

Speiseplan 01. - 29. Februar 2012 Gesund Essen

Montag den 30.01.

Menü 1:

Leberkäse (Schwein) mit Ketchup oder Senf, dazu Kartoffelsalat 1, 3, 4, 8, 10, 15

Alternative zum Schwein:

Geflügelleberkäse mit Ketchup oder Senf, dazu Kartoffelsalat 1, 4, 8, 10, 15

Menü 2:

Bunter Nudelaufguss mit Tomatensauce
und Gemüse (100% Bio) * 6, 12

Dienstag den 31.01.

Menü 1:

Bio-Spaghetti Bolognese (Rind)
mit Parmesan (liefern wir extra) und Salat 1, 2, 6, 12, 15

Menü 2:

Blumenkohl mit Kräutersauce
und Salzkartoffeln (100% Bio) * 6, 7, 12

Mittwoch den 01.02.

Menü 1:

Ein Putenhacksteak auf Rahmwirsing
mit Risoleekartoffeln 6, 7, 9, 12

Menü 2:

Olympia Gyros vegetarisch mit Tzaziki und Bio-Reis 6, 12

Donnerstag den 02.02.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Crème-Blattspinat
und Bio-Reis 6, 7, 12

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit einem Körnerbrötchen (100% Bio) * 7, 12

Freitag den 03.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet auf Tomatencreme
mit Bio-Farfalle 7, 12, 15

Menü 2:

Bio-Farfalle mit Erbsen in Sahnesauce 6, 7, 12

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 Konservierungsstoffe
2 Farbstoffe
3 Geschmacksverstärker
4 Phosphat
5 Schwefel
6 Milch
7 Sahne
8 Nuss
9 Ei

10 Antioxidationsmittel
11 Schwärzungsmittel
12 Milcheiweiß
13 koffeinhaltig
14 chininhaltig
15 Süßungsmittel
16 Phenylalaninquelle
17 gewachst
18 Taurin

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17-19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 55 09 25
Telefax 069 / 59 78 39 0

home@fps-catering.de
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Unser Speiseplan ist nach den DGE-Richtlinien erstellt.

Montag den 06.02.

Menü 1:

Tagliatelle mit Lachs-Dill-Sahnesauce 6, 7, 9, 12

Menü 2:

Vier Falaffel auf Kartoffel-Möhren-Rahmgemüse
mit Petersilie 2, 4, 6, 7, 12

Dienstag den 07.02.

Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes mit Kartoffelpüree,
dazu Salat 1, 2, 6, 7, 8, 12, 15

Menü 2:

Ein Gemüseschnitzel mit Paprikasauce
und Bio-Farfalle 6, 7, 12

Mittwoch den 08.02.

Menü 1:

Schweineschnitzel überbacken mit Tomaten
und Mozzarella, dazu Tomatensauce und Bio-Penne 6, 9, 12,

Alternative zum Schwein:

Putenschnitzel überbacken mit Tomaten
und Mozzarella, dazu Tomatensauce und Bio-Penne 6, 8, 9, 12

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Grünkern
und Knabberrohkost (100% Bio) * 6, 7, 8, 12

Donnerstag den 09.02.

Menü 1:

Hackfleisch-Champignon-Quiche (Rind)
dazu Kräuterquark 6, 7, 9, 12

Menü 2:

Milchreis mit Apfelmus oder Zimt und Zucker (100% Bio) * 6, 12

Freitag den 10.02.

Menü 1:

Zwei Hähnchenmedaillons mit dunkler Sauce,
dazu Erbsen und Bio-Reis 6, 7, 12, 15

Menü 2:

Gemüse-Tortelloni mit Kräutersauce, dazu Karottensalat 6, 7, 9, 10, 12

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 Konservierungsstoffe
2 Farbstoffe
3 Geschmacksverstärker
4 Phosphat
5 Schwefel
6 Milch
7 Sahne
8 Nuss
9 Ei

10 Antioxidationsmittel
11 Schwärzungsmittel
12 Milcheiweiß
13 koffeinhaltig
14 chininhaltig
15 Süßungsmittel
16 Phenylalaninquelle
17 gewachst
18 Taurin

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17- 19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 55 09 25
Telefax 069 / 59 78 39 0

home@fps-catering.de
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Unser Speiseplan ist nach
den DGE-Richtlinien erstellt.

Montag den 13.02.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Senfsauce,
Möhrengemüse und Salzkartoffeln 6, 7, 12, 15

Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe mit Flädle (liefern wir extra), dazu Baguette 6, 9, 12

Dienstag den 14.02.

Menü 1:

Eine Frikadelle (Rind) mit dunkler Sauce
und Eierknöpfle 6, 7, 9, 12, 15

Menü 2:

Gnocchi mit Tomatensauce und frischem Basilikum,
dazu Parmesan (liefern wir extra) und Blattsalat 1, 2, 5, 6, 7, 10, 12, 15

Mittwoch den 15.02.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsengemüse
und Bio-Butterreis 6, 7, 12

Menü 2:

Popeye' s Blattspinat mit dem Blubb
dazu Kartoffelpüree (100% Bio) * 6, 7, 8, 12

Donnerstag den 16.02.

