

Allergiespeiseplan mit Allergenkennzeichnung

Stand Dezember 2023

Woche 1

Montag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Geflügelgyros

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki ^g

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

Glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Ratatouillegemüse ^{i, l}

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j}

Dienstag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa

Pochiertes Hokifilet ^d

Senfsauce auf Sojabasis ^{f, i, j, l}

Gluten- und milchfreies Möhren-Gemüse

Bio-Quinoa

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

Laktosefreies Kartoffelpüree ^{g, l}

Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse laktosefrei ^g

Mittwoch

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute

Glutenfreie Spaghetti

Gluten- und laktosefreie Carbonarasauce

mit Putenschinken ^g

Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Tomatensalati

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit:

Chili sin Carne mit (Schmand-Dip) und Bio-Reis

Chili sin Carne ⁱ

Laktosefreier Schmand ^g

Bio-Reis

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h5 enthält Pekannuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h6 enthält Paranuss
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7 enthält Pistazie
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	h8 enthält Macadamianuss
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	i enthält Sellerie
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	j enthält Senf
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	k enthält Sesam
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	l enthält Schwefeldioxid
c enthält Eier		m enthält Lupine
d enthält Fisch		n enthält Weichtiere

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Woche 1

Donnerstag

Menü A:

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind),
dazu glutenfreies Brot**

Kartoffelsuppe mit Rindswürstchen milchfrei ⁱ
Glutenfreie Brotscheibe ^f

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat**

Glutenfreie Pasta
Laktosefreier Rahmspinat ^g

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Karotten-Apfel-Salat ⁱ

Freitag

Menü A:

**Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:
Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis**

Hühnerfrikassee gluten- und laktosefrei ^g
Erbsengemüse laktosefrei ^g
Bio-Reis

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

Kleine Kartoffeln ^l
Weiße Bohnen in Tomatensauce
Spiegelei ^c

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h5 enthält Pekannuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h6 enthält Paranuss
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7 enthält Pistazie
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	h8 enthält Macadamianuss
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	i enthält Sellerie
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	j enthält Senf
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	k enthält Sesam
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	l enthält Schwefeldioxid
c enthält Eier		m enthält Lupine
d enthält Fisch		n enthält Weichtiere

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Woche 2

Montag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta

Glutenfreie Pasta
Gulasch vom Rind glutenfrei

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis**

Gemüsecurry mit Blumenkohl und Süßkartoffeln
in Kokossauce ⁱ
Bio-Basmatireis

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j}

Dienstag

Menü A:

**Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie)
und Glutenunverträglichkeit:**

**Hähnchen-Paella mit Reis und Gemüse,
(dazu Schmand-Dip)**

Paellareis mit Hähnchen
Laktosefreier Schmand ^g

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler auf Gemüsegulasch

Gemüsegulasch laktosefrei ^{g, i}
Polentataler ^g

Mittwoch

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

**Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse,
dazu kleine Kartoffeln**

Pochiertes Seehechtfilet ^d
Kleine Kartoffeln ^l

Laktosefreier Rahmspinat ^g

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja)**

Glutenfreie Pasta
Basilikumsauce (Soja) ^{f, i}

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Tomatensalat ⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h5 enthält Pekannuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h6 enthält Paranuss
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7 enthält Pistazie
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	h8 enthält Macadamianuss
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	i enthält Sellerie
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	j enthält Senf
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	k enthält Sesam
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	l enthält Schwefeldioxid
c enthält Eier		m enthält Lupine
d enthält Fisch		n enthält Weichtiere

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Woche 2

Donnerstag

Menü A:

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind

Glutenfreie Spaghetti
Bolognese Sauce (Rind) ⁱ

Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j}

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

**Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel,
dazu Vanillesauce**

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel ^g
Vanillesauce laktosefrei ^{c, g}

Freitag

Menü A:

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

**Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln**

Hähnchenschenkel
Laktose- und glutenfreie Bratensauce
Erbsengemüse milchfrei
Kleine Kartoffeln ^l

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

**Quinoa mit Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse,
dazu Tomatensauce**

Bio-Quinoa
Möhren-Paprika-Brokkoli-Gemüse
Tomatensauce ⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h5 enthält Pekannuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h6 enthält Paranuss
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7 enthält Pistazie
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	h8 enthält Macadamianuss
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	i enthält Sellerie
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	j enthält Senf
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	k enthält Sesam
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	l enthält Schwefeldioxid
c enthält Eier		m enthält Lupine
d enthält Fisch		n enthält Weichtiere

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Woche 3

Montag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:

Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis

Cevapcici (Rind) ^{a, a1}

Djuvec-Reis

Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Krautsalat

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

Glutenfreie Spaghetti

Tomatensauce ⁱ

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Krautsalat

Dienstag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce

dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis

Hähnchenbrustfilet

Curry-Sauce ⁱ

Brokkoli

Bio-Basmatireis

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Tortilla mit Kartoffeln, Mais und Paprika laktosefrei ^{c, g, i, l}

