


Speiseplan Februar 2023

Mittwoch den 01.02.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel ^{1, 5}

Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen (100% Bio)  

Dessert



Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Donnerstag den 02.02.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{1, 3, 5}

Menü 2:


Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ³  

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 03.02.

Menü 1:


Seelachsfilet (natur) mit Tomatensauce,
dazu Bio-Fusilli und Knabbergurken 

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand,
dazu Linsengemüse und Knabbermöhren ^{3, 8}

Dessert

Donut ¹

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 06.02.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Penne, dazu Fingermöhren ^{1, 5} 

Menü 2:

Ein Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree)
mit Bio-Salzkartoffeln und Schnittlauchdip ^{3, 8}

Dessert

Bio Erdbeerjoghurt

Dienstag den 07.02.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Lachs und Dill, dazu Bio-Weizenbaguette ^{3, 5} 

Alternative

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 08.02.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce, dazu Bio-Vollkornreis und Knabbergurken 

Menü 2:


PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie)
dazu Tomatensauce und Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Dessert


Rote Grütze (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren)
mit Vanillesauce

Donnerstag den 09.02.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Sonnenblumenkernsauce,
dazu Spaghetti und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Salzkartoffeln ³ 

Dessert

Schokomuffin ⁸

Freitag den 10.02.

Menü 1:


Panierte Hähnchenbrust mit Rahmwirsinggemüse,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ³

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Dessert

Obst der Saison 

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 13.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu kleine Kartoffeln (100% Bio)  

Menü 2:

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Grana Pandano und Chinakohl-Mais-Salat ^{2, 3} 

Dessert


Obst der Saison 

Dienstag den 14.02.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Vollkornreis ⁴

Alternative

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen,
dazu Vollkornreis (100% Bio) ³ 

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt mit vegetarischer Bolognese (Soja)
in Möhren-Bechamelsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Dessert

Vanillepudding mit Schokosauce

Mittwoch den 15.02.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Kohlrabi-Rahmgemüse, dazu Bio-Dinkelreis ³ 

Menü 2:

Drei Kartoffel-Reibekuchen mit Apfelmus ³

Dessert


Obst der Saison 

Donnerstag den 16.02.

Menü 1:

PASTA - Bunte Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Risoni und Gemüse (Kichererbsen, Paprika,
Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip und Salat mit Honig-Vinaigrette ³ 

Dessert

Heidelbeerquark

Freitag den 17.02.

Menü 1:


Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln,
dazu Bio-Weizenbaguette

Menü 2:

Schupfnudeln mit Wirsing- und Möhrengemüse 

Dessert

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

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 20.02.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Geflügel), dazu Reibekäse und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing ^{3, 4}

Menü 2:

Fünf Falaffel mit Bio-Couscous und Gemüse(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip ³ 

Dessert


Obst der Saison 

Dienstag den 21.02.

Menü 1:

Gemüse Eintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen) mit Rindswurst dazu Bio Weizenbaguette ²

Alternative

Gemüse Eintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen), dazu Bio-Weizenbaguette 

Menü 2:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf mit Tomatensauce, dazu Knabbermöhren

Dessert

Kreppel ³

Mittwoch den 22.02.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree ^{1, 5}

Menü 2:


Kürbiscrèmesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot und Knabbergurken (100% Bio) ³  

Dessert

Obst der Saison 

Donnerstag den 23.02.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 

Alternative

Zwei gekochte Eier mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln

Menü 2:

Penne mit Gemüse gulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl), dazu geriebener Käse (100 % Bio)  

Dessert


Milchreis mit Zimt und Zucker

Freitag den 24.02.

Menü 1:


Rindergulasch mit Spätzle ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) mit Kokos-Currysauce, dazu Bio-Basmatireis und Knabbergurken 

Dessert

 Birnenquark

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 27.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce,
dazu Bio-Penne und cremiger Karottensalat 

Menü 2:

Vier panierte Gemüsesticks (Karotte, Apfel) mit Kräuterdip,
dazu Bio-Dinkelreis

Dessert

Obst der Saison 

Dienstag den 28.02.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Bio-Weizenbaguette

Alternative


Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Bio-Basmatireis,
dazu Kräuterquark und Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Dessert

Kirschjoghurt

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