Menü 1:

Gulasch vom Schwein mit einem Kartoffelknödel, dazu Salat 1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 15

Alternative zum Schwein:

Gulasch vom Rind mit einem Kartoffelknödel, dazu Salat 1, 2, 5, 6, 7, 9, 10, 12, 15

Menü 2:

Tomaten-Mozzarella-Lasagne 6, 7, 12

Freitag den 17.02.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit Paprikasauce,
dazu Bio-Spirelli 4, 7, 12

Menü 2:

Bornheimer Grünkernbraten
mit Schnittlauchsaucen und Bio-Reis, dazu Chinakohl-Maissalat 6, 7, 9, 10, 12

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 Konservierungsstoffe
2 Farbstoffe
3 Geschmacksverstärker
4 Phosphat
5 Schwefel
6 Milch
7 Sahne
8 Nuss
9 Ei

10 Antioxidationsmittel
11 Schwärzungsmittel
12 Milcheiweiß
13 koffeinhaltig
14 chininhaltig
15 Süßungsmittel
16 Phenylalaninquelle
17 gewachst
18 Taurin

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17- 19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 55 09 25
Telefax 069 / 59 78 39 0

home@fps-catering.de
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Unser Speiseplan ist nach
den DGE-Richtlinien erstellt.

Montag den 20.02.

Menü 1:

Eine Rostbratwurst (Schwein) mit dunkler Sauce,
Erbsengemüse und Risolée kartoffeln ^{2, 4, 7, 10, 12}

Alternative zum Schwein:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Sauce,
Erbsengemüse und Risolée kartoffeln ^{4, 7, 8, 10, 12, 15}

Menü 2:

Penne mit Kohlrabi-Rahm
und frischen Kräutern (100% Bio) * ^{6, 7, 12}

Dienstag den 21.02.

Menü 1:

Putenschnitzel paniert, mit Kräutersauce,
dazu Brokkoli und Bio-Spirelli ^{6, 7, 8, 9, 12}

Menü 2:

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf mit Salat (100% Bio) * ^{6, 7, 12}

Mittwoch den 22.02.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Bio-Salzkartoffeln
und Cocktailsauce ^{6, 9, 10, 12}

Menü 2:

Grießbrei mit Kirschkompott oder Zimt und Zucker ^{6, 12}

Donnerstag den 23.02.

Menü 1:

Lasagne al Forno vom Rind ^{6, 7, 12}

Menü 2:

Bio-Wildreis mit Dillsauce, dazu Knabberrohkost ^{6, 7, 12}

Freitag den 24.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Bio-Reis und Salat ^{1, 2, 6, 7, 12, 15}

Menü 2:

Farfalle mit Gemüseratatouille
und Parmesan (liefern wir extra) (100% Bio) * ^{6, 7, 12}

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in unseren Speisen enthalten:

1 Konservierungsstoffe
2 Farbstoffe
3 Geschmacksverstärker
4 Phosphat
5 Schwefel
6 Milch
7 Sahne
8 Nuss
9 Ei

10 Antioxidationsmittel
11 Schwärzungsmittel
12 Milcheiweiß
13 koffeinhaltig
14 chininhaltig
15 Süßungsmittel
16 Phenylalaninquelle
17 gewachst
18 Taurin

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17- 19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 55 09 25
Telefax 069 / 59 78 39 0

home@fps-catering.de
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Unser Speiseplan ist nach
den DGE-Richtlinien erstellt.

Montag den 27.02.

Menü 1:

Zwei Hähnchenmedaillons mit Tomatensauce
und Bio-Farfalle ^{6, 12, 15}

Menü 2:

Salzkartoffeln mit Brokkoli-Sahnesauce,
dazu Knabberrohkost (100% Bio) * ^{6, 7, 12}

Dienstag den 28.02.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit dunkler Sauce und Apfelrotkohl,
dazu Bio-Kartoffelpüree ^{1, 6, 7, 8, 10, 12, 15}

Menü 2:

Spirellinudeln an Möhrensauce (100% Bio) * ^{7, 12}

Mittwoch den 29.02.

Aktionstag "Geschmacksreise" - indisch

Menü 1:

Hähnchengeschnetzeltes in Tomatensauce,
dazu Kichererbsengemüse, Fladenbrot und Joghurt-Dip ^{6, 12}

Menü 2:

Gemüsecurry mit Linsen,
dazu Bio-Basmatireis ^{6, 7, 12}

Donnerstag den 01.03.

Menü 1:

Pochiertes Seelachsfilet mit Kräutersauce,
dazu Risolée kartoffeln ^{6, 7, 12}

Menü 2:

Bio-Penne mit Gemüse-Soja-Bolognese

Freitag den 02.03.

Menü 1:

Bio-Spaghetti Carbonara vom Schwein
mit Parmesan (liefern wir extra) und Salat ^{1, 2, 4, 6, 7, 10, 12, 15}

Alternative zum Schwein:

Bio-Spaghetti Carbonara von der Pute
mit Parmesan (liefern wir extra) und Salat ^{1, 2, 6, 7, 10, 12, 15}

Menü 2:

Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe
mit Kartoffelsalat ^{6, 9, 10, 12}

Folgende deklarationspflichtige Inhaltsstoffe sind in
unseren Speisen enthalten:

1 Konservierungsstoffe
2 Farbstoffe
3 Geschmacksverstärker
4 Phosphat
5 Schwefel
6 Milch
7 Sahne
8 Nuss
9 Ei

10 Antioxidationsmittel
11 Schwärzungsmittel
12 Milcheiweiß
13 koffeinhaltig
14 chininhaltig
15 Süßungsmittel
16 Phenylalaninquelle
17 gewachst
18 Taurin

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17- 19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 55 09 25
Telefax 069 / 59 78 39 0

home@fps-catering.de
www.fps-catering.de



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Unser Speiseplan ist nach
den DGE-Richtlinien erstellt.