



Speiseplan vom 04. bis 29. Januar 2021

FROHES NEUES JAHR

Montag den 04.01.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli, dazu Knabbermöhren ^{1, 5} 

Menü 2:


Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis ^{1, 5}

Dienstag den 05.01.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Bratensauce, Spätzle und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

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

Mittwoch den 06.01.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5, 8} 

Menü 2:

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

Donnerstag den 07.01.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 

Menü 2:

PASTA - Vegan - Tortelloni mit Gemüsebolognese (Kartoffeln, Karotten, Sellerie)-Füllung (Soja), dazu Tomatensauce und Reibekäse

Freitag den 08.01.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Weizen-Ebly und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) ³ 



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 11.01.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Erbsengemüse und Bio-Vollkornreis ^{1, 5} 

Menü 2:


Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dienstag den 12.01.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Bio-Gemüse-Couscous (Karotten, Paprika, Sellerie),
dazu Tomaten-Joghurt-Dip ³

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Salzkartoffeln (100 % Bio) ³ 

Mittwoch den 13.01.

Menü 1:


Paniertes Hähnchenschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler, dazu Bio-Spinatsauce und Kartoffel-Blumenkohlpüree 

Donnerstag den 14.01.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise, dazu kleine Bio-Kartoffeln
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie, Zucchini) mit Grießklößchen;
Drei Marillenknödel (Aprikosenfüllung) mit Vanillesauce ^{1, 3}

Optional:

Drei Marillenknödel (Aprikosenfüllung) mit Vanillesauce ^{1, 3}


Freitag den 15.01.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Pute), dazu Parmesan
und Salat mit Himbeerdressing ²

Menü 2:

Gnocchi mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse ³ 

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 18.01.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Bio-Möhrenrahmgemüse 

Menü 2:


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

Dienstag den 19.01.

Menü 1:


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

Menü 2:


Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Himbeerdressing  1, 2, 3, 5

Mittwoch den 20.01.


Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing
und Bio-Knabbermöhren  2, 3, 8

Alternative zum Schweinefleisch:


Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing
und Bio-Knabbermöhren  2, 3, 8

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika), dazu Bio-Basmatireis  1, 2, 3

Donnerstag den 21.01.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln
und Salat mit Mangodressing  3, 9

Menü 2:

PASTA - Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Spinatsauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing  3


Freitag den 22.01.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce und Semmelknödel

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette (100% Bio)   3

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 25.01.

Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini, dazu grüne Tagliatelle 

Menü 2:


Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

Dienstag den 26.01.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Weizenbaguette ^{2, 3, 5, 8}

Menü 2:

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

Mittwoch den 27.01.

Menü 1:

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce,
dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Knabbermöhren (100% Bio) 


Donnerstag den 28.01.

Veggie-Tag

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}


Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,
dazu Schmand-Dip 




Freitag den 29.01.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet) mit Kräutersauce,
dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken ³ 

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Balsamicodressing ^{1, 2, 3}

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