

## Speiseplan vom 03. bis 31. Mai 2021

### Montag den 03.05.

#### Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

#### Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Raviolini-Auflauf (Käsefüllung) in Spinat-Frischkäsesauce,  
dazu Salat mit Joghurtdressing 

### Dienstag den 04.05.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup> 

#### Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros,  
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

### Mittwoch den 05.05.

#### Menü 1:

Ungarisches Gulasch vom Rind mit Bio-Dinkelreis,  
dazu Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

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

### Donnerstag den 06.05.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup> 

#### Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Flädle (Pfannkuchenstreifen);  
Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

#### Optional:

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

### Freitag den 07.05.

#### Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Weizenbaguette <sup>2, 3, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Vollkornreis und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5, 8</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 10.05.**

**Menü 1:**

Vier Hackbällchen (Geflügel) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornspirelli und Knabbermöhren 

**Menü 2:**

Gemüsemautaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2</sup>

Brokkoli ist im Vergleich zu anderen Kohlrarten leicht verdaulich und enthält reichlich Vitamin C (für das Immunsystem) und A (für die Sehfunktion). Außerdem ist Brokkoli ein guter Calcium- und Eisenlieferant. Brokkoli wird in vielen Länderküchen verwendet, z.B. in Italien, Frankreich und Asien. Auch in Deutschland wird er in vielen Variationen gerne gegessen.

**Dienstag den 11.05.**

**Menü 1:**

Fischburger mit einem Burgerbrötchen, Fischfrikadelle (Seelachs), Tomaten, Salat, Gurken und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup> 

**Menü 2:**

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

**Mittwoch den 12.05.**

**Menü 1:**

Fleischkäse (Schwein) mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

**Alternative zum Schweinefleisch:**

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce und Blumenkohl, dazu Kartoffelpüree <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Rigatonelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen, dazu Fetawürfel und Salat mit Mangodressing 

**Donnerstag den 13.05.**

**Christi Himmelfahrt**

**Freitag den 14.05.**

**Menü 1:**

Geflügelragout in Tomatensauce, dazu Penne und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Menü 2:**

Spanische Gemüse-Paella (Zucchini, Paprika, Erbsen) mit Sauerrahm-Dip, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>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 17.05.**

**Menü 1:**

Gebratener Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Coleslaw (Krautsalat mit Karotten und Schmand)<sub>3</sub>

**Menü 2:**

PASTA - Bunte Bio-Spirelli mit Spargel-Kohlrabi-Möhrenragout, dazu Reibekäse 

**Dienstag den 18.05.**

**Menü 1:**

Cremiges Fischragout mit Lachs und Gemüse (Brokkoli, Karotten, Erbsen), dazu Bio-Reis und Knabbergurken 

**Menü 2:**

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln<sub>3</sub>

**Mittwoch den 19.05.**

**Menü 1:**

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu selbstgemachten Nudelsalat (Erbsen, Mais, Gewürzgurke)<sub>2, 3, 9</sub>

**Menü 2:**

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Roggenmischbrot 

**Donnerstag den 20.05.**

**Veggie-Tag**

**Menü 1:**

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Kräuterquark und Rohkost (Paprika)

**Menü 2:**

PASTA - Vegane Gemüse-Tortelloni (Spinat, Karotten, Sellerie) mit Bärlauchpestosauce, dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing<sub>3</sub> 



**Freitag den 21.05.**

**Menü 1:**

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Vollkornreis und cremiger Karottensalat<sub>1, 5</sub> 

**Menü 2:**

Sojaschnitzel mit Rahmsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Salat mit Mangodressing<sub>1, 3, 5</sub>



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 24.05.**  
**Pfingsten**

**Dienstag den 25.05.**

**Menü 1:**

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Knabbermöhren <sup>3, 5</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Spinat-Ricotta)  
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Himbeerdressing 

**Mittwoch den 26.05.**

**Menü 1:**

Pochiertes Seelachsfilet mit Dillsauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken 

**Menü 2:**

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli);  
Kartäuser Kloß mit Vanillesauce

**Optional:**

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce

**Donnerstag den 27.05.**

**Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes mit Knöpfle, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5, 8</sup> 

**Menü 2:**

Kartoffelpüree mit Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse

**Freitag den 28.05.**

**Menü 1:**

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki, dazu Gemüsebulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotten)

**Menü 2:**

PASTA - Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse  
und 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 31.05.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl und Basmatireis 

**Menü 2:**

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

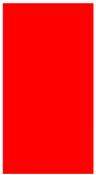
**Dienstag den 01.06.  
Geschmacksreise Italien**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Spaghetti "Bolognese" mit Bio-Rinderhackfleisch,  
dazu Parmesan und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Minestrone - Italienische Gemüsesuppe (Zucchini, Paprika, Karotte)  
mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 



**Mittwoch den 02.06.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken <sup>2, 9</sup> 

**Menü 2:**

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,  
Gemüseschnitzel (Karotte, Sellerie, Porree), Tomaten, Salat,  
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 8, 9</sup>

**Donnerstag den 03.06.  
Fronleichnam**

**Freitag den 04.06.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüse-Concassée (Tomate, Soja, Karotte)  
in Tomatensauce, dazu Parmesan <sup>2</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