


Speiseplan August 2022

Montag den 01.08.

Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle 1, 5

Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Rahmsauce,
dazu Bio-Dinkelreis und Karotten-Apfel-Salat 1, 3, 5, 8 

Dienstag den 02.08.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Alternative

Veganer Backfisch mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette 3

Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki_{2, 3} 

Mittwoch den 03.08.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Kartoffelklößen, dazu Knabbergurken 1, 5, 8

Menü 2:


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

Donnerstag den 04.08.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Penne und Reibekäse,
dazu Salat mit Joghurtdressing 1, 2, 3, 5

Alternative

Vegetarisches Haschee (Sonnenblumenkerne) mit Penne
und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) 

Menü 2:

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce


Freitag den 05.08.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu Kartoffelecken und Maissalat 1, 3, 5

Menü 2:

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce, 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 08.08.

Menü 1:


Vier Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornspirelli 

Menü 2:


Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing 

Dienstag den 09.08.


Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Ratatouillegemüse
(Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Reis 

Alternative

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine)
und Bio-Reis 

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 

Mittwoch den 10.08.

Menü 1:


Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Möhrengemüse und Bio-Kartoffelpüree 

Menü 2:


Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Donnerstag den 11.08.


Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Geflügelwiener und Weizenbaguette (100% Bio) 

Alternative

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio) 


Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit Vollkornreis und Gurkensalat (100 % Bio) 




Freitag den 12.08.

Menü 1:

Geflügelragout mit Hühnerfleisch in Tomatensauce,
dazu Penne und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Kartoffeln und Kräuterquark, dazu Knabbermöhren 

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 15.08.

Menü 1:


Spätzle-Auflauf mit Putenschinken und Erbsen, dazu cremiger Karottensalat

Menü 2:

Eieromlette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln 

Dienstag den 16.08.

Menü 1:

Hähnchenbrust mit Rahmsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln
und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5} 

Alternative

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)
mit Rahmsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:



Drei Pfannkuchen mit roter Grütze
(Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Mittwoch den 17.08.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup,
dazu selbstgemachten Nudelsalat (Erbsen und Gewürzgurke) ^{2, 3, 9}

Menü 2:

PASTA - Vollkornspaghetti
mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie), dazu Reibekäse (100% Bio)  

Donnerstag den 18.08.

Menü 1:

Brokkolicremesuppe mit Lachs und einer Scheibe Bio-Vollkornbrot 

Alternative

Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio)  

Menü 2:



Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,
dazu Kräuterquark und Knabberpaprika


Freitag den 19.08.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Karottengemüse ^{1, 5}

Menü 2:

Spirelli-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce
und Knabbermöhren (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 22.08.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Semmelknödel ^{1, 5}

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

Dienstag den 23.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Reis und Zucchini in Tomatensauce 

Alternative


Sojaschnitzel mit Bio-Reis und Zucchini in Tomatensauce

Menü 2:

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Mittwoch den 24.08.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Schmand und Dill ^{2, 3, 5, 9} 

Menü 2:


Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch), dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Donnerstag den 25.08.

Menü 1:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Knöpfe und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100% Bio) ³  


Freitag den 26.08.

Menü 1:

Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Vollkornspirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (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 29.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Basmatireis (parboiled) und Bohnengemüse

Menü 2:

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse mit Vollkornreis (100% Bio) 

Dienstag den 30.08.

Menü 1:

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind),
dazu Parmesan und Salat mit Joghurt-Dressing 2, 3

Alternative

PASTA - Bio-Spaghetti mit Gemüse-Bolognese (Tomate, Karotte, Sellerie),
dazu Parmesan und Salat mit Joghurt-Dressing 2, 3

Menü 2:


Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Kürbiskernen (100% Bio) 

Mittwoch den 31.08.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Kartoffelsalat und Knabbergurken 

Menü 2:

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat & Pinienkerne)
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing
(100 % Bio) 

Donnerstag den 01.09.

Menü 1:

*Geflügelfrikadelle mit Bratensauce,
dazu Bio-Spätzle und Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5*

Alternative

*Gemüsefrikadelle mit vegetarische Bratensauce,
dazu Bio-Spätzle und Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5, 8*

Menü 2:

Zwei Reibekuchen mit Bio-Apfelmus und Bio-Knabbermöhren


Freitag den 02.09.

Menü 1:

*Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gewürzgerken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9*

Menü 2:

*Bio-Couscous mit Bio-Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika)
und Falaffel, dazu Bio-Paprika-Tomatensauce *

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