


## Speiseplan vom 01. bis 30. April 2021

### Montag den 29.03.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:


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

### Dienstag den 30.03.

#### Menü 1:

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Nudeln, dazu Bio-Weizenbaguette

#### Menü 2:


Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),  
dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup> 

### Mittwoch den 31.03.

#### Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,  
dazu Coleslaw (Krautsalat mit Karotten und Schmand) <sup>3, 5</sup>

#### Menü 2:

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

### Gründonnerstag den 01.04.

#### Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip <sup>2</sup> 

#### Menü 2:


Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce <sup>3</sup>

### Freitag den 02.04.

### Karfreitag

Das Schule & Kita-Team von FPS wünscht allen Kindern frohe Ostern



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Label  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 05.04.**  
**Ostermontag**

**Dienstag den 06.04.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel) und Parmesan, dazu Knabbergurken <sup>2</sup>

**Menü 2:**

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

**Mittwoch den 07.04.**



**Menü 1:**

Eine Bratwurst (Schwein) mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und cremiger Karottensalat <sup>2, 3, 8</sup>

**Alternative zum Schweinefleisch:**


Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und cremiger Karottensalat <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**


PASTA - Bunte Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

**Donnerstag den 08.04.**

**Menü 1:**

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet) mit Tomaten-Joghurt-Dip, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing <sup>3, 1</sup> 

**Menü 2:**

Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)  

**Freitag den 09.04.**

**Menü 1:**

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis 

**Menü 2:**

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

Die Angebote/Komponenten mit dem  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 12.04.**

**Menü 1:**

Paniertes Hähnchenschnitzel mit **Frankfurter Grüner Soße**, dazu Bio-Salzkartoffeln 

**Menü 2:**

Bio-Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce mit Basmatireis 

**Dienstag den 13.04.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Vollkorn-Spirelli mit Carbonara (Pute), dazu Parmesan und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing 

**Menü 2:**

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli);  
Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

**Optional:**


Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

**Mittwoch den 14.04.**

**Menü 1:**

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 


**Menü 2:**

Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio)  

**Donnerstag den 15.04.**

**Veggie-Tag**

**Menü 1:**

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch) mit süß-saurem Dip, dazu Basmatireis und Asia Gurkensalat (Gurke, Paprika, Koriander) in Essig-Öl-Dressing 


**Menü 2:**

PASTA - Nudelaufwurf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika, Mais) und Bärlauchpestosauce



**Freitag den 16.04.**

**Menü 1:**

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Farfalle 

**Menü 2:**

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

Die Angebote/Komponenten mit dem  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 19.04.**

**Menü 1:**


Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse

**Menü 2:**

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika, dazu Kräuterquark 

**Dienstag den 20.04.**

**Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei (Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse),  
dazu Weizen-Ebly <sup>1, 5, 8</sup> 

**Menü 2:**


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

**Mittwoch den 21.04.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**


Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>3</sup> 

**Donnerstag den 22.04.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Kartoffel-Erbsenpüree und Knabbergurken <sup>9</sup> 

**Menü 2:**

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

**Freitag den 23.04.**

**Menü 1:**

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Putenklößchen, dazu eine Scheibe Vollkornbrot 

**Menü 2:**

Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten)  
und Salat mit Mangodressing <sup>3, 8</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 26.04.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,  
dazu Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Vollkornreis <sup>1</sup> 

**Dienstag den 27.04.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**


Gnocchi mit Tomatensauce, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup> 

**Mittwoch den 28.04.**

**Menü 1:**


Hühnerfrikassee mit **Spargel** und Champignons, dazu Bio-Reis 

**Menü 2:**

Frühlingshafte Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Donnerstag den 29.04.**

**Menü 1:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken  
und Gurkensalat in Joghurd dressing <sup>3, 5</sup> 

**Menü 2:**

PASTA - Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotten, Sellerie),  
dazu Basilikumpestosauce und Salat mit Balsamicodressing <sup>1, 2, 3</sup>

**Freitag den 30.04.**


**Menü 1:**

PASTA - Bunte Bio-Spirelli mit Bio-Hühnerfleischklößchen in Käsesauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing

**Menü 2:**

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern <sup>3</sup> 

Der Spargel (lateinisch: *Asparagus officinalis*) ist ein Liliengewächs. Saison ist von April bis Ende Juni. Die Spargelstangen wachsen unter der Erde. Sie sind lang, hart und weiß-gelblich in der Farbe.

Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-LD  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