BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

Speiseplan 29.01.2024 - 02.02.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Gurken	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1	Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben 2, 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2	Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g, i	Seelachsfilet (natur) d Weisskraut angebraten Salzkartoffeln l	Tortelloni Spinat und Ricotta a, a1, c, g Spinatsahnesauce g, i Reibekäse g	Vegetarisches Knusperschnitzel a, a1, a3, a4, c, g Basmatireis Bio Kürbis-Bananen-Currysauce g, i
Menü 2 100% Bio	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Bulgur Bio a, a1, i	Milchreis Bio g Kirschgrütze Bio Zimt und Zucker Bio	Käse-Lauchsuppe Bio g, i Baguette Bio a, a1	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Rind) Bio g, i	Spätzle Bio a, a1, c Vegane Hackfleischsauce (Gerste) Bio 3, a, a3, i Reibekäse Bio g
Menü 3 Klassiker.	Kalbsgulasch 1, 5, l Semmelknödel a, a1, c, g	Curry-Bratwurst (Geflügel) 1, 3, 8, i Kartoffelecken 3, 5, l	Spaghetti Bio a, a1 Carbonara Sauce (Pute) 4, a, a1, g, i Parmesan 2, c, g	Kartoffelreibekuchen a, a1, a4, c, i Apfelmus 3	Fischnuggets vom Seelachs 8, a, a1, d, g Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, j
Dessert	Griechischer Joghurt mit Honig g	Obst der Saison	Götterspeise grün 1 Vanillesauce g	Obst der Saison	Cookie Bio Kerniger Hafer a, a4, a5

Mit ♡ gekocht.

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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung 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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

FPS Catering & Co. KG. Ferdinand Porsche Str. 17-19, 60386 Frankfurt am Main **team-schulekita@fps-catering.de** **069 / 67 83 057 -20**

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

Speiseplan 05.02.2024 - 09.02.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Cremiger Farmersalat (Weißkraut, Karotte) Bio 2, 3, c, j	Paprika	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1	Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese 3, g, i	Gulasch mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) 1, 5, a, a1, a3, i, l Penne Bio a, a1	Hackbällchen Geflügel a, a1, c, g, j Brokkoli-Käse-Sauce g, i Vollkornspirelli Bio a, a1	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung a, a1, g Rosenkohl in Hollandaise a, a1, a3, c, g, i, j	Paniertes Lachsfilet 3, a, a1, d, g Rahmspinat g Kritharaki (Griechische Nudeln) a, a1, c
Menü 2	Hähnchencurry (Kokos, Ananas, Paprika) Bio g, i Basmatireis Bio	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g, i	Kürbiscremesuppe Bio 3, g, i Baguette Bio a, a1	Spirelli bunt Bio a, a1 Tomatensauce Bio 3, i Reibekäse Bio g	Falaffel Bio a, a1 CousCous Bio a, a1, i Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3, i Joghurt-Dip Bio g
Menü 3	Paniertes Kabeljaufilet a, a1, d, g, j Salzkartoffeln l Limonenschmand g	Hähnchenbrustfilet natur Rahmsauce 1, 5, a, a1, a3, g, l Eierknöpfle a, a1, c	Apfel-Quark-Auflauf a, a1, c, g Vanillesauce g	Bratwurst (Geflügel) Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Bohnengemüse aus grünen Bohnen Kartoffelpüree g, l	Pizza Margherita a, a1, g
Dessert	Vanillemuffin 8, a, a1, c, g	Buttermilchdessert mit Orange und Limette g	Obst der Saison	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Obst der Saison

Mit ♡ gekocht.

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

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung 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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

FPS Catering & Co. KG. Ferdinand Porsche Str. 17-19, 60386 Frankfurt am Main **team-schulekita@fps-catering.de** **069 / 67 83 057 -20**

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

Speiseplan 12.02.2024 - 16.02.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Mais-Salat 3, l	Bio-Möhren	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1	Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Käsesauce Bio a, a1, g, i	Eier gekocht 2, c Kräuterquark g Salzkartoffeln l	Seelachsfilet (natur) d Tomatensauce i Vollkornspirelli Bio a, a1	Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Kalbrsagout g
Menü 2	Rinderfrikadelle Bio a, a1 Reis Bio Lauchrahmgemüse Bio g, i	Brokkolicremesuppe Bio g, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2	Tortelloni Ricotta Bio a, a1, g Käsesauce Bio g, i Reibekäse Bio g	Kirsch-Crumble Bio a, a1, g	Mexikanische Lasagne Veggie Bio 3, a, a1, g, i
Menü 3	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Gemüseschnitzel 3, 8, a, a1, c, g, i Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten in Scheiben Romana geschnitten Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l	Hähnchenschenkel Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salzkartoffeln l	Fladenbrot a, a1, k Hähnchen Kebab Krautsalat 2, 3 Tzaziki g	Vegetarische Frühlingsrolle a, a1, c, g, i Parboiled Basmatireis Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f, i	Hähnchen-Nuggets a, a1, a3 Süß-Saurer Dip 1, 2, 3, l Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Birnenquark g	Obst der Saison	Bio Vanillejoghurt g	Obst der Saison	Quarkbällchen a, a1, c, g

Mit ♡ gekocht.

