

Speiseplan November 2022

Dienstag den 01.11.

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-Vollkorn-Spirelli mit vegetarischer Bolonese (Gerste),
dazu Grana Padano und Blattsalat mit Joghurtdressing ^{2, 3} 

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 02.11.

Menü 1:

Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln, dazu Bio-Weizenbaguette ^{3, 5}

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse ^{3, 8} 

Dessert

Muffin Vanille ^{8, 9}

Donnerstag den 03.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ³  

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 04.11.

Menü 1:

Seelachsfilet (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Fusilli und Salat mit Joghurtdressing ³ 

Menü 2:

Gnocchi mit Zucchini-Sahnesauce, dazu geriebener Käse (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 07.11.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Semmelknödel und Fingermöhren ^{1, 4, 5} 

Menü 2:

Ein Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln ^{3, 8}

Dessert

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Dienstag den 08.11.

Menü 1:

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen) mit Rindswurstscheiben dazu Bio Weizenbaguette ^{2, 3}

Alternative

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen), dazu Bio-Weizenbaguette 

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 09.11.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 

Menü 2:

PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Paprikasauce und Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Dessert

Bio Kirschquark

Donnerstag den 10.11.

Menü 1:

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Vollkornreis 

Dessert

Marmorkuchen ⁸

Freitag den 11.11.

Menü 1:

Paniertes Hähnchen mit Kräuterbutterfüllung, dazu Rahmwirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln ³

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (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

Montag den 14.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse, dazu Reis (100% Bio)  

Menü 2:

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Grana Pandano und Chinakohl-Mais-Salat ^{2, 3} 

Dessert

Obst der Saison 

Dienstag den 15.11.

Menü 1:

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis ⁴

Alternative

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio) ³  

Menü 2:

PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabbermöhren 

Dessert

Bio Erdbeerjoghurt

Mittwoch den 16.11.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Kartoffeln ³ 

Menü 2:

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt
mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Dessert

Obst der Saison 

Donnerstag den 17.11.

Menü 1:

Sojaschnitzel mit Bio-Bulgur und Gemüse (Kichererbsen, Paprika,
Karotten), dazu Joghurt-Minz-Dip ³

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio) ³  

Dessert

Donut ¹

Freitag den 18.11.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel ^{1, 5}

Menü 2:

Schupfnudeln mit Wirsing- und Möhrengemüse 

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

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 21.11.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Geflügel), dazu Reibekäse und cremiger Karottensalat^{3, 4}

Menü 2:

Penne mit Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl), dazu Saure Sahne (100 % Bio)  

Dessert

Schokopudding mit Vanillesauce

Dienstag den 22.11.

Menü 1:

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

Alternative

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio)³  

Menü 2:

Drei Kartoffel-Reibekuchen mit Apfelmus³

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 23.11.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree^{1, 5}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat in Joghurt-Dressing (100% Bio)³  

Dessert

Bio Bananenquark

Donnerstag den 24.11.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Rahmspinat und Salzkartoffeln 

Menü 2:

Vier panierte Gemüsesticks (Karotte, Apfel) mit Kräuterdip, dazu Bio-Dinkelreis

Dessert

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Freitag den 25.11.

Menü 1:

Rindergulasch mit Spätzle^{1, 5, 8}

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) mit Kokos-Currysauce, dazu Bio-Basmatireis und Gurkensalat³ 

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 28.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Tomatensauce, dazu Bio-Penne und Cole Slaw³

Menü 2:

Fünf Falaffel mit Bio-Couscous und Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip³ 

Dessert

Kreppel³

Dienstag den 29.11.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Alternative

Käse-Lauchsuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Menü 2:

Linsen-Hirse-Bällchen mit Bio-Basmatireis,
dazu Kräuterquark und Salat mit Honig-Vinaigrette³ 

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 30.11.

Menü 1:

Lachsburger zum selbst Zusammenbauen mit Salat und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken^{3, 5} 

Menü 2:

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Apfel-Karottensalat^{1, 3, 5}

Dessert

Mandarinenquark

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