

## Speiseplan vom 01. bis 26. Februar 2021

### Montag den 01.02.

#### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl und Bio-Vollkornreis <sup>1, 5, 8</sup> 

#### Menü 2:


Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Kräuterquark und Bio-Knabbermöhren

### Dienstag den 02.02.

#### Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika),  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Bunter Nudelauflauf mit Tomatensauce und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie)  
(100% Bio) <sup>3</sup> 

### Mittwoch den 03.02.

#### Menü 1:

Eine Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

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

### Donnerstag den 04.02.

#### Menü 1:


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

#### Menü 2:

PASTA - Bunte Bio-Spirelli mit Gemüsebolognese, dazu Salat mit Himbeerdressing

### Freitag den 05.02.

#### Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln  
und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 3, 5</sup> 

#### Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Tomatensauce und Eierknöpfe

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 08.02.**

**Menü 1:**

Frikadelle vom Schwein mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

**Alternative zum Schweinefleisch:**

Frikadelle vom Geflügel mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup> 

**Menü 2:**

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

**Dienstag den 09.02.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan und Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot 

**Mittwoch den 10.02.**

**Menü 1:**

Hokifischfilet natur mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 

**Menü 2:**

PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Paprikasauce und Salat mit Mangodressing <sup>1, 5</sup>

**Donnerstag den 11.02.**

**Menü 1:**


PASTA - Überbackener Nudelaufauf (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup> 

**Freitag den 12.02.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken, dazu Currysauce und Bio-Basmatireis 

**Menü 2:**

Nudelsuppe

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

**Optional:**

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

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




**Rosenmontag den 15.02.**

**Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Bio-Reis

**Menü 2:**

Orientalisches Marktgemüse (mit Zucchini, Karotten, Kichererbsen),  
dazu Bio-Couscous und Joghurt-Minz-Dip 

**Faschingsdienstag den 16.02.**

**Menü 1:**

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkornspirelli,  
dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup> 

**Menü 2:**

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse <sup>3, 8</sup>

**Aschermittwoch den 17.02.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Allgäuer Käsespätzle mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

**Donnerstag den 18.02.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet "natur" mit Gemüsebulgur (Paprika, Lauch, Zuckerschoten),  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup>

**Menü 2:**

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup>  


**Freitag den 19.02.**

**Menü 1:**

Kalbsgulasch mit Bio-Penne, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurken

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 22.02.**

**Menü 1:**

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu zwei Semmelknödel und Knabbermöhren <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Gemüsecurry (Kichererbsen, Karotten, Paprika) in Kokossauce  
mit Basmatireis (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dienstag den 23.02.**

**Menü 1:**


PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Knabbergurken <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Drei Falaffel mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip <sup>3</sup> 

**Mittwoch den 24.02.**

**Menü 1:**

Fischburger mit einem Burgerbrötchen, gebackenen Seehechtfilet, Tomaten, Salat, Gurken  
und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup> 


**Menü 2:**

Gnocchi mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

**Donnerstag den 25.02.**

**Veggie-Tag**

**Menü 1:**

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,  
dazu Tomatensauce, Bio-Vollkornreis und Salat mit Joghurtdressing <sup>1</sup> 

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,  
dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>



**Freitag den 26.02.**

**Menü 1:**

Vier Putenhackbällchen mit Kohlrabirahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat-Ricotta) mit Kürbis-Bechamelsauce  
und Mozzarella überbacken

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