

Speiseplan vom 01. bis 23. Dezember 2020

Montag den 30.11.

Menü 1:

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

Menü 2:

Eine große Ofenkartoffel mit Radieschenquark, dazu Bio-Knabbermöhren 

Dessert:

Rote Grütze (Sauerkirschen, rote Johannisbeeren, Himbeeren) mit Vanillesauce

Dienstag den 01.12.

Menü 1:

Gebackenes Seelachsfilet mit Zitronenmayonaise
und Bio-Vollkorn-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing 

Menü 2:

PASTA - Raviolini (Käsefüllung) mit Basilikumpestosauce und Parmesan 2, 3

Dessert:

Obst der Saison 

Mittwoch den 02.12.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Wildkräuterjus, dazu Bio-Gemüse-Couscous (Sellerie, Paprika, Karotte) 1, 3, 5 

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Sojaschnitzel, Tomaten, Salat,
Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9

Dessert:


Bio-Cookie Schoko

Donnerstag den 03.12.

Menü 1:

Rinderbraten mit dunkler Sauce, dazu Apfelrotkohl und zwei Kartoffelknödel 1, 5 

Menü 2:

Bio-Gemüsesuppe (Brokkoli, Blumenkohl, Karotte)
Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) 3 

Optional:

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

Dessert:

Obst der Saison 

Freitag den 04.12.

Menü 1:

Hähnchenschenkel mit Paellareis (Erbsen, Karotten, Paprika), dazu Kräuterquark

Menü 2:

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

Dessert:



Vanillequark

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 07.12.

Menü 1:

Würstchengulasch (Pute) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli und Knabbermöhren ^{2, 3, 8}

Menü 2:

Chili sin Carne (Rote Bohnen, Mais, Paprika) mit Saurer Sahne, dazu Bio-Weizenbaguette 

Dessert:

Kirschjoghurt

Dienstag den 08.12.

Menü 1:

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

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio) ³ 

Dessert:

Obst der Saison 

Mittwoch den 09.12.

Menü 1:

Döner mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat in Essig-Öl-Dressing, Tomaten und Tzaziki ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Bio-Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte), dazu Parmesan ² 

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 

Donnerstag den 10.12.

Veggie-Tag

Menü 1:

Zwei Semmelknödel mit Möhrenragout, dazu Salat mit Himbeerdressing

Menü 2:

Blumenkohl mit Semmelbröseln, dazu Kräuterquark und kleine Bio-Kartoffeln ³ 


Dessert:

Schokomuffin ^{3, 8, 9}



Freitag den 11.12.

Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Knabbergurken ³ 

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu Weizenebly und Chinakohl-Mais-Salat in Joghurtdressing ^{1, 3, 8}

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 14.12.

Menü 1:

Erbseintopf mit Rindswurst in Scheiben, dazu Bio-Weizenbaguette ^{2, 3} 

Menü 2:


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

Dessert:

Spritzring ^{3, 8}

Dienstag den 15.12.

Menü 1:

Drei Fischnuggets vom Seehecht mit Remouladensauce, dazu Kartoffelecken
und Salat mit Joghurtdressing ^{3, 5, 8, 9} 

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus) in Kokos-Curry-Sauce,
dazu Bio-Basmatireis und Asiagemüse (Chinakohl, Lauch, Kartotten) ^{1, 2, 3}

Dessert:

Obst der Saison 

Mittwoch den 16.12.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Bio-Orecchiette, dazu cremiger Karottensalat 

Menü 2:



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

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Donnerstag den 17.12.

Menü 1:

PASTA - Ravioli-Auflauf (Rindfleischfüllung) mit Gemüse (Paprika, Karotten, Sellerie) in Käsesauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³  

Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli)

Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Optional:

Drei Pfannkuchen mit roter Grütze (Kirschen, Johannisbeeren, Erdbeeren)

Dessert:

Obst der Saison 

Freitag den 18.12.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis

Menü 2:

PASTA - Vollkornspirelli mit Spinatsauce dazu Salat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

Dessert:

Heidelbeerquark



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 21.12.

Menü 1:

Geflügelfleischrolle mit Rahmsauce, dazu Bio-Reis und Möhrengemüse ^{1, 5}

Menü 2:

Tomatencrèmesuppe mit Reiseinlage und Weizenbaguette

(100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 22.12.

Menü 1:

Spinat-Risotto mit Lachs, dazu Sauerrahmdip und Salat mit Frenchdressing ^{2, 3, 4} 

Menü 2:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Gurkensalat in Joghurtdressing ³

Dessert:

Milchreis mit Zimt und Zucker

Mittwoch den 23.12.

Menü 1:

PASTA - Bunte Bio-Spirelli mit Bolognesesauce (Geflügel), dazu Salat mit Balsamicodressing ^{1, 2, 3}

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffel-Pastinaken-Püree mit Möhren-Rahmgemüse ^{3, 5} 

Dessert:

Obst der Saison 



wünscht Ihr Schule & Kita-Team von FPS.

Ab dem 4. Januar 2021 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