

EINE 100% BIOLINIEN SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 02.03.2026 - 06.03.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Mais-Salat 3, l	Karotten 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Vegane Nudeln mit Tomate-Basilikum-Füllung (Fagottini) a, a1 Tomatensauce i Parmesan 2, c, g	Spätzle-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce 3, a, a1, c, g	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Eier gekocht 2, c Kräuterquark g Salzkartoffeln i	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g Kartoffelecken 3, 5, l
Menü 2 	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g Basmatireis Bio	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio 3, g, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Zucchini) Bio 3, a, a1, g	Spinat-Lasagne Bio a, a1, g	Spaghetti Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g Reibekäse Bio g
Menü 3 	Kartäuser Kloß a, a1, c, g Vanillesauce g	Hähnchenbrust Piccata Art a, a1, c, g Spirelli Bio a, a1 Paprikasauce 3, a, a1, a3, i	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gemüseschnitzel 3, 8, a, a1, c, g, i Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten, Romana Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Mini Maultaschen (Schwein) 2, 3, a, a1, c, i Kokos-Curry mit Gemüse (Paprika, Karotte, Brokkoli) f, j	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce 2, 3, i Reis Bio
Dessert	Schokopudding g Vanillesauce g	Obst der Saison 	Bananenquark Bio g	Obst der Saison 	Quarkbällchen a, a1, c, g



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- a Glutenhaltiges Getreide
 - a1 enthält Weizen
 - a2 enthält Roggen
 - a3 enthält Gerste
 - a4 enthält Hafer
 - a5 enthält Dinkel
 - a6 enthält Kamut
 - b enthält Krebstiere
 - c enthält Eier
 - d enthält Fisch
 - e enthält Erdnuss
 - f enthält Soja
 - g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
 - h Schalenfrüchte / Nüsse
 - h1 enthält Mandel
 - h2 enthält Haselnuss
 - h3 enthält Walnuss
 - h4 enthält Kaschunuss
 - h5 enthält Pekannuss
 - h6 enthält Paranuss
 - h7 enthält Pistazie
 - h8 enthält Macadamianuss
 - i enthält Sellerie
 - j enthält Senf
 - k enthält Sesam
 - l enthält Schwefeldioxid
 - m enthält Lupine
 - n enthält Weichtiere
- Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 09.03.2026 - 13.03.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurken 
Menü 1 	Milchreis g Kirschgrütze	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Vollkornreis Bio Erbesenrahmgemüse g	Türkische Linsensuppe l Fladenbrot 1/6 a, a1, k	Asia-Nudeln mit Gemüse (Karotte, Edamame, Paprika, Lauch) 1, 2, 4, a, a1, a3, f, j
Menü 2 	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Rind) Bio a, a1, g	Brokkolicremesuppe Bio g Vollkornbrotscheibe Bio a, a2	Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce Bio 3, a, a1, g	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio i, j Reibekäse Bio g	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Bulgur Bio a, a1
Menü 3 	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Rosenkohl in Kräuterrahmsauce 3	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 2, 3, 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 2, 3, l Kartoffelecken 3, 5, l	Pizza Geflügelsalami (Pute) 1, 2, 3, a, a1, g, j	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Bohnengemüse aus grünen Bohnen Kartoffelpüree 1, 3, g, l
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig g	Obst der Saison 	Mini Schoko-Gugelhupf 8, a, a1, c, g	Mandarinenquark g 	Obst der Saison 



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- a Glutenhaltiges Getreide
 - a1 enthält Weizen
 - a2 enthält Roggen
 - a3 enthält Gerste
 - a4 enthält Hafer
 - a5 enthält Dinkel
 - a6 enthält Kamut
 - b enthält Krebstiere
 - c enthält Eier
 - d enthält Fisch
 - e enthält Erdnuss
 - f enthält Soja
 - g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
 - h Schalenfrüchte / Nüsse
 - h1 enthält Mandel
 - h2 enthält Haselnuss
 - h3 enthält Walnuss
 - h4 enthält Kaschunuss
 - h5 enthält Pekannuss
 - h6 enthält Paranuss
 - h7 enthält Pistazie
 - h8 enthält Macadamianuss
 - i enthält Sellerie
 - j enthält Senf
 - k enthält Sesam
 - l enthält Schwefeldioxid
 - m enthält Lupine
 - n enthält Weichtiere
- Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 16.03.2026 - 20.03.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Schupfnudeln a, a1, c, i Rahmspinat g Eier gekocht 2, c	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) g Reis Bio	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln l Erbsenrahmgemüse g	Vollkornspaghetti Bio a, a1 Gerstenbolognese 3, a, a3, i Reibekäse g	Chili con Carne (Rind) 3 Reibekäse g Reis Bio
Menü 2 	Hühnersuppe mit Gemüse (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio 3, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Gemüse-Ravioli Bio (Tomate, Karotte, Pastinake) a, a1, f, j Käsesauce Bio g Reibekäse Bio g	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g Basmatireis Bio	Kartoffel-Kürbis-Gratin Bio 3, g	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g
Menü 3 	Geflügelgyros Reis Bio Tzatziki g	Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree 1, 3, g, l	Grießbrei a, a1, g Rote Grütze (Kirsch, Johannisbeere, Erdbeere)	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Paprikasauce 3, a, a1, a3, i Eierknöpfle a, a1, c	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Crunchy Chicken Burger Patty a, a1, a3, i Tomaten, Romana Ketchup Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g	Mini Schokoreppel gefüllt a, a1, c, g	Obst der Saison 	Bio Erdbeerquark g	Obst der Saison 



