

## Speiseplan 01. bis 31. Juli 2020

### Montag den 29.06.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet natur mit Zitronenrahmsauce,  
dazu Bio-Basmatireis und Knabbermöhren 

#### Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,  
dazu Kräuterquark

### Dienstag den 30.06.

#### Menü 1:

Frankfurter Grüner Soße mit paniertem Hähnchenschnitzel  
dazu Salzkartoffeln

#### Menü 2:

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

### Mittwoch den 01.07.

#### Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Ketchup,  
dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken 

#### Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

### Donnerstag den 02.07.

#### Menü 1:

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

#### Menü 2:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Tomatensauce,  
dazu Parmesan und Salat mit Frenchdressing <sup>2</sup> 

### Freitag den 03.07.

#### Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi) mit Putenklößchen,  
dazu Bio-Vollkornbaguette 

#### Menü 2:

Zwei Veggi-Sticks aus Grillgemüse (Paprika, Zucchini, Aubergine)  
mit Currydip und Bio-Reis, dazu Salat mit Mangodressing

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 06.07.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischrolle mit Geflügeljus,  
dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**

PASTA - Penne mit Spinatsauce, dazu Reibekäse (100% Bio) 

**Dienstag den 07.07.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce,  
dazu Bio-Orecchiette und Salat mit Mangodressing

**Menü 2:**

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

**Mittwoch den 08.07.**

**Menü 1:**

Rindswurst mit Ketchup,  
dazu Kartoffelecken und Bio-Knabber-Möhren <sup>2, 3, 5</sup> 

**Menü 2:**

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli)  
Kirsch-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

**optional:**

Kirsch-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

**Donnerstag den 09.07.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 

**Menü 2:**

PASTA - Grüne Tagliatelle mit Gemüsebolognese  
(Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan <sup>2</sup>

**Freitag den 10.07.**

**Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Erbsen,  
dazu Bio-Reis

**Menü 2:**

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,  
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 13.07.**

**Menü 1:**

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,  
dazu Möhregemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

**Alternative zum Schweinefleisch:**

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce,  
dazu Möhregemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark,  
dazu Knabber-Gurken 

**Dienstag den 14.07.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) mit Basilikumpestosauce,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3</sup> 

**Mittwoch den 15.07.**

**Menü 1:**

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce und Salzkartoffeln,  
dazu Chinakohl-Paprika-Salat in Joghurtdressing <sup>3, 9</sup> 

**Menü 2:**

Eine Gemüsefrikadelle mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout,  
dazu Bio-Orecchiette <sup>3, 8</sup>

**Donnerstag den 16.07.**

**Veggie Tag**

**Menü 1:**

Gemüsemaultaschensuppe mit Bio-Vollkornbaguette 

**Menü 2:**

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Himbeerdressing



**Freitag den 17.07.**

**Menü 1:**

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce und Bio-Reis,  
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Nudel-Spinat-Auflauf,  
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 20.07.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse  
mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dienstag den 21.07.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischkäse mit Ketchup,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabber-Möhren <sup>2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**

Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille  
(Zucchini, Paprika, Tomate), dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3, 5</sup> 

**Mittwoch den 22.07.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce,  
dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup> 

**Donnerstag den 23.07.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce,  
Maisgemüse und Bio-Vollkornreis <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**

Zwei Eier mit Senfsauce und Salzkartoffeln,  
dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 2, 5</sup>

**Freitag den 24.07.**

**Menü 1:**

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark

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 27.07.**

**Menü 1:**

Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotte, Sellerie) und Hähnchenbruststreifen,  
dazu Paprikasauce <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,  
dazu Fetawürfel

**Dienstag den 28.07.**

**Menü 1:**

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce  
mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat,  
Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup> 

**Mittwoch den 29.07.**

**Menü 1:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 8</sup> 

**Menü 2:**

Flädle-Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie, Brokkoli)  
Milchreis mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren),  
dazu Zimt und Zucker (100% Bio) <sup>3</sup> 

**optional:**

Milchreis mit roter Grütze  
(Sauerkirschen, Johannisbeeren, Brombeeren),  
dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

**Donnerstag den 30.07.**

**Menü 1:**

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis <sup>1, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Überbackene Cannelloni (mit Spinat und Ricotta gefüllte Nudelröllchen)  
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 

**Freitag den 31.07.**

**Menü 1:**

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce,  
dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Vollkornspirelli mit Käsesauce  
und Knabbermöhren (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