


## Speiseplan vom 01. bis 23. Dezember 2020

### Montag den 30.11.

#### Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Bio-Weizenbaguette

#### Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Bio-Knabbermöhren 

### Dienstag den 01.12.

#### Menü 1:


Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonaise  
und Bio-Vollkorn-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing 

#### Menü 2:

PASTA - Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Parmesan 2, 3

### Mittwoch den 02.12.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Wildkräuterjus,  
dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotte) 1, 3, 5 

#### Menü 2:


Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,  
Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9

### Donnerstag den 03.12.

#### Menü 1:

Rinderbraten mit dunkler Sauce, dazu Apfelrotkohl und zwei Kartoffelknödel 1, 5 

#### Menü 2:

Bio-Gemüsesuppe (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)  
Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 3 

#### Optional:



Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 


### Freitag den 04.12.

#### Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Paellareis (Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Kräuterquark

#### Menü 2:

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

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 07.12.**

**Menü 1:**

Würstchengulasch (Pute) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli und Knabbermöhren <sup>2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Bio-Weizenbaguette 

**Dienstag den 08.12.**

**Menü 1:**

Geflügelragout in Tomaten-Paprikasauce,  
dazu Bio-Spirelli und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup>

**Menü 2:**


Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Mittwoch den 09.12.**

**Menü 1:**

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros,  
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte),  
dazu Parmesan <sup>2</sup> 


**Donnerstag den 10.12.**

**Veggie-Tag**

**Menü 1:**

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout,  
dazu Salat mit Himbeerdressing


**Menü 2:**

Blumenkohl mit Semmelbröseln,  
dazu Kräuterquark und kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup> 



**Freitag den 11.12.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln  
und Knabbergurken <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce,  
dazu Weizenebly und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>1, 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 Konservierungsmittel | 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 14.12.**

**Menü 1:**


Erseneintopf mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Weizenbaguette <sup>2, 3</sup> 

**Menü 2:**

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

**Dienstag den 15.12.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) in Kokos-Curry-Sauce,  
dazu Bio-Basmatireis und Asiagemüse (Chinakohl, Lauch, Kartotten) <sup>1, 2, 3</sup>

**Mittwoch den 16.12.**

**Menü 1:**



Kalbsgulasch mit Bio-Orecchiette, dazu cremiger Karottensalat 

**Menü 2:**

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Grießklößchen, dazu Bio-Weizenbaguette

**Donnerstag den 17.12.**

**Menü 1:**

PASTA - Ravioli-Auflauf (Rindfleischfüllung) mit Gemüse (Paprika, Karotten, Sellerie)  
in Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>3</sup>  

**Menü 2:**

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli)  
Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

**Optional:**

Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

**Freitag den 18.12.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis

**Menü 2:**

PASTA - Vollkornspirelli mit Spinatsauce dazu Salat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

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 21.12.**

**Menü 1:**


Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio)  

**Dienstag den 22.12.**

**Menü 1:**

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 4</sup> 

**Menü 2:**

Allgäuer Käsespätzle, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>3</sup>

**Mittwoch den 23.12.**

**Menü 1:**

PASTA - Bunte Bio-Spirelli mit Bolognesesauce (Geflügel), dazu Salat mit Balsamicodressing <sup>1, 2, 3</sup>

**Menü 2:**

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



**wünscht Ihr Schule & Kita-Team von FPS.  
Ab dem 4. Januar 2021 sind wir wieder für Sie da.**

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