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- a Glutenhaltiges Getreide
 - a1 enthält Weizen
 - a2 enthält Roggen
 - a3 enthält Gerste
 - a4 enthält Hafer
 - a5 enthält Dinkel
 - a6 enthält Kamut
 - b enthält Krebstiere
 - c enthält Eier
 - d enthält Fisch
 - e enthält Erdnuss
 - f enthält Soja
 - g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
 - h Schalenfrüchte / Nüsse
 - h1 enthält Mandel
 - h2 enthält Haselnuss
 - h3 enthält Walnuss
 - h4 enthält Kaschunuss
 - h5 enthält Pekannuss
 - h6 enthält Paranuss
 - h7 enthält Pistazie
 - h8 enthält Macadamianuss
 - i enthält Sellerie
 - j enthält Senf
 - k enthält Sesam
 - l enthält Schwefeldioxid
 - m enthält Lupine
 - n enthält Weichtiere
- Besonderer Spuren-Hinweis:** Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden





Rohkost



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 23.03.2026 - 27.03.2026



Fr

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	Karotten 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Cremiger Karottensalat g	Gurken 	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1 	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln i Baked Beans	Hackbällchen Vegan f CousCous Bio a, a1 Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) j Paprikadip 3, g	Seelachsfilet (natur) d Wirsinggemüse g, j Salzkartoffeln i	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce i Reibekäse g	Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben 2, 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2
Menü 2 	Hackbällchen Geflügel Bio a, a1, c Tomatensauce Bio Spaghetti Bio a, a1	Bunter Gemüseeintopf (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio g Spätzle Bio a, a1, c	Semmelknödel Bio a, a1, c Veggie Geschnetzeltes (Erbsenprotein) Zürcher Art (Champignons) Bio g
Menü 3 	Hähnchenschenkel Reis Bio Ketchup	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Schwein) mit Zucchini g	Pizza Margherita 3, a, a1, g	Geflügelfrikadelle 3, a, a1, c Bratensauce a, a1, a3 Reis Bio	Raviolini Spinat a, a1 Spinatsahnesauce g Reibekäse g
Dessert	Milchreis g Zimt und Zucker	Obst der Saison 	Bananenquark g Schokosplitter 3, f	Obst der Saison 	Schoko-Osterhase f, g



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 enthält Weizen
- a2 enthält Roggen
- a3 enthält Gerste
- a4 enthält Hafer
- a5 enthält Dinkel
- a6 enthält Kamut
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier
- d enthält Fisch
- e enthält Erdnuss
- f enthält Soja
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
- h Schalenfrüchte / Nüsse
- h1 enthält Mandel
- h2 enthält Haselnuss
- h3 enthält Walnuss
- h4 enthält Kaschunuss
- h5 enthält Pekannuss
- h6 enthält Paranuss
- h7 enthält Pistazie
- h8 enthält Macadamianuss
- i enthält Sellerie
- j enthält Senf
- k enthält Sesam
- l enthält Schwefeldioxid
- m enthält Lupine
- n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



FPS Catering & Co. KG. | Ferdinand Porsche Str. 17-19 | 60386 Frankfurt am Main



wwwfps-catering.de



team-schulekita@fps-catering.de



069 / 67 83 057 - 20

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 30.03.2026 - 03.04.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken 	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Krautsalat 2, 3	Salat Himbeerddressing l	Karfreitag
Menü 1 	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i, j Reis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree 1, 3, g, l Bohnengemüse aus grünen Bohnen mit Tomate i	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree 1, 3, g, l Erbsenrahmgemüse g	Karfreitag
Menü 2 	Hühnerfrikassee Bio g Möhrengemüse Bio g Reis Bio	Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Karfreitag
Menü 3 	Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Salzkartoffeln i Ketchup	Hähnchenbrustfilet paniert a, a1, f, g, i, j Tomaten-Curry-Dip 1, 3, i, j Kartoffelecken 3, 5, l	Haschee (Schwein) a, a1, a3 Rigatonelli Bio a, a1 Reibekäse g		Karfreitag
Dessert	Vanillepudding g Erdbeersauce	Obst der Saison 	Ananasquark Bio g 	Donut 3, 8, a, a1, f, g	Karfreitag



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Phosphat
- 9 mit Süßungsmittel
- 10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- a Glutenhaltiges Getreide
- a1 enthält Weizen
- a2 enthält Roggen
- a3 enthält Gerste
- a4 enthält Hafer
- a5 enthält Dinkel
- a6 enthält Kamut
- b enthält Krebstiere
- c enthält Eier
- d enthält Fisch
- e enthält Erdnuss
- f enthält Soja
- g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
- h Schalenfrüchte / Nüsse
- h1 enthält Mandel
- h2 enthält Haselnuss
- h3 enthält Walnuss
- h4 enthält Kaschunuss
- h5 enthält Pekannuss
- h6 enthält Paranuss
- h7 enthält Pistazie
- h8 enthält Macadamianuss
- i enthält Sellerie
- j enthält Senf
- k enthält Sesam
- l enthält Schwefeldioxid
- m enthält Lupine
- n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

