


## Speiseplan vom 03. bis 21. Dezember 2018

### Montag den 03.12.

#### Menü 1:

Putensteak mit Geflügeljus, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing <sup>1,5</sup> 

#### Menü 2:


Buntes Gemüsecurry mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Dienstag den 04.12.

#### Menü 1:

PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Salat mit Himbeerdressing <sup>1,2,5</sup>

#### Menü 2:

Blumenkohl mit Semmelbröseln,  
dazu Kräutersauce und kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup> 

### Mittwoch den 05.12.


#### Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Schwein) mit **Rosenkohl**rahm und Spätzle

#### Alternative zum Schweinefleisch:

Paniertes Hähnchenschnitzel mit **Rosenkohl**rahm  
und Spätzle

#### Menü 2:

Bunte Gemüsesuppe (Möhren, Sellerie, Kohlrabi)  
mit Grießklößchen, dazu Bio-Vollkornbaguette 




Schon gewusst:


Klein, grün, rund und gesund:  
in den Wintermonaten hat  
Rosenkohl Saison. Er weist  
einen hohen Gehalt an Vitamin  
C auf und schmeckt als Beilage  
genauso wie im Auflauf oder  
einer Gemüsesuppe.

### Donnerstag den 06.12.

#### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufauf,  
dazu Bio-Knabbermöhren 

#### Menü 2:


PASTA - Rigatonelli mit Kürbissahnesauce,  
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 


### Freitag den 07.12.

#### Menü 1:

Drei Hackbällchen (Rind) mit Champignonsauce, dazu Salzkartoffeln

#### Menü 2:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,  
dazu Tomatensauce, Weizen-Ebly  
und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>1,3</sup> 

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 10.12.**

**Menü 1:**

Gebackenes Kabeljaufilet mit Cocktailsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken <sup>3, 8</sup> 

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese,  
dazu Parmesan und Salat mit Frenchdressing <sup>2</sup>

**Dienstag den 11.12.**

**Menü 1:**

Geflügelragout in Tomaten-Paprikasauce, dazu Bio-Spirelli  
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 

**Menü 2:**


Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,  
dazu Bio-Rahmspinat

**Mittwoch den 12.12.**

**Menü 1:**

Döner zum selbst Zusammenbauen mit Fladenbrot,  
Hähnchen-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Tortelloni mit Gemüsefüllung (Spinat, Karotte, Sellerie),  
dazu Käsesauce und Salat mit Himbeerdressing <sup>2, 5</sup> 

**Donnerstag den 13.12.**

**Menü 1:**

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout,  
dazu Salat mit Joghurtdressing


**Menü 2:**

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne,  
dazu Vollkornbaguette (100% Bio) 



**Freitag den 14.12.**

**Menü 1:**

Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)  
mit Tzatziki und Bio-Reis 

**Menü 2:**

Eine vegetarische Frikadelle mit Schnittlauchsauce,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln und Salat mit Mangodressing <sup>3</sup>

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 17.12.**

**Menü 1:**

Fleischkäse (Schwein) mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3, 8</sup>

**Alternative zum Schwein:**

Geflügelfleischkäse mit Ketchup, dazu Kartoffelsalat mit Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3, 8</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Nudeln mit Tomatensauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Dienstag den 18.12.**

**Menü 1:**

Erseneintopf mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Vollkornbaguette <sup>2, 3</sup> 

**Menü 2:**

Gratinierter Brokkoli-Spätzle-Auflauf, dazu Knabbergurken

**Mittwoch den 19.12.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Blumenkohl-Kartoffelpüree mit Bio-Möhrenrahmgemüse

**Donnerstag den 20.12.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis 

**Menü 2:**

**Vorspeise:** Nudelsuppe

Österreichischer Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren, dazu Vanillesauce und Zimt und Zucker

**optional:**

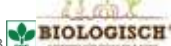
Österreichischer Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren, dazu Vanillesauce und Zimt und Zucker

**Freitag den 21.12.**

**Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes mit Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Gemüseglasch mit Reis, dazu geriebener Käse (100 % Bio) <sup>3</sup> 



**wünscht Ihr Schule&Kita-Team von FPS.**

**Ab dem 2. Januar 2019 sind wir wieder für Sie da.**

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