

Speiseplan vom 02. bis 31. März 2020

Montag den 02.03.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous
(Zucchini, Sellerie, Erbsen), dazu Joghurt-Minz-Dip 

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren

Dienstag den 03.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Mittwoch den 04.03.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Penne,
dazu Knabbergurken 1, 5, 8 

Menü 2:

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

Donnerstag den 05.03.

Menü 1:

Hokifilet natur in Tomatensauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Mangodressing 

Menü 2:

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

optional:

Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

Freitag den 06.03.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Maisgemüse und Bio-Salzkartoffeln 1, 3, 5

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 09.03.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind) mit Tzatziki,
dazu Bio-Reis und Knabbermöhren

Menü 2:

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

Dienstag den 10.03.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Weizen-Ebly
und Knabbergurken ^{1, 5} 

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle
mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Mittwoch den 11.03.

Menü 1:

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Lachs-Dillsauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 

Menü 2:

Blumenkohl mit Semmelbröseln,
dazu Kräutersauce und kleine Bio-Kartoffeln ³

Donnerstag den 12.03.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,
dazu Rotkohl und Knöpfe ^{1, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,
dazu Rotkohl und Knöpfe ^{1, 5}

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce
mit Basmatireis (100% Bio) ³  

Freitag den 13.03.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Spirelli, dazu Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2:

Grünkernbraten mit Bio-Schnittlauchsauce und Bio-Salzkartoffeln 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 16.03.

Menü 1:

Hähnchenstreifen mit Asiagemüse (Chinakohl, Karotten, Paprika),
dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3} 

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,
dazu Bio-Rahmspinat

Dienstag den 17.03.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne,
dazu Reibekäse und Knabbergurken ^{1, 5}

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout,
dazu Salat mit Frenchdressing 

Mittwoch den 18.03.

Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros,
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie)
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 

Donnerstag den 19.03.

Veggie Tag

Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Schnittlauchsauce, Bio-Reis und Salat mit Joghurdressing ¹

Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio)  



Freitag den 20.03. Frühlingsanfang

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{3, 8} 

Menü 2:

PASTA - Bunte Bio-Spirelli mit **Bärlauchpestosauce**, dazu **Knabbermöhren**



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 23.03.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Champignonsauce,
dazu Bio-Orecchiette und Knabbergurken 

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Reis (100 % Bio) 

Dienstag den 24.03.

Menü 1:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken
und Zucchini in Bechamelsauce

Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle aus Gemüse (Karotte, Sellerie, Porree)
mit Tomatensauce und Weizen-Ebly, dazu Gurkensalat ^{2, 3, 8} 

Mittwoch den 25.03.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch vom Rind mit Salzkartoffeln, dazu Knabbermöhren ^{1, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese
(Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan ² 

Donnerstag den 26.03.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf,
dazu Salat mit Frenchdressing 

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Paprikasauce,
dazu Bio-Dinkelreis ^{1, 5}

Freitag den 27.03.

Menü 1:

Erseneintopf mit Rindswurst in Scheiben,
dazu Bio-Vollkornbaguette ^{2, 3} 

Menü 2:

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln 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 30.03.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce,
dazu Maisgemüse und Weizen-Ebly 1, 5 

Menü 2:

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

Dienstag den 31.03.

Menü 1:

Italienisches Hühnerragout in Tomatensauce mit Zucchini,
dazu Bio-Reis

Menü 2:

PASTA - Vollkornspaghetti mit Spinatsauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) 

Mittwoch den 01.04.

Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw 3, 5

Menü 2:

Gemüsepfanne (Zucchini, Karotte, Paprika) mit Kichererbsen,
dazu Bio-Bulgur und Paprikadip 3 

Donnerstag den 02.04.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 9 

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken

Freitag den 03.04.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tomatensauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Hausgemachter Kartoffel-Pastinaken-Püree mit
Möhren-Rahmgemüse 3, 5 

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