

Speiseplan September 2023

Freitag den 01.09.

Menü 1:


Crunchy Chicken Burger mit Burgerbrötchen,
Tomaten, Salat und Ketchup, dazu Kartoffelecken^{3, 5}

Menü 2:

Couscous mit Gemüse (Kichererbsen, Karotten, Paprika)
und Falaffel, dazu Paprika-Tomatensauce (100% Bio)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 04.09.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce und Bio-Penne, dazu Knabbergurken

Menü 2:

PASTA – Bio-Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce und Reibekäse,
dazu cremiger Karottensalat 

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig

Dienstag den 05.09.

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 ³

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 06.09.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Bratensauce,
dazu Bio-Erbsengemüse und Bio-Salzkartoffeln ^{1, 3, 5} 

Menü 2:

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

Dessert


Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Donnerstag den 07.09.

Menü 1:

Kartoffelsuppe (Kartoffel, Karotte, Sellerie)
mit Geflügelklösschen (Pute), dazu Bio-Weizenbaguette

Alternative

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

Menü 2:

Veggie Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Spätzle und Chinakohl-Mais-Salat ^{1, 3, 5}

Dessert


Milchreis mit Kirschgrütze

Freitag den 08.09.

Menü 1:


Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Salzkartoffeln und Zucchini-gemüse ³

Menü 2:

PASTA - Penne mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 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 11.09.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Spätzle, dazu Fingermöhren ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln ³ 

Dessert

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Dienstag den 12.09.

Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einer Fischfrikadelle,
Tomaten und Remouladensauce, dazu Kartoffelecken ^{3, 5, 9}

Alternative

Vegetarischer Burger (Hähnchenstyle) mit Burgerbrötchen,
Tomaten, Salat und Ketchup, dazu Kartoffelecken ^{3, 5}

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio) 

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 13.09.

Menü 1:

Hähnchengulasch mit Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3, 4}

Menü 2:

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

Dessert

Vanillequark

Donnerstag den 14.09.

Menü 1:

Rinderhackbällchen mit Tomatensauce, dazu Bio-Gnocchi
und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Alternative

Sojaschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Gnocchi und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing ³

Menü 2:


Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip (100% Bio) 

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 15.09.

Menü 1:


PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,
dazu Grana Padano und Salat mit Honig-Vinaigrette ^{2, 3, 4} 

Menü 2:

Veggie-Nuggets (Erbsenprotein) mit Kokos-Currysauce mit Mango,
dazu Bio-Basmatireis und Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Dessert

Mermorkuchen 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 18.09.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Vollkornreis (100% Bio) 

Menü 2:

Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Möhrengemüse

Dessert

Vanillepudding mit Schokosauce

Dienstag den 19.09.

Menü 1:

Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Vollkornbrot (100% Bio)^{2, 3, 8} 

Alternative

Linseneintopf mit Vollkornbrot (100% Bio)³ 

Menü 2:

Eierpfannkuchen Rote Grütze mit Vanillesauce

Dessert


Obst der Saison 

Mittwoch den 20.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gnocchi mit Paprikasauce,
dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio)³ 

Dessert

Bio Erdbeerjoghurt

Donnerstag den 21.09.

Menü 1:

PASTA - Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat
mit Bechamelsauce und Käse überbacken, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette³ 

Menü 2:


Pizza Margherita

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 22.09.

Menü 1:


Pochiertes Seelachsfilet mit Bio-Salzkartoffeln,
dazu Zucchini-gemüse in Tomatensauce³ 

Menü 2:

Gemüsemautaschen (Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing³

Dessert

Donut¹

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 25.09.

Menü 1:

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Salzkartoffeln ^{1, 5, 8} 

Menü 2:

Blumenkohl-Käse-Taler mit Bio-Reis, dazu Paprika-Dip³

Dessert

Apfel-Streuselkuchen ⁸

Dienstag den 26.09.

Menü 1:

Hacksteak (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Alternative

Vegane Hackbällchen mit Rahmsauce und Maisgemüse, dazu kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Joghurt-Dressing (100% Bio) ³  

Dessert

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Mittwoch den 27.09.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Semmelknödel, dazu Knabbergurken 

Menü 2:


Milchreis mit Kirschgrütze

Dessert

Obst der Saison 

Donnerstag den 28.09.


Menü 1:

Gebackener Seelachs mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren ^{3, 9} 

Alternative

Veganer Backfisch mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbermöhren ^{3, 9}

Menü 2:

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

Dessert



Bananenquark mit Schokosplitter ³ 

Freitag den 29.09.

Menü 1:


Hühnerkraftbrühe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
und Seidenklößchen, dazu Bio-Weizenbaguette ^{2, 3, 4, 5}

Menü 2:

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika)
mit Saurer Sahne, dazu Reis (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