Vollkornbaguette 

**Menü 2:**

PASTA - Vegetarische Tortelloni mit  
Gemüsefüllung (Spinat, Karotten, Sellerie),  
dazu Basilikumpestosauce und Salat mit Himbeerdressing<sup>3</sup>

**Mittwoch den 29.04.**

**Menü 1:**

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce,  
dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurdressing<sup>2, 3, 5, 8, 9</sup> 

**Menü 2:**

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Donnerstag den 30.04.**

**Menü 1:**

Drei Hackbällchen (Geflügel) mit Rahmsauce und Maisgemüse,  
dazu Weizen-Ebly<sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Gnocchi mit Tomatensauce,  
dazu Salat mit Frenchdressing 

**Freitag den 01.05.**

**Maifeiertag**

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