



Speiseplan vom 01. bis 31. August 2018

Montag den 30.07.

Menü 1:


Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce und Bio-Penne,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1, 2, 5} 

Menü 2:

Buntes Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce
mit Basmatireis (100% Bio) ³ 

Dienstag den 31.07.

Menü 1:

"Currywurst" - Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce,
dazu Bio-Baguette und Salat mit Frenchdressing ^{1, 2, 3, 8} 

Menü 2:

Drei Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat)
in Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ²

Mittwoch den 01.08.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln
und Tomatensalat mit Essig-Öl-Dressing ^{3, 5} 

Menü 2:


PASTA - Bio-Spaghetti in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,
dazu Fetawürfel und Salat mit Mangodressing

Donnerstag den 02.08.

Menü 1:

Couscous mit Gemüse und Hähnchenbruststreifen, dazu Paprikasauce ^{1, 5}

Menü 2:

Zwei Spinatschnitzel mit Kräutersauce und Bio-Dinkelreis,
dazu Knabbergurken ³ 

Freitag den 03.08.

Menü 1:

Gulasch vom Rind mit grünen Bohnen, dazu Bio-Vollkornreis ^{1, 5} 

Menü 2:

Spanische Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika,
dazu Bio-Kräuterquark und Salat mit Joghurtdressing ^{3, 5}

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 06.08.

Menü 1:


PASTA - Bio-Vollkorn-Spirelli mit Lachs-Tomatencremesauce,
dazu Salat mit Frenchdressing 

Menü 2:

Drei Kartoffelreibekuchen, dazu Bio-Apfelmus

Dienstag den 07.08.

Menü 1:

Gebratener Hähnchenschenkel mit Kräuterquark,
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken ^{3, 5, 8} 

Menü 2:


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

Mittwoch den 08.08.

Aktionstag Italien



Menü 1:

PASTA - Lasagne al Forno vom Rind,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ³ 

Menü 2:

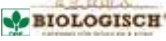
Italienische Gnocchi mit Basilikumpestosauce,
dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ³

Donnerstag den 09.08.

Menü 1:

Vegetarisches Gyros mit Tzatziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Bunte Spirelli mit Käsesauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 




Freitag den 10.08.

Menü 1:

Frikadelle (Geflügel) mit Rahmsauce, dazu Bio-Möhrengemüse
und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 5}

Menü 2:

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 

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 Konservierungsmittel | 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 13.08.

Menü 1:


Rindergeschnetzeltes mit Salzkartoffeln, dazu Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Möhrenbolognese
(Soja, Tomaten, Karotten), dazu Parmesan ² 

Dienstag den 14.08.

Menü 1:

Hokifischfilet "Müllerin Art" (in Mehl und Milch gewendet)
mit Kräutersauce, dazu Bio-Dinkelreis und Salat mit Himbeerdressing ^{2, 3, 5} 

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu kleine Bio-Kartoffeln

Mittwoch den 15.08.

Menü 1:

Eine Bratwurst (Schwein) mit Ketchup,
dazu Kartoffelecken und Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing ^{3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:

Eine Geflügelbratwurst mit Ketchup,
dazu Kartoffelecken und Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing ^{3, 5}

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Frenchdressing 

Donnerstag den 16.08.

Menü 1:

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)
mit Tomatensauce und Kritharaki (griechische Nudeln),
dazu Salat mit Mangodressing 

Menü 2:

Bio-Tomatencremesuppe

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

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



Sie haben die Wahl –
Suppe und Süßgericht
oder nur Süßgericht

Freitag den 17.08.

Menü 1:

Putensteak natur mit dunkler Sauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken ^{1, 5} 

Menü 2:

Kartoffelpüree mit Bio-Erbsen-Möhrenrahmgemüse ^{3, 5}

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 20.08.


Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln ^{3, 5}

Alternative zum Schweinefleisch:


Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln ^{3, 5}

Menü 2:

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Tomatensauce und Reibekäse,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing ³ 

Dienstag den 21.08.

Menü 1:


Haschee (Rind) mit bunten Bio-Spirelli,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{1, 2, 5} 

Menü 2:

Maiskolben mit Kräuterbutter,
dazu Reissalat mit Mais, Erbsen und Paprika in Essig-Öl-Dressing ^{1, 3}

Mittwoch den 22.08.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip
und Salat mit Frenchdressing 

Menü 2:


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

Donnerstag den 23.08.

Menü 1:


Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmsauce,
dazu Möhrengemüse und Salzkartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spirelli mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu geriebener Käse (100% Bio) 

Freitag den 24.08.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus,
dazu Bio-Blumenkohl und Weizen-Ebly ^{1, 5} 

Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark,
dazu Bio-Knabber-Möhren

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 27.08.

Menü 1:

Putensteak mit dunkler Bratensauce
und Erbsen-Möhren-Spargelgemüse, dazu Bio-Reis ^{1, 5} 

Menü 2:


Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce),
dazu kleine Bio-Kartoffeln

Dienstag den 28.08.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Rigatonelli,
dazu Salat mit Himbeerdressing ^{2, 5}

Menü 2:

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark
und Knabbermöhren 

Mittwoch den 29.08.

Menü 1:


Döner zum selbst Zusammenbauen mit Fladenbrot,
Hähnchen-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Menü 2:

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika),
dazu Bio-Basmatireis ^{1, 2, 3} 

Donnerstag den 30.08.

Menü 1:


PASTA - Bio-Vollkorn-Spirelli mit Carbonarasauce
(Bechamelsauce mit Putenschinken),
dazu Parmesan und Karottensalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3} 

Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Bio-Kohlrabi-Möhrenragout ³

Freitag den 31.08.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce,
dazu Kartoffelsalat und Knabber-Gurken ^{2, 8, 9} 

Menü 2:

Überbackener vegetarischer Maultaschenaufwurf (Kartoffeln, Karotten, Spinat)
mit Tomatensauce, dazu Salat mit Joghurtdressing

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