

Speiseplan vom 01. bis 28. Februar 2018

Montag den 29.01.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 5}

Alternative zum Schwein:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit Rahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 5}

Menü 2:

Kartoffelauflauf mit Paprika und Zucchini
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Himbeerdressing ^{2, 5} 

Dienstag den 30.01.

Menü 1:


Chili con Carne vom Rind mit Crème Fraîche und Bio-Vollkornbaguette 

Menü 2:

Eieromelette mit Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Mittwoch den 31.01.

Menü 1:


Hähnchengulasch mit Bio-Reis,
dazu Salat mit Frenchdressing 

Menü 2:

Zwei kleine Apfel-Strudel mit Vanillesauce

Donnerstag den 01.02.

Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen
mit einem gebackenen Seehechtfilet, Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 9} 

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahm, dazu Karottensalat ³


Freitag den 02.02.

Menü 1:

Eine Rindswurst mit dunkler Bratensauce,
dazu kleine Kartoffeln und Knabber-Gurken ^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spirelli mit Kürbissahnesauce,

dazu Reibekäse (100% Bio)  **BIOLOGISCH**
Produktionsstätte zertifiziert nach DE-ÖKO-007



Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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 05.02.

Menü 1:

Rindergeschnetzeltes "Asia" mit bunten Paprikastreifen
und Bambus-Sprossen, dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3}

Menü 2:

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




Dienstag den 06.02.

Menü 1:

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,
dazu Fingermöhren und Kartoffelpüree ^{2, 3, 5}

Menü 2:


Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark
und Knabber-Gurken 

Mittwoch den 07.02.

Menü 1:


PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan
und Chinakohl-Mais-Salat ^{2, 3}

Menü 2:

Linsengemüse mit Spätzle ³ 

Donnerstag den 08.02. - Weiberfasching

Menü 1:


Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben,
dazu Bio-Vollkornbaguette ^{2, 3, 5, 8} 

Menü 2:

Orientalisches Marktgemüse mit Kichererbsen,
dazu Bio-Couscous und Joghurt-Minz-Dip

Freitag den 09.02.

Menü 1:

Mit Parmesancrumble überbackenes Seelachsfilet
auf Tomatensugo, dazu Bio-Reis
und Salat mit Himbeerdressing ^{2, 5} 

Menü 2:

PASTA - Vegetarische Tortelloni mit Käsesauce,
dazu Karottensalat ³



Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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 12.02. - Rosenmontag

Menü 1:

Putenbraten mit Schwarzwurzelrahmgemüse
und kleinen Kartoffeln ^{3, 5, 8} 😊

Menü 2:

PASTA - Nudelauflauf mit Erbsen, überbacken
mit Cheddarkäse, dazu Coleslaw ³



Dienstag den 13.02. - Faschingsdienstag

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit Bio-Penne,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ^{1, 3, 5} 😊

Menü 2:

Original Österreicher Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren,
dazu Vanillesauce und Zimt und Zucker

Mittwoch den 14.02. - Aschermittwoch

Menü 1:

Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce
und kleinen Kartoffeln, dazu Gurkensalat ^{2, 3, 5} 😊

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),
dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Joghurtdressing

Donnerstag den 15.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Blumenkohl und Bio-Basmatireis

Menü 2:

Kartoffelgratin mit Grünkern und Brokkoli,
dazu Knabber-Möhren (100% Bio) 😊

Freitag den 16.02.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Paprikasauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Frenchdressing ^{1, 5} 😊

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce,
dazu Erbsengemüse und Spätzle ^{1, 5}



Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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 19.02.

Menü 1:


Hokifilet natur mit Roter-Beete-Sauce und Bio-Reis,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing 

Menü 2:


Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus 

Dienstag den 20.02.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Kräuterquark,
dazu kleine Kartoffeln und Knabbergurken 

Menü 2:

Buntes Gemüsecurry mit Linsen,
dazu Basmatireis (100%) 

Mittwoch den 21.02.

Menü 1:


PASTA - Lasagne al Forno vom Rind,
dazu Salat mit Frenchdressing

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 

Donnerstag den 22.02.

Menü 1:

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Kräuter-Basilikumdressing 

Menü 2:

PASTA - Vegetarischer Maultaschenauflauf überbacken
mit Tomatensauce und Käse



Freitag den 23.02.

Menü 1:

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce
und Weizen-Ebly, dazu Chinakohl-Mais-Salat 

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,
dazu Salat mit Joghurt dressing

Schon gewusst:

Ob mit süßer oder herzhafter Beilage, Schupfnudeln sind sehr beliebt in der süddeutschen Küche. Sie werden aus einem saftigen Kartoffelteig zubereitet. Der Name Schupfnudeln kommt übrigens von "schupfen", einem Ausdruck, der die rollende Handbewegung beim Formen der Teigwaren bezeichnet.



Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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 26.02.

Menü 1:

Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Bio-Vollkornbaguette 🍌

Menü 2:

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

Dienstag den 27.02.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 2, 3, 5, 9 🍌

Menü 2:

Unser Renner: Allgäuer Käsespätzle mit Karotten-Apfel-Salat 3

Mittwoch den 28.02.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous,
dazu Tomaten-Dip 3 🍌

Menü 2:


Vegetarischer Burger zum selbst Zusammenbauen
mit einem Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken und
Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9

Donnerstag den 01.03.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit einem großen Semmelknödel,
dazu Salat mit Frenchdressing 🍌

Menü 2:

Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 

Freitag den 02.03.

Menü 1:

Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenbruststreifen
und Zucchini in Bechamelsauce

Menü 2:

Eier-Omelette mit Kartoffelpüree
und "Baked Beans" (weiße Bohnen mit Tomatensauce) 3, 5 🍌



Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulpflege und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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