

Speiseplan vom 01. bis 31. März 2021

Montag den 01.03.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Bio-Gemüse-Curry (Karotten, Blumenkohl, Brokkoli) und Bio-Basmatireis ³

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren 

Dienstag den 02.03.

Menü 1:

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

Menü 2:


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

Mittwoch den 03.03.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Knabbergurken ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

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

Donnerstag den 04.03.

Menü 1:

Lachs in Dill-Sahnesauce, dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Frenchdressing ^{3, 4} 

Menü 2:

Tomatencremesuppe; Milchreis mit Kirschgrütze (100% Bio) 

Optional:

Milchreis mit Kirschgrütze (100% Bio) 


Freitag den 05.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
dazu grünes Bohnengemüse und Spätzle ^{1, 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

Montag den 08.03.

Menü 1:

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

Menü 2:


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

Dienstag den 09.03.

Menü 1:


Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Weizen-Ebly und Bio-Möhren-Erbsen-Gemüse ^{1, 3, 5} 

Menü 2:

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

Mittwoch den 10.03.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet
auf Tomatensugo, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{2, 3} 

Menü 2:

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

Donnerstag den 11.03.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce, dazu Eierknöpfe
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Eierknöpfe
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:


Grünkernbraten mit Kräutersauce und Bio-Salzkartoffeln ³ 

Freitag den 12.03.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing

Menü 2:

Vegetarische Spinat-Ricotta-Bällchen in Schnittlauchsaucen,
dazu bunte Bio-Spirelli und 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 15.03.

Menü 1:

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


Menü 2:

Zwei Spinatknödel mit Möhrenragout 

Dienstag den 16.03.

Asia-Tag

Menü 1:

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

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus)
in Kokos-Curry-Sauce, dazu Bio-Basmatireis und Asia-Gurkensalat ^{3, 4}




Mittwoch den 17.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

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


Donnerstag den 18.03.

Veggie-Tag

Menü 1:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark
und Salat mit Joghurtdressing


Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit zwei gekochten Eiern,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Knabbermöhren ³ 




Freitag den 19.03.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (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 22.03.

Frühlingsanfang

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce,
dazu Bio-Orecciote und Knabbergurken

Menü 2:

Blumenkohlcremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 

Dienstag den 23.03.

Menü 1:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Putenschinken und Zucchini in Bechamelsauce 

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Weizenebly
und Salat mit Frenchdressing ^{1, 3, 4, 5}

Mittwoch den 24.03.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch vom Rind mit Bio-Salzkartoffeln, dazu Knabbermöhren ^{1, 3, 5, 8}

Menü 2:

PASTA - Bio-Penne mit **Bärlauchpestosauce**, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 

Donnerstag den 25.03.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce, dazu Kartoffel-Gurken-Salat ^{2, 3, 8, 9} 

Menü 2:

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


Freitag den 26.03.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Rindswurst in Scheiben, dazu eine Scheibe Vollkornbrot ^{2, 3} 

Menü 2:

Eine vegetarische Frikadelle (Frühlingszwiebeln, Paprika, Karotten)
mit Schnittlauchsauce, dazu Bio-Reis ^{3, 8}

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 Konservierungsmittel | 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 29.03.

Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce, dazu Weizen-Ebly und Knabbermöhren ^{1, 5}

Menü 2:

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

Dienstag den 30.03.

Menü 1:

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Nudeln, dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:


Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu kleine Bio-Kartoffeln ³ 

Mittwoch den 31.03.

Menü 1:


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

Menü 2:

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

Gründonnerstag den 01.04.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip ² 

Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Kräutersauce ³

Freitag den 02.04.

Karfreitag

Das SchuleKita-Team wünscht allen Kindern schöne Ostern



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