

## Speiseplan vom 01. bis 28. Februar 2019


### Montag den 28.01.

#### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Blumenkohl, dazu Salzkartoffeln <sup>1, 5</sup> 

#### Menü 2:

Buntes Gemüsecurry (Karotten, Zucchini, Paprika) in Kokossauce


mit Basmatireis (100% Bio) <sup>3</sup> 

### Dienstag den 29.01.

#### Menü 1:


Geflügelgyros mit Tzaziki und Tomatenreis,  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Hausgemachte Kürbislasagne mit Bechamelsauce,  
dazu Salat mit Kräuter-Basilikumdressing <sup>3</sup> 

### Mittwoch den 30.01.

#### Menü 1:


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

#### Menü 2:


Eieromelette mit Bio-Rahmspinat,  
dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

### Donnerstag den 31.01.

#### Menü 1:

Hokifischfilet natur mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken <sup>3</sup> 

#### Menü 2:

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

### Freitag den 01.02.

#### Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,  
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing <sup>1, 5</sup> 

#### Menü 2:

Zwei Semmelknödel mit Pilzrahm,  
dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing <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 04.02.**


**Menü 1:**

Fleischkäse (Schwein) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Apfelrotkohl und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

**Alternative zum Schweinefleisch:**

Fleischkäse (Geflügel) mit dunkler Bratensauce,  
dazu Apfelrotkohl und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

**Menü 2:**


PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat) mit Paprikasauce,  
dazu Reibekäse <sup>1, 5</sup> 

**Dienstag den 05.02.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rinderhackfleischsauce),  
dazu Parmesan und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben),  
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing 

**Mittwoch den 06.02.**

**Menü 1:**


Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Blumenkohl und Bio-Basmatireis 

**Menü 2:**

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren,  
dazu Salat mit Frenchdressing

**Donnerstag den 07.02.**

**Menü 1:**


Kartoffelrahmsuppe mit Rindswürstchen in Scheiben,  
dazu Bio-Vollkornbaguette <sup>2, 3, 5</sup> 

**Menü 2:**

Drei Gemüsereibekuchen, dazu Kräuterquark und Knabber-Gurken

**Freitag den 08.02.**

**Menü 1:**

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip  
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

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

**optional:**

Apfel-Crumble (Streusel) mit Vanillesauce

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 11.02.**

**Menü 1:**


Frikadelle (Rind) mit Schwarzwurzelrahmgemüse, dazu Salzkartoffeln

**Menü 2:**


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

**Dienstag den 12.02.**

**Menü 1:**

Würstchenragout (Pute) in Tomatensauce,  
dazu Bio-Vollkornspirelli und Gurkensalat in Joghurtdressing 2, 3, 8 

**Menü 2:**

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

**Mittwoch den 13.02.**

**Menü 1:**


Gebackenes Seehechtfilet mit Cocktailsauce,  
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 

**Menü 2:**

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

**Donnerstag den 14.02.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**


Soja-Geschnetzeltes in Champignonrahmsauce,  
dazu Bio-Erbsengemüse und Spätzle 1, 3, 5


**Freitag den 15.02.**

**Menü 1:**

Cordon bleu vom Hähnchen mit Putenschinken und Käse gefüllt,  
dazu dunkle Bratensauce, Möhrengemüse und Bio-Reis 1, 2, 5

**Menü 2:**

Überbackener vegetarischer Maultaschenauflauf (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

**Montag den 18.02.**

**Menü 1:**


Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln 

**Menü 2:**

Asiatische Gemüsepfanne (Chinakohl, Karotten, Paprika),  
dazu Bio-Basmatireis <sup>1, 2, 3</sup>

**Dienstag den 19.02.**

**Menü 1:**

Hähnchenbruststreifen in Zitronenrahmsauce,  
dazu Bio-Reis und Salat mit Himbeerdressing 

**Menü 2:**

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


**Mittwoch den 20.02.  
Geschmacksreise Italien**

**Menü 1:**

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



**Menü 2:**

Gnocchi mit Basilikumpestosauce,  
dazu Karottensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 

**Donnerstag den 21.02.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Brokkolicremesuppe mit Vollkornbaguette (100% Bio) 





**Freitag den 22.02.**

**Menü 1:**

Vier Putenhackbällchen mit Rahmsauce und Weizen-Ebly,  
dazu Chinakohl-Mais-Salat in Joghurdressing <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Penne mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse  
und Salat mit Essig-Öl-Dressing (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 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 25.02.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

Eier-Omelette mit Baked Beans (weiße Bohnen in Tomatensauce), dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

**Dienstag den 26.02.**

**Menü 1:**


Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing <sup>9</sup> 

**Menü 2:**

Allgäuer Käsespätzle mit Karotten-Apfel-Salat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

**Mittwoch den 27.02.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous (Karotte, Erbse, Paprika), dazu Tomaten-Dip <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

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

**Donnerstag den 28.02. - Weiberfasching**

**Menü 1:**

Drei Cevapcici (Rind) mit Paprikasauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**

**Vorspeise:** Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)  
Original Österreicher Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

**optional:**

Original Österreicher Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

**Freitag den 01.03.**

**Menü 1:**


Eine Bratwurst (Schwein) mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

**Alternative zum Schweinefleisch:**

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Maisgemüse und kleine Bio-Kartoffeln <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Bunte Spirelli mit Käsesauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (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 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