

Speiseplan Oktober 2023

Montag den 02.10.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse, dazu cremiger Karottensalat ^{1, 2, 5}

Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Erbsengemüse ^{1, 5} 

Dessert

Obst der Saison 

Dienstag den 03.10. Tag der Deutschen Einheit

Mittwoch den 04.10.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis ^{1, 5, 8}

Menü 2:


Kürbiscrèmesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio) ³  

Dessert



Götterspeise mit Vanillesauce

Donnerstag den 05.10.

Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing ³ 

Alternative

Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

Menü 2:

PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,
dazu Tomatensauce, Grana Padano und Salat mit Joghurtdressing ^{2, 3}

Dessert



Obst der Saison 

Freitag den 06.10.

Menü 1:


Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Knöpfe ^{1, 4, 5}

Menü 2:

Brokkoli-Rahmgemüse
mit kleinen Kartoffeln und Knabbermöhren (100% Bio) ³  

Dessert

Bio Vanillejoghurt

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 09.10.

Menü 1:

Rindertopf mit Bio-Penne ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Knabbergurken (100% Bio) ³ 

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

Dienstag den 10.10.

Menü 1:

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

Alternative

Bulgur Bratling mit Käse und Paprikasauce,
dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 11.10.

Menü 1:

Seelachs (natur) mit Rahmspinat und Bio-Farfalle 

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse

Dessert


Schokomuffin ⁸

Donnerstag den 12.10.


Menü 1:

Erseneintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette ²

Alternative

Erseneintopf dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert


Bio Erdbeerquark

Freitag den 13.10.

Menü 1:


PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,
dazu Grana Padano und Salat mit Joghurdressing ^{2, 3, 4}

Menü 2:

Gemüseknödel mit Champignonrahm,
dazu Salat mit Joghurdressing ³ 

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 16.10.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Blumenkohl-Gemüse^{1, 4, 5} 

Menü 2:

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

Dessert

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Dienstag den 17.10.

Menü 1:

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Bio-Weizenbaguette³


Alternative

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Menü 2:

Vier Veggie-Nuggets (Erbsenprotein) mit Ketchup und Kartoffelecken^{3, 5}

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 18.10.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln³

Menü 2:


Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Farfalle, dazu Salat mit Joghurtdressing³ 

Dessert

Schokopudding mit Vanillesauce

Donnerstag den 19.10.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (mit Mehl gebacken)
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbermöhren 

Alternative

Veganer Backfisch mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbermöhren

Menü 2:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit asiatischen Gemüse, dazu Parboiled Basmatireis²

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 20.10.

Menü 1:


Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce und Spätzle^{1, 3, 5}

Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,
dazu Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Dessert

Pflaumenstreuselkuchen^{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

Montag den 23.10.

Menü 1:

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli^{2, 3}

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Blattspinat und Bio-Reis 

Dessert

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

Dienstag den 24.10.

Menü 1:

Bio-Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Bio-Weizenbaguette^{2, 3, 8}

Alternative

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio)³  

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt
mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Möhren-Apfel-Salat³

Dessert


Obst der Saison 

Mittwoch den 25.10.

Menü 1:

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

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce,
dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio)  

Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter³ 

Donnerstag den 26.10.

Menü 1:

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)  

Menü 2:

Eierpfannkuchen Apfel-Zimt mit Vanillesauce

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 27.10.

Menü 1:


Gebackener Lachs mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette^{3, 9} 

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Semmelknödel und Rote Bete Salat^{1, 5}

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 30.10.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki
und Gurkensalat mit Schmand und Dill ^{2, 3, 5}

Menü 2:

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei ² 

Dessert

Quarkbällchen

Dienstag den 31.10.


Menü 1:

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

Alternative


Vegetarisches Gyros (Soja) mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Bio-Penne mit Bio-Spinatsauce, dazu Knabbergurken 

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