

## Speiseplan vom 01. bis 30. September 2021

### Montag den 30.08.

#### Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,  
dazu Basmatireis (parboiled) und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

#### Menü 2:



Zwei Reibekuchen mit Bio-Apfelmus und Bio-Knabbermöhren 

### Dienstag den 31.08.

#### Menü 1:


PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Bio-Rinderhack),  
dazu Parmesan und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

Zucchini-cremesuppe mit Grünkern, dazu Weizenbaguette (100 % Bio) <sup>3</sup>  

### Mittwoch den 01.09.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Kartoffelsalat und Knabbergurken <sup>3, 9</sup> 

#### Menü 2:



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

### Donnerstag den 02.09.

#### Menü 1:



Geflügelfrikadelle mit Bratensauce, dazu Bio-Spätzle  
und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 3, 5</sup>

#### Menü 2:

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


### Freitag den 03.09.

#### Menü 1:

Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika)  
und Hühnerfleischklösschen, dazu Paprika-Tomatensauce (100% Bio) <sup>3</sup>  

#### Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen,  
Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat,  
Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 8, 9</sup>

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 06.09.**

**Menü 1:**

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Salzkartoffeln <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**


PASTA – Spirellinudeln mit Brokkoli-Sahne-Sauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Dienstag den 07.09.**

**Menü 1:**

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Vegetarische Bratwurst (Erbsen- und Weizeneiweiß) mit Tomaten-Currysauce,  
dazu Bio-Süßkartoffel-Schupfnudeln und Knabbergurken <sup>1, 8</sup> 

**Mittwoch den 08.09.**

**Menü 1:**

Pochiertes Hokifilet mit Senfsauce und Bio-Vollkornreis, dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1, 2, 5</sup> 

**Menü 2:**

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf  
mit Kräutersauce, dazu Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>3, 5</sup>

**Donnerstag den 09.09.**

**Menü 1:**

Linseneintopf mit Putenwürstchen und Vollkornbrot <sup>2, 3, 8</sup> 

**Alternativ vegetarisch:**


Linseneintopf mit Vollkornbrot 

**Menü 2:**

Hausgemachter Kirschenmichel mit Vanillesauce <sup>2, 3</sup>


**Freitag den 10.09.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika,  
Karotten), dazu Curry-Frischkäse-Dip 

**Menü 2:**

Maiskolben mit Kräuterbutter,  
dazu Radieschenquark und Bio-Salzkartoffeln <sup>1, 3</sup>

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 13.09.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

**Dienstag den 14.09.**

**Menü 1:**

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),  
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

**Menü 2:**

Minestrone mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Mittwoch den 15.09.**

**Menü 1:**


Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Spätzle <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**

Zucchini-Kartoffelauflauf mit Feta,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup>

**Donnerstag den 16.09.**

**Menü 1:**

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,  
dazu Kräuterquark (100 % Bio) <sup>3</sup> 


**Menü 2:**

Sojaschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis  
und Gurken-Dill-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>




**Freitag den 17.09.**

**Menü 1:**

PASTA – Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs in Dill-Sahne-Sauce,  
dazu Salat mit Basilikum-Kräuter-Dressing <sup>2, 3</sup> 

**Menü 2:**

Zwei Eier mit Senfsauce und kleinen Bio-Kartoffeln,  
dazu Knabbermöhren <sup>1, 2, 3, 5</sup>

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 20.09.**

**Menü 1:**

Rindergulasch mit grünen Bohnen und Bio-Reis <sup>1, 5, 8</sup> 

**Menü 2:**

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

**Dienstag den 21.09.**

**Menü 1:**

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt, dazu dunkle Sauce, Bio-Spätzle und Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 2, 3, 5</sup>

**Menü 2:**


Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini),  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Mittwoch den 22.09.**

**Menü 1:**


Curry-Bratwurst (Geflügel) mit Kartoffelecken  
und Salat mit Frenchdressing <sup>1, 3, 4, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Blumenkohl-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Vollkornreis,  
dazu Salat mit Himbeer-Dressing <sup>3</sup> 

**Donnerstag den 23.09.**

**Menü 1:**


Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet  
auf Basilikumsauce, dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing <sup>2, 3</sup> 

**Menü 2:**

Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja)  
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup>


**Freitag den 24.09.**

**Menü 1:**

Nudelaufauf mit Hähnchen und Brokkoli,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Menü 2:**

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree)  
mit Kräutersauce und hausgemachtem Erbsen-Kartoffelpüree <sup>3, 8</sup> 

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 27.09.**

**Menü 1:**

Hähnchengulasch mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Bio-Möhrenrahmgemüse 

**Menü 2:**


Chili sin Carne (Rote Bohnen, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

**Dienstag den 28.09.**

**Menü 1:**

Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce und Maisgemüse,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Tortelloni (Spinat & Pinienkerne) mit Spinatsauce  
und Käse überbacken, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Mittwoch den 29.09.**

**Menü 1:**


Hähnchenbrustfilet "Piccata Art" mit Tomatensauce  
und Bio-Penne, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing <sup>2, 3, 5</sup>

**Menü 2:**


Bio-Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika, Karotte),  
dazu Mini Hackbällchen und Paprikasauce (100% Vegan) 

**Donnerstag den 30.09.**

**Menü 1:**


Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 9</sup> 

**Menü 2:**


Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 


**Freitag den 01.10.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,  
dazu Möhren-Erbsenragout und 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