


Speiseplan April 2023

Montag den 03.04.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) mit kleinen Kartoffeln (100 % Bio) ³ 

Dessert

Heidelbeerquark

Dienstag den 04.04.


Menü 1:

PASTA - Bio-Penne mit Bolognesesauce (Rind) und Grana Padano, dazu Knabbergurken ^{2, 3}

Alternative

PASTA - Bio-Penne mit Gemüse-Bolognese und Grana Padano, dazu Knabbergurken ^{2, 3}

Menü 2:

Überbackener Gnocchi-Auflauf mit Erbsen und Kräutersauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert


Obst der Saison 

Mittwoch den 05.04.

Menü 1:

Putenwürstchen mit Ketchup, dazu kleine Bio-Kartoffeln und cremiger Karottensalat ^{2, 3, 8}

Menü 2:


PASTA - Vollkornspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Reibekäse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert

Apfel-Streuselkuchen ⁸

Donnerstag den 06.04.


Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" mit Remoulade,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ^{3, 9} 

Alternative

Sojaschnitzel mit Remoulade, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ^{3, 9}

Menü 2:


Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 07.04.

Karfreitag

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 10.04.
Ostermontag

Dienstag den 11.04.

Menü 1:

Gebackener Lachs mit Limonendip, dazu Bio-Vollkornreis und Knabberpaprika 

Alternative

Veganer Backfisch mit Limonendip, dazu Bio-Vollkornreis und Knabberpaprika

Menü 2:

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

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 12.04.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Semmelknödel ^{1, 5}

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Brokkoli und Grünkern, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert

Bio-Kirschquark 

Donnerstag den 13.04.

Menü 1:

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)
mit süß-saurem Dip,
dazu Bio-Basmatireis und Chinakohl-Mais-Salat ^{1, 2, 3}

Menü 2:

Bio-Spirelli mit vegetarischer Linsenbolognese,
dazu Reibekäse und Blattsalat mit Joghurd dressing ³ 

Dessert

Vanillepudding mit Schokosauce

Freitag den 14.04.

Menü 1:


Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind),
Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9}

Menü 2:

Tomatencremesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette (100% Bio) 

Dessert

Obst der Saison 

Die Angebote/Komponenten mit dem -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 17.04.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Möhrengemüse und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:

Bio-Salzkartoffeln mit Bio-Rahmspinat und zwei gekochten Eiern ^{2, 3} 

Dessert

Obst der Saison 

Dienstag den 18.04.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Kartoffelpüree, dazu Knabbermöhren ^{1, 3, 5, 8}

Alternative

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Kartoffelpüree und Knabbermöhren ^{1, 3, 5} 

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt) in Gemüsebrühe,
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ³

Dessert

Griesspudding mit Zimt und Zucker

Mittwoch den 19.04.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Paprikasauce und Eierknöpfe ^{1, 5}

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln und Paprika,
dazu Kräuterquark und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) ³  

Dessert

Obst der Saison 

Donnerstag den 20.04.

Menü 1:

PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Lachs-Dill-Sahnesauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ^{3, 4} 

Alternative

PASTA - Bio-Vollkornspirelli mit Bärlauchsauce und Grana Padano,
dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ^{2, 3}

Menü 2:

Gemüseknödel (Porree, Karotten, Sellerie) mit Kräutersauce, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Dessert


Kirsch-Streusel-Kuchen ^{3, 8}

Freitag den 21.04.

Menü 1:


Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Parboiled Reis, dazu Knabbergurken ^{2, 3}

Menü 2:

Bulgur Bratling mit Currydip,
dazu Gemüse (Paprika, Kartotte und Kichererbsen) und Bio-Couscous 

Dessert

Bio Erdbeerjoghurt 

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 24.04.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis ^{2, 8}

Menü 2:

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli)
mit Kräuterquark, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabberpaprika ³ 

Dessert



Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Dienstag den 25.04.

Menü 1:

Bio-Gnocchi mit Tomaten-Schinkensauce (Pute),
dazu geriebener Käse und Salat mit Honig-Vinaigrette ³

Alternative

Gnocchi mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³  

Menü 2:


Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 26.04.

Menü 1:


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

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie),
dazu Käsesauce und Salat mit Joghurtdressing ³

Dessert

Milchreis mit Zimt und Zucker

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

Donnerstag den 27.04.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 5} 

Alternative

Fitness Sticks mit Cocktailsauce, dazu Kartoffelecken und Gurkensalat in Joghurtdressing ^{2, 3, 5}

Menü 2:

Kartoffelrahmsuppe (Kartoffeln, Karotten, Zucchini), dazu Vollkornbrot (100% Bio) ³ 

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 28.04.

Menü 1:


Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce, dazu Bio-Reis und ZucchiniGemüse ⁴

Menü 2:

PASTA - Vollkornspaghetti mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Gurkensalat (100% Bio) ³ 

Dessert

Kirschquark

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