

Speiseplan Juli 2022

Freitag den 01.07.

Menü 1:

Hühnerkraftbrühe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Seidenklößchen, dazu Vollkornbrot^{2, 3} 

Menü 2:

Zwei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrengemüse und Salat mit Joghurtdressing³

Dessert

Obst der Saison 

Montag den 04.07.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing^{2, 3} 

Menü 2:

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

Dessert

Kirschquark

Dienstag den 05.07.

Menü 1:

PASTA - Bio-Penne mit Bolognesesauce (Geflügel) und Parmesan, dazu Knabbergurken^{2, 3}

Alternative

PASTA - Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese und Parmesan, dazu Knabbergurken^{2, 3} 

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Spätzle^{1, 5}

Dessert


Obst der Saison 

Mittwoch den 06.07.

Menü 1:


Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und cremiger Karottensalat^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Vollkornspirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce, dazu Reibekäse und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 

Dessert

Schokomuffin^{3, 8, 9}

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

Donnerstag den 07.07.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ^{3, 9} 

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage
und Weizenbaguette (100% Bio) 

Dessert


Milchreis mit Zimt und Zucker

Freitag den 08.07.

Menü 1:


PASTA - Bio-Spirelli mit Carbonarasauce (Pute) und Parmesan,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{2, 3}

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce,
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 11.07.

Menü 1:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Bio-Möhrenrahmgemüse, dazu Bio-Salzkartoffeln ³

Menü 2:


Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika und Tomatensauce)
mit Bio-Schupfnudeln und Reibekäse ^{2, 3, 5} 

Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 

Dienstag den 12.07.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Limonendip, dazu Bio-Vollkornreis und Knabberpaprika 

Alternative

Veganer Backfisch mit Limonendip, dazu Bio-Vollkornreis und Knabberpaprika

Menü 2:

Drei Pfannkuchen mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Dessert



Obst der Saison 

Mittwoch den 13.07.

Menü 1:

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

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio) ³  

Dessert



Buttermilchdessert mit roten Beeren
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Donnerstag den 14.07.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat ^{1, 2, 3}

Menü 2:

PASTA - Nudelaufbau mit Gemüse (Brokkoli, Paprika)
und Kräutersauce, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio)  

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 15.07.

Menü 1:


Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Semmelknödel ^{1, 5} 

Menü 2:

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

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 18.07.

Menü 1:

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse

Menü 2:

PASTA - Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio) 

Dessert

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

Dienstag den 19.07.


Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Kartoffelpüree, dazu Knabbermöhren ^{1, 3, 5, 8}

Alternative

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Kartoffelpüree und Knabbermöhren ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing ³ 

Dessert

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Mittwoch den 20.07.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce
und Bio-Eierknöpfe, dazu Salat mit Joghurdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Zwei Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce, dazu Salat mit Frenchdressing ³



Dessert

Obst der Saison 

Donnerstag den 21.07.

Menü 1:

PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Frenchdressing ³ 

Menü 2:


Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika, dazu Kräuterquark (100 % Bio) ³ 

Dessert

Marmorkuchen ³

Freitag den 22.07.

Menü 1:


Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Parboiled Reis, dazu Knabbergurken ^{2, 3} 

Menü 2:

Vegane Spinatstange mit Currydip, dazu Bio-Gemüse-Couscous ^{3, 8}

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 25.07.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Bandnudeln ^{2, 8}

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)
mit Tomatensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabberpaprika ³ 

Dessert

Apfel-Streuselkuchen ⁸

Dienstag den 26.07.

Menü 1:

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute),
dazu geriebener Käse und Salat mit Frenchdressing ³

Alternative

Gnocchi mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³  

Menü 2:


Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 27.07.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Crème Fraîche und Bio-Weizenbaguette 

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³  

Dessert

Erdbeerjoghurt

Donnerstag den 28.07.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 5} 

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Pinienkerne),
dazu Käsesauce und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 29.07.

Menü 1:


Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern ³ 

Dessert

Griesspudding mit Zimt und Zucker

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