



## Speiseplan vom 01. bis 29. Oktober 2021

### 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  1, 3, 5

#### 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  2, 3, 5

#### 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  3, 9

#### 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

**Montag den 04.10.**

**Menü 1:**

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse,  
dazu Knabbermöhren <sup>1, 2, 5</sup>

**Menü 2:**

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis  
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>1, 3, 5</sup> 

**Dienstag den 05.10.**

**Menü 1:**


Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken,  
dazu Coleslaw <sup>3, 5</sup>

**Menü 2:**


PASTA - Penne mit Spinatsauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Mittwoch den 06.10.**

**Menü 1:**


Rindergeschnetzeltes mit Leipziger Allerlei  
(Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse), dazu Bio-Vollkornreis <sup>1, 5, 8</sup> 

**Menü 2:**

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

**Donnerstag den 07.10.**

**Menü 1:**

Überbackener Lachs-Kartoffelauflauf, dazu Salat mit Joghurtdressing 

**Menü 2:**


PASTA - Tortelloni gefüllt mit Gemüsebolognese (Kartoffeln,  
Karotten, Sellerie, Soja), dazu Tomatensauce und Reibekäse


**Freitag den 08.10.**

**Menü 1:**

Frikadelle (Geflügel) mit Paprikasauce, dazu Knöpfe  
und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 2, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse  
mit kleinen Kartoffeln (100% Bio) <sup>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 11.10.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>1, 3, 5</sup> 

**Menü 2:**

Schupfnudelpfanne mit Spinat und Möhren (100%Bio) <sup>3</sup> 

**Dienstag den 12.10.**

**Menü 1:**

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>


**Menü 2:**

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

**Mittwoch den 13.10.**

**Saisongemüse Spinat**

**Menü 1:**

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Salzkartoffeln <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Spinatspätzle mit Champignonrahm, dazu Salat mit Joghurtdressing

**Donnerstag den 14.10.**

**Menü 1:**

Erseneintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette <sup>2</sup>

**Menü 1:**

Erseneintopf dazu Bio-Weizenbaguette 

**Menü 2:**


Pflaumen-Quark-Auflauf mit Vanillesauce


**Freitag den 15.10.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Parmesan und Salat mit Himbeerdressing <sup>2</sup>

**Menü 2:**

Gnocchi mit Kürbissahnesauce, dazu geriebener Käse (100% Bio) <sup>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 18.10.

#### Menü 1:


Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Bio-Kartoffelsalat  
in Essig-Öl-Dressing und Bio-Knabbermöhren <sup>2, 3, 8</sup>

#### Menü 2:

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

### Dienstag den 19.10.

#### Menü 1:


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

#### Menü 2:

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf mit Käsesauce,  
dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup>

### Mittwoch den 20.10.

#### Menü 1:


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

#### Menü 2:



Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren),  
dazu Kräuterquark und Knabbermöhre

### Donnerstag den 21.10.

#### Menü 1:

Hokifischilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)  
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurke 

#### Menü 2:



Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)  


### Freitag den 22.10.

#### Menü 1:

Hähnchenschnitzel natur mit Champignonsauce  
und Semmelknödel

#### Menü 2:

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken,  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>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 25.10.**

**Menü 1:**


Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce,  
dazu Bio-Rigatonelli und Salat mit Fenchdressing <sup>2, 3, 4</sup>

**Menü 2:**


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

**Dienstag den 26.10.**

**Menü 1:**

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen,  
dazu Bio-Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Menü 1:**


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

**Menü 2:**


Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

**Mittwoch den 27.10.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce,  
dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio) 

**Donnerstag den 28.10.**

**Menü 1:**


Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)  
mit süß-saurem Dip, dazu Parboiled Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup> 

**Menü 2:**

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup>


**Freitag den 29.10.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3, 9</sup> 

**Menü 2:**

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt  
mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Balsamicodressing <sup>1, 2, 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