

## Speiseplan Februar 2022

### Montag den 31.01.

#### Menü 1:

Rindergulasch, dazu Spinat-Knöpfe <sup>1, 5, 8</sup> 

#### Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Dienstag den 01.02.

#### Menü 1:

Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse

#### Alternativ vegetarisch:

Bratwurst (Veggie) mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse

#### Menü 2:


Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot 

### Mittwoch 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 Vollkorn-Nudelaufwurf mit Tomatensauce und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Donnerstag den 03.02.


#### Menü 1:

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

#### Alternativ vegetarisch:


Überbackener Gnocchiaufwurf mit Brokkoli in Bechamelsauce, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 

#### Menü 2:

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


### Freitag den 04.02.

#### 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 <sup>1, 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 07.02.

#### Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse und dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)  

#### Menü 2:

Eine Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree) mit einem Kräuterdip und Bio-Salzkartoffeln, dazu cremiger Karottensalat <sup>3, 8</sup>

### Dienstag den 08.02.

#### Menü 1:

Gemüseintopf mit Bio-Gemüse (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen) mit Rindswurstscheiben dazu Bio Weizenbaguette <sup>2, 3</sup>

#### Alternativ vegetarisch:


Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen), dazu Weizenbaguette (100% Bio)  

#### Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

### Mittwoch den 09.02.

#### Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 

#### Menü 2:


PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Paprikasauce und Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup>

### Donnerstag den 10.02.

#### Menü 1:

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:



Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Vollkornreis 


### Freitag den 11.02.

#### Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Wirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, 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 14.02.**

**Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio) 

**Menü 2:**


PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,  
dazu Salat mit Joghurtdressing

**Dienstag den 15.02.**

**Menü 1:**

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf  
mit Tomatensauce

**Menü 2:**

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen,  
dazu Basmatireis (100% Bio) 

**Mittwoch den 16.02.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln 

**Menü 2:**

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

**Donnerstag den 17.02.**

**Menü 1:**

Sojaschnitzel mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika,  
Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip und Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup> 

**Menü 2:**

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


**Freitag den 18.02.**

**Menü 1:**

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel

**Menü 2:**

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,  
dazu Salat mit Joghurtdressing 

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 21.02.**

**Menü 1:**


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

**Menü 2:**

Penne mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli,  
Blumenkohl), dazu Saure Sahne (100 % Bio) 

**Dienstag den 22.02.**

**Menü 1:**

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

**Alternativ vegetarisch:**

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

**Menü 2:**


Drei Reibekuchen mit Apfelmus <sup>3</sup>

**Mittwoch den 23.02.**

**Menü 1:**

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,  
dazu Rotkraut und Kartoffelpüree <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**


PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce,  
dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Donnerstag den 24.02.**

**Menü 1:**

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung und Kräuterdip,  
dazu Gemüsereis <sup>1</sup>

**Menü 2:**


Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 


**Freitag den 25.02.**

**Menü 1:**

Rindergulasch mit Spätzle <sup>1, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus),  
dazu Bio-Basmatireis und asiatischer Gurkensalat <sup>2, 3</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 28.02.**

**Menü 1:**

PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind),  
dazu Knabbergurken (100% Bio) 

**Menü 2:**

Fünf Falaffel mit Bio-Gemüse-Couscous  
(Zucchini, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip 

**Dienstag den 01.03.**

**Menü 1:**

Linseneintopf mit Putenwürstchen und Weizenbaguette (100% Bio)  2, 3, 8

**Alternativ vegetarisch:**


Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio)  3

**Menü 2:**

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

**Mittwoch den 02.03.**

**Menü 1:**


Lachsburger zum selbst Zusammenbauen  
mit einer Frischfrikadelle, Tomaten, Salat, Gurken  
und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken  1, 2, 3, 5, 9

**Menü 2:**

Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce,  
dazu Salat mit French-Dressing  3, 4

**Donnerstag den 03.03.**

**Menü 1:**


Zwei Kartoffeltaschen, dazu Tomatensauce,  
Bio-Vollkornreis und Apfel-Karottensalat  3

**Menü 2:**

Blumenkohlschnitzel mit Schnittlauchsauce,  
dazu Möhren-Kartoffelpüree


**Freitag den 04.03.**

**Menü 1:**

Vier Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse  
dazu Bio-Salzkartoffeln  3

**Menü 2:**

Spätzle Auflauf mit Spinat (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