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

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung 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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

FPS Catering & Co. KG. Ferdinand Porsche Str. 17-19, 60386 Frankfurt am Main
team-schulekita@fps-catering.de
069 / 67 83 057 -20

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

Speiseplan 19.02.2024 - 23.02.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Karotten-Apfel-Salat 3, l	Karotten	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1	Sojaschnitzel a, a1, f Bohnengemüse aus grünen Bohnen Süßkartoffelgnocchi a, a1	Linsengemüse 3, i, l Spätzle a, a1, c	Brokkolicremesuppe mit Lachs d, g, i Vollkornbrotscheibe a, a1, a2, a3	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln Bio 3 Rahmspinat Bio g	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Erbsenrahmgemüse g, i Spätzle a, a1, c
Menü 2	Makkaroni-Hackfleisch Auflauf (Geflügel) Bio 3, a, a1, g, i	Farfalle Bio a, a1 Gemüsebolognese mit Sonnenblumen-Hack Bio 3, i, j Reibekäse Bio g	Gnocchi Bio a, a1 Kürbissahnesauce Bio 3, g, i Reibekäse Bio g	Kartoffelsuppe mit Linsen-Hirse-Bällchen Bio 3, a, a1, a4, g, i Baguette Bio a, a1	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g, i Reis Bio
Menü 3	Kartäuser Kloß a, a1, c, g Vanillesauce g	Cordon bleu (Hähnchen) 2, a, a1, g Bratensauce 1, 5, a, a1, a3, l Salzkartoffeln l	Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce 2, 3, i Reis Bio	Pizza Geflügelsalami (Pute) 2, 3, a, a1, g	Rindergeschnetzeltes (Champignons) 1, 5, 8, a, a1, a3, g, l Kartoffelpüree g, l
Dessert	Rote Grütze Vanillesauce g	Schokomuffin 8, a, a1, c, f, g	Obst der Saison	Mandarinenquark g	Obst der Saison

Mit ♡ gekocht.

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

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung 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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

FPS Catering & Co. KG. Ferdinand Porsche Str. 17-19, 60386 Frankfurt am Main
team-schulekita@fps-catering.de
069 / 67 83 057 -20

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

Speiseplan 26.02.2024 - 01.03.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Bio-Möhren	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Gurkensalat Essig und Öl 3, j, l	Gurken	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1	Schupfnudeln a, a1, c, i Rahmspinat g Eier gekocht 2, c	Winterliches Ratatouille (Kohlrabi, Kürbis und Pastinake) g, i Reis Bio	Paniertes Lachsfilet 3, a, a1, d, g Salzkartoffeln l Erbsenrahmgemüse g, i	Vollkornspaghetti Bio a, a1 Gerstenbolognese 3, a, a3, i Reibekäse g	Chili con Carne (Rind) 3, i Reibekäse g Baguette Bio a, a1
Menü 2	Gemüseeintopf mit Huhn (Sellerie, Karotte, Lauch) Bio 3, i Baguette Bio a, a1	Gemüse-Lasagne (Karotte, Kohlrabi, Zucchini) Bio 3, a, a1, g, i	Vegetarisches Curry (Paprika, Ananas) mit veggie Hähnchen (Erbsenprotein) Bio g, i Basmatireis Bio	Tomatencremesuppe mit Reiseinlage Bio g, i Baguette Bio a, a1	Spirelli Bio a, a1 Brokkoli-Sahne-Sauce Bio g, i Reibekäse Bio g
Menü 3	Pfannkuchen a, a1, c, g Kirschgrütze	Fischstäbchen a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelpüree g, l	Hähnchenbrustfilet paniert a, f, g, i, j Paprikasauce 1, 3, 5, a, a1, a3, g, i, l Eierknöpfle a, a1, c	Geflügelgyros Reis Bio Tzaziki g	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Frikadelle für Hamburger j Gewürzgurken 1, 2, 9 Tomaten in Scheiben Romana geschnitten Ketchup-Mayo-Sauce c, j Kartoffelecken 3, 5, l
Dessert	Bananenquark mit Schokosplitter 3, f, g	Apfel-Streuselkuchen 8, a, a1, c, g	Obst der Saison	Buttermilchdessert mit Birne und Vanille g	Obst der Saison

Mit ♡ gekocht.

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

Die Angebote/Komponenten mit dem DG-Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung Tageseinrichtungen für Kinder sowie dem DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung 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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getriede
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch
e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss
h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

FPS Catering & Co. KG. Ferdinand Porsche Str. 17-19, 60386 Frankfurt am Main **team-schulekita@fps-catering.de** **069 / 67 83 057 -20**