


## Speiseplan Juni 2022

### Mittwoch den 01.06.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Kartoffelsalat und Knabbermöhren <sup>3, 9</sup> 

#### Menü 2:

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Tomate, Karotte, Sellerie)  
mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

#### Dessert

Obst der Saison 

### Donnerstag den 02.06.


#### Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Spätzle und Gurkensalat mit Schmand und Dill <sup>1, 2, 3, 5</sup>

#### Alternative

Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce,  
dazu Bio-Spätzle und Gurkensalat mit Schmand und Dill <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

#### Menü 2:


Maiskolben mit Kräuterbutter,  
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln <sup>1, 3</sup> 

#### Dessert


Heidelbeerquark

### Freitag den 03.06.

#### Menü 1:

Bulgur mit Gemüse (Kichererbsen, Paprika, Karotte) und  
Hühnerfleischklößchen, dazu Tomaten-Dip (100% Bio) <sup>3</sup> 

#### Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse  
mit Vollkornreis (100% Bio) 

#### Dessert

Muffin Vanille <sup>8, 9</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 06.06**  
**Feiertag**

**Dienstag den 07.06.**

**Menü 1:**

Pochiertes Hokifilet mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis 

**Alternative**

Veganer Backfisch mit Bio-Rahmspinat und Bio-Vollkornreis

**Menü 2:**

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli), dazu Kräutersauce und Bio-Farfalle <sup>3</sup>

**Dessert**

Obst der Saison 

**Mittwoch den 08.06.**

**Menü 1:**

Kalbsrahmragout mit Semmelknödel dazu Knabbergurken 

**Menü 2:**

Vegetarische Bratwurst (Erbsen- und Weizeneiweiß)  
mit Tomaten-Currysauce, dazu Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln  
und Salat mit Frenchdressing <sup>1, 3, 8</sup>

**Dessert**

Apfel-Streuselkuchen <sup>8</sup>

**Donnerstag den 09.06.**

**Menü 1:**

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen  
und Weizenbaguette (100% Bio) <sup>2, 3, 8</sup> 

**Alternative**

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Hausgemachter Kirschenmichel mit Vanillesauce <sup>2, 3</sup>

**Dessert**

Obst der Saison 

**Freitag den 10.06.**

**Menü 1:**


Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade, dazu Bio-Couscous  
mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika)  
und Bio-Paprika-Tomatensauce <sup>3</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Penne mit Tomatensauce,  
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dessert**

Kirschquark

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 13.06.**

**Menü 1:**

Putengeschnetzeltes mit Bio-Erbisengemüse, dazu Bio-Spätzle <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,  
dazu Kräuterquark (100 % Bio) <sup>3</sup> 

**Dessert**

Marmorkuchen <sup>3</sup>

**Dienstag den 14.06.**


**Menü 1:**

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

**Alternative**

Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit Burgerbrötchen, Tomaten, Salat, Gurken und  
Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

**Menü 2:**

Tomatencremesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dessert**

Obst der Saison 

**Mittwoch den 15.06.**

**Menü 1:**

Geflügelfrikadelle mit Bio-Reis und Bio-Möhrengemüse, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Knabbergurken (100 % Bio) 

**Dessert**

Buttermilchdessert mit roten Beeren  
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

**Donnerstag den 16.06.**

**Feiertag**

**Freitag den 17.06.**

**Menü 1:**


PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce, dazu Salat mit French-Dressing <sup>2, 3</sup> 

**Menü 2:**

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln, dazu Knabbermöhren <sup>2, 3, 5</sup>

**Dessert**

Vanillequark

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 20.06.**

**Menü 1:**

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet auf Basilikumsauce, dazu Bio-Reis <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Zucchini und hausgemachtem Bio-Kartoffelpüree <sup>3</sup>



**Dessert**

Donut <sup>1</sup>

**Dienstag den 21.06.**

**Menü 1:**

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)  
mit Geflügelklösschen (Huhn), dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Alternative**

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie) mit Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Veggie Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Spätzle und Chinakohl-Mais-Salat <sup>1, 3, 5</sup> 

**Dessert**

Obst der Saison 

**Mittwoch den 22.06.**

**Menü 1:**

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Farfalle, dazu Knabbergurken <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**


Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing (100% Bio) 

**Dessert**

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

**Donnerstag den 23.06.**

**Menü 1:**

PASTA - Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta mit Bechamelsauce und Käse überbacken,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Menü 2:**


2 Spinatknödel mit Käsesauce,  
dazu Blattsalat mit Joghurt-Dressing <sup>3</sup>

**Dessert**

Obst der Saison 

**Freitag den 24.06.**

**Menü 1:**


Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis <sup>1, 5, 8</sup> 

**Menü 2:**

Gnocchi mit Paprikasauce, dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dessert**

Milchreis mit Kirschgrütze

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 27.06.**

**Menü 1:**

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Vollkornreis (100% Bio) 

**Menü 2:**

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

**Dessert**


Schokopudding mit Vanillesauce

**Dienstag den 28.06.**

**Menü 1:**

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln  1, 3, 5

**Alternative**

Fünf vegane Hackbällchen mit Rahmsauce und Maisgemüse,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln  1, 3, 5

**Menü 2:**


Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Dessert**

Erdbeerjoghurt

**Mittwoch den 29.06.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce  
und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurd dressing  2, 3, 5

**Menü 2:**

Pizza Magarita

**Dessert**

Obst der Saison 

**Donnerstag den 30.06.**


**Menü 1:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken  3, 9

**Alternative**


Veganer Backfisch mit Remouladensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken  3, 9

**Menü 2:**

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

**Dessert**

Spritzring  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 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