

Speiseplan vom 01. bis 30. September 2020

Montag den 31.08.

Menü 1:

Frikadelle vom Schwein mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

PASTA - Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Knabbermöhren ³ 

Dienstag den 01.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit bunten Bio-Spirelli, dazu Salat mit Joghurtdressing

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter, dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3} 

Mittwoch den 02.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Donnerstag den 03.09.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Erbsen und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce, dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³  

Freitag den 04.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 9} 

Menü 2:

Grünkernbraten mit Kräutersauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing 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 07.09.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce, dazu Bio-Möhrengemüse und Bio-Dinkelreis ^{1, 5}

Menü 2:

PASTA - Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce,
dazu Knabber-Gurken 

Dienstag den 08.09.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit Ketchup,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Karotten-Apfel-Salat
in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing ^{1, 5} 

Mittwoch den 09.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 2, 3, 5} 

Donnerstag den 10.09.

Schwedischer Tag



Menü 1:

Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind) mit Preiselbeeren in dunkler Sauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Knabbermöhren ^{1, 5} 

Menü 2:

Ärtsoppa: Erbseneintopf, dazu Bio-Weizenbaguette

Freitag den 11.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus 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 14.09.

Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 2, 3, 5, 8}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Blumenkohlgemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dienstag den 15.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Mittwoch den 16.09.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip 

Menü 2:

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing ³

Donnerstag den 17.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Mozzarella überbacken
mit Currysauce und Bio-Basmatireis, dazu Knabbergurke 

Menü 2:

Zwei Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce,
dazu Bio-Weizen-Ebly und Salat mit Joghurtdressing ³

Freitag den 18.09.

Menü 1:

PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Geflügelbällchen in Käsesauce und Knabbermöhren 

Menü 2:

Veganer Bratling (Soja) mit Gemüseratatouille (Zucchini, Paprika, Tomate),
dazu Salat mit Frenchdressing ^{2, 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

Montag den 21.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotten),
dazu Kräuterquark ³

Menü 2:

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

Dienstag den 22.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

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

Mittwoch den 23.09.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Spirelli, dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ³ 

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Kürbis-Bechamelsauce

Donnerstag den 24.09.

Veggietag

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,
dazu Zimt und Zucker

Optional:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker



Freitag den 25.09.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3, 8}

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit 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 28.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gnocchi mit Gemüsebolognese, dazu Parmesan ² 

Dienstag den 29.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ³ 

Menü 2:

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

Mittwoch den 30.09.

Menü 1:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Rettich ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing 

Donnerstag den 01.10.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Spätzle 

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Freitag den 02.10.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren ³

Menü 2:

PASTA - Überbackener Vollkornnudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Erbsen, Karotten) in
Bechamelsauce, 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