Tomaten-Joghurt-Dip laktosefrei ^{g, i}

Mittwoch

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta

Glutenfreie Pasta

Haschee (Rind)

Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Karotten-Apfel-Salat ⁱ

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
(Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:**

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Vegetarisches Gyros ^{f, i}

Bio-Reis

Laktosefreier Tzaziki ^g

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch

e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse (beinhaltet
Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Woche 3

Donnerstag

Menü A:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:
Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse,
dazu kleine Kartoffeln**

Samosas ^{a, a1, f}
Gluten- und laktosefreie Kräutersauce ^{g, i}
Gluten- und laktosefreies Möhren-Gemüse ^g
Kleine Kartoffeln ^l

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen**

Erbseneintopf ⁱ
Glutenfreies Brötchen ^c

Freitag

Menü A:

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:
Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse,
dazu Bio-Basmatireis**

Pochiertes Hokifilet ^d
Asiatisches Gemüse ^f
Bio-Basmatireis

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:
Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese**

Glutenfreie Spaghetti
Gemüsebolognesesauce ⁱ

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Tomatensalat ⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h5 enthält Pekannuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h6 enthält Paranuss
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7 enthält Pistazie
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	h8 enthält Macadamianuss
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	i enthält Sellerie
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	j enthält Senf
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	k enthält Sesam
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	l enthält Schwefeldioxid
c enthält Eier		m enthält Lupine
d enthält Fisch		n enthält Weichtiere

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Woche 4

Montag

Menü A:

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß
und Glutenunverträglichkeit:**

Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen

Chili con Carne (Rind) ⁱ

Glutenfreies Brötchen ^c

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

Kleine Kartoffeln ^l

Radieschen-Kräuterquark laktosefrei ^g

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j}

Dienstag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis

Hähnchengeschnetzeltes ohne Pilze gluten- und laktosefrei ^g

Bio-Basmatireis

Grüne Bohnen

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
(Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:**

Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan)

Glutenfreie Pasta

Tomatensauce mit Erbsen und Paprika ⁱ

Parmesan ^{c, g}

Mittwoch

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce

Glutenfreie Spaghetti

Laktosefreie Lachs-Dill-Sauce ^{d, g, i}

Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Tomatensalat ⁱ

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz,
Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:**

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

Kleine Kartoffeln ^l

Rote-Linsenbolognese milch- und glutenfrei

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Tomatensalat ⁱ

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide
a1 enthält Weizen
a2 enthält Roggen
a3 enthält Gerste
a4 enthält Hafer
a5 enthält Dinkel
a6 enthält Kamut
b enthält Krebstiere
c enthält Eier
d enthält Fisch

e enthält Erdnuss
f enthält Soja
g enthält Milch und Milch-
erzeugnisse (beinhaltet
Laktose)
h Schalenfrüchte/Nüsse
h1 enthält Mandel
h2 enthält Haselnuss
h3 enthält Walnuss
h4 enthält Kaschunuss

h5 enthält Pekannuss
h6 enthält Paranuss
h7 enthält Pistazie
h8 enthält Macadamianuss
i enthält Sellerie
j enthält Senf
k enthält Sesam
l enthält Schwefeldioxid
m enthält Lupine
n enthält Weichtiere

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.

Woche 4

Donnerstag

Menü A:

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

**Putenschnitzel natur mit dunkler Sauce,
dazu Zucchini und Bio-Reis**

Putenbrust
Laktose- und glutenfreie Bratensauce
Zucchini-Gemüse
Bio-Reis

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Champignonsauce gluten- und laktosefrei ^g
Polentataler ^g

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Krautsalat

Freitag

Menü A:

**Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie
und Glutenunverträglichkeit:**

Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln

Rindswurst
Tomaten-Curry-Sauce ⁱ
Kleine Kartoffeln ^l

Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Salat mit Essig-Öl-Dressing ^{i, j}

Menü B:

**Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz
und Glutenunverträglichkeit:**

Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

Laktosefreier Milchreis ^g
Rote Grütze
Zimt und Zucker

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur
in unseren Speisen enthalten:

a Glutenhaltiges Getreide	e enthält Erdnuss	h5 enthält Pekannuss
a1 enthält Weizen	f enthält Soja	h6 enthält Paranuss
a2 enthält Roggen	g enthält Milch und Milch- erzeugnisse (beinhaltet Laktose)	h7 enthält Pistazie
a3 enthält Gerste	h Schalenfrüchte/Nüsse	h8 enthält Macadamianuss
a4 enthält Hafer	h1 enthält Mandel	i enthält Sellerie
a5 enthält Dinkel	h2 enthält Haselnuss	j enthält Senf
a6 enthält Kamut	h3 enthält Walnuss	k enthält Sesam
b enthält Krebstiere	h4 enthält Kaschunuss	l enthält Schwefeldioxid
c enthält Eier		m enthält Lupine
d enthält Fisch		n enthält Weichtiere

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

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden.