

## Speiseplan November 2022

### Dienstag den 01.11.

#### Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

#### Alternative

Vegetarisches Gyros (Soja) mit Tzaziki und Bio-Reis,  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Bio-Vollkorn-Spirelli mit vegetarischer Bolonese (Gerste),  
dazu Grana Padano und Blattsalat mit Joghurtdressing <sup>2, 3</sup> 

#### Dessert

Obst der Saison 

### Mittwoch den 02.11.

#### Menü 1:

Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln, dazu Bio-Weizenbaguette <sup>3, 5</sup>

#### Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse <sup>3, 8</sup> 

#### Dessert



Muffin Vanille <sup>8, 9</sup>

### Donnerstag den 03.11.

#### Menü 1:

Sojaschnitzel mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:


Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) <sup>3</sup>  

#### Dessert

Obst der Saison 

### Freitag den 04.11.

#### Menü 1:


Seelachsfilet (natur) mit Tomatensauce, dazu Bio-Fusilli und Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup> 

#### Menü 2:

Gnocchi mit Zucchini-Sahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) <sup>3</sup>  

#### 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 <sup>1, 4, 5</sup> 

**Menü 2:**

Ein Gemüsetaler (Karotte, Sellerie, Porree) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln <sup>3, 8</sup>

**Dessert**

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

**Dienstag den 08.11.**

**Menü 1:**

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen) mit Rindswurstscheiben dazu Bio Weizenbaguette <sup>2, 3</sup>

**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 <sup>3</sup>

**Dessert**

Bio Kirschquark

**Donnerstag den 10.11.**

**Menü 1:**

Vegetarische Sonnenblumenkernsauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

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

**Dessert**

Marmorkuchen <sup>8</sup>

**Freitag den 11.11.**

**Menü 1:**


Paniertes Hähnchen mit Kräuterbutterfüllung, dazu Rahmwirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

**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 <sup>2, 3</sup> 

**Dessert**

Obst der Saison 

**Dienstag den 15.11.**


**Menü 1:**

Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) mit Bio-Basmatireis <sup>4</sup>

**Alternative**

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio) <sup>3</sup>  

**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 <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

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

**Dessert**

Obst der Saison 

**Donnerstag den 17.11.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Kürbiscrèmesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio) <sup>3</sup>  

**Dessert**


Donut <sup>1</sup>

**Freitag den 18.11.**

**Menü 1:**


Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel <sup>1, 5</sup>

**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<sup>3, 4</sup>

**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)<sup>2, 3, 8</sup>  

**Alternative**

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio)<sup>3</sup>  

**Menü 2:**

Drei Kartoffel-Reibekuchen mit Apfelmus<sup>3</sup>

**Dessert**


Obst der Saison 

**Mittwoch den 23.11.**

**Menü 1:**

Eine Geflügelbratwurst mit Bratensauce, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree<sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

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

**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<sup>1, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) mit Kokos-Currysauce, dazu Bio-Basmatireis und Gurkensalat<sup>3</sup> 

**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 Slaw<sup>3</sup>

**Menü 2:**


Fünf Falaffel mit Bio-Couscous und Gemüse  
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu Paprikadip<sup>3</sup> 

**Dessert**

Kreppel<sup>3</sup>

**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-Vinaigrette<sup>3</sup> 

**Dessert**

Obst der Saison 

**Mittwoch den 30.11.**

**Menü 1:**


Lachsburger zum selbst Zusammenbauen mit Salat und Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken<sup>3, 5</sup> 

**Menü 2:**

Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli, dazu Apfel-Karottensalat<sup>1, 3, 5</sup>

**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