

Speiseplan vom 02. bis 30. September

Montag den 02.09.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse und Bio-Reis 

Menü 2:

Zwei Kartoffelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout ³

Dienstag den 03.09.

Menü 1:


PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),
dazu Parmesan und Salat mit Frenhdressing ² 

Menü 2:

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

Mittwoch den 04.09.

Menü 1:


Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronen-Mayonnaise,
dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat in Joghurtdressing ² 

Menü 2:


PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) mit Tomatensauce
und Reibekäse, dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ³

Donnerstag den 05.09.


Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit dunkler Sauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 5} 

Menü 2:

Gemüsesuppe (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)
Milchreis mit roter Grütze (Sauerkirschen, Johannisbeeren, Brombeeren),
dazu Zimt und Zucker (100% Bio) ³ 

optional:

Milchreis mit roter Grütze (Sauerkirschen, Johannisbeeren, Brombeeren),
dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

Freitag den 06.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Zucchini in Bechamelsauce,
dazu Salat mit Mangodressing

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 09.09.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu Rahmsauce, Möhrengemüse und Spätzle ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,
dazu Salzkartoffeln 

Dienstag den 10.09.

Menü 1:


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

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing ^{1, 5}

Mittwoch den 11.09.

Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros,
Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3} 

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf (Kartoffeln, Karotten, Spinat)
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Frenchdressing

Donnerstag den 12.09.

Geschmacksreise "Schweden"

Menü 1:

Köttbullar: Drei Hackbällchen (Rind)
mit Preiselbeeren in dunkler Sauce, dazu Salzkartoffeln
und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ^{1, 3, 5}


Menü 2:

Grön Ärtsoppa: Erbseneintopf, dazu Bio-Vollkornbaguette 




Freitag den 13.09.

Menü 1:

PASTA - Bunte Bio-Spirellinudeln mit Lachs-Dill-Sahnesauce
und Salat mit Essig-Öl-Dressing ³ 

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus ³

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 16.09.

Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce,
dazu Kohlrabigemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:


Eine Bratwurst (Geflügel) mit dunkler Bratensauce,
dazu Kohlrabigemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Kürbissahnesauce,
dazu Reibekäse (100% Bio) 

Dienstag den 17.09.

Menü 1:


Kalbsgulasch mit Bio-Rigatonelli,
dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing ³ 

Menü 2:

Zwei Reistaler mit Gemüseratatouille (Zucchini, Paprika, Tomate),
dazu Salat mit Frenchdressing ^{2, 3, 5}

Mittwoch den 18.09.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Ketchup,
dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken ⁸ 

Menü 2:


Eine vegetarische Frikadelle (Karotten, Sellerie, Lauch) mit Schnittlauchsauce,
dazu Bio-Reis und Salat mit Mangodressing ^{3, 8}

Donnerstag den 19.09.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tomatensauce, dazu Bio-Reis
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ³

Menü 2:


PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Basilikumpestosauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing ³ 


Freitag den 20.09.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce (Putenschinken),
dazu Parmesan und Knabbermöhren ²

Menü 2:

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

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 23.09.

Menü 1:


Hähnchenbrustfilet mit marokkanischem Marktgemüse
(Tomaten, Kichererbsen, Zucchini), dazu Bio-Couscous 

Menü 2:


Frankfurter Grüne Soße mit Salzkartoffeln und zwei gekochten Eiern

Dienstag den 24.09.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken 

Menü 2:


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

Mittwoch den 25.09.

Menü 1:

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

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahmsauce,
dazu Salat mit Himbeerdressing 

Donnerstag den 26.09.

Veggitag


Menü 1:

Nudelsuppe
Original Österreicher Kaiserschmarrn mit Vanillesauce,
dazu Zimt und Zucker

optional:

Original Österreicher Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Paprikasauce, Bio-Reis
und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 5} 





Freitag den 27.09.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten
und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) ³ 

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 30.09.

Menü 1:

Hokifilet natur mit Dillsauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis 

Menü 2:

Italienische Gnocchi mit Gemüsebolognese
(Soja, Tomaten, Karotten) und Parmesan ²

Dienstag den 01.10.

Aktionstag "Oktoberfest"

Menü 1:

Fleischkäse (Schwein) mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken ^{2, 3, 8}

Alternative zum Schweinefleisch:

Geflügelfleischkäse mit süßem Senf,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³ 




Mittwoch den 02.10.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 5}

Menü 2:


Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce
mit Basmatireis (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 03.10.


Tag der deutschen Einheit


Freitag den 04.10.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Tomatendip,
dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren ³ 

Menü 2:

PASTA - Nudel-Spinat-Auflauf,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

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