

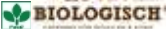
## Speiseplan vom 01. bis 16. April 2019

### Montag den 01.04.

#### Menü 1:

Cevapcici (Geflügel) mit mildem Tomaten-Ajvar,  
dazu Djuvec-Reis (Erbsen, Karotten, Paprika)

#### Menü 2:

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

#### Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren  
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

### Dienstag den 02.04.

#### Menü 1:

Eine Rindswurst mit dunkler Bratensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Mangodressing <sup>1, 2, 3, 5</sup>

#### Menü 2:


Spinatschnitzel mit Paprikasauce und Bio-Dinkelreis,  
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>1, 3, 5</sup> 

#### Dessert:

Obst der Saison 

### Mittwoch den 03.04.

#### Menü 1:

PASTA - Bio-Rigatonelli mit Carbonarasauce von der Pute, dazu Salat mit Frenchdressing 

#### Menü 2:

Kartoffelreibekuchen, dazu Apfelmus <sup>3</sup>

#### Dessert:

Schokomuffin <sup>2, 5</sup>

### Donnerstag den 04.04.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbermöhren <sup>9</sup> 

#### Menü 2:

Spätzle mit Champignonsauce, dazu Paprika-Mais-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

#### Dessert:

Birnenquark

### Freitag den 05.04.

#### Menü 1:


Kalbsgulasch mit Möhren und Bio-Reis 

#### Menü 2:

PASTA - Vegetarische Lasagne mit Sojabolognese, dazu Salat mit Himbeerdressing

#### Dessert:

Obst der Saison 

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 08.04.**

**Menü 1:**

Seehechtfilet im Knuspermantel mit Bio-Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 

**Menü 2:**

Falaffel mit Gemüse-Couscous (Karotten, Erbsen, Paprika),  
dazu Kräuterquark

**Dessert:**

Kirschjoghurt

**Dienstag den 09.04.**

**Menü 1:**

Putengeschnetzeltes mit Erbsengemüse, dazu Bio-Reis <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**


Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli)  
Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

**Dessert:**

Obst der Saison 

**Mittwoch den 10.04.**

**Menü 1:**

Hamburger zum selbst Zusammenbauen  
mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Rind), Tomaten, Salat,  
Gurken und BURGERSAUCE, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup> 

**Menü 2:**

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)  
mit süß-saurem Dip, dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup>

**Dessert:**

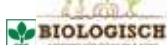
Grießpudding mit Zimt und Zucker

**Donnerstag den 11.04.**

**Menü 1:**

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt  
mit frischen Pommes frites, dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

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

**Dessert:**

Obst der Saison 

**Freitag den 12.04.**

**Menü 1:**


Haschee (Rind) mit Bio-Penne, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**

Reistaler mit Kohlrabi-Möhrenrahm, dazu Salzkartoffeln

**Dessert:**

Bio-Cookie Schoko

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 15.04.**

**Menü 1:**

Frikadelle vom Rind mit dunkler Sauce, dazu Maisgemüse und Salzkartoffeln <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Gemüsegulasch (Karotten, Zucchini, Tomaten) mit Vollkornreis (100 % Bio) <sup>3</sup>  

**Dessert:**

Butter-Zucker-Kuchen

**Dienstag den 16.04.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Geflügeljus, dazu Weizen-Ebly  
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5</sup> 

**Menü 2:**

Gemüseknödel mit Käsesauce, dazu Salat mit Himbeerdressing

**Dessert:**

Obst der Saison 

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