

Speiseplan Mai 2023

Montag den 01.05.

Feiertag

Dienstag den 02.05.

Menü 1:

Gebackener Lachs mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und cremiger Karotten-Salat ³ 


Alternative

Veganer Backfisch mit Zitronenmayonnaise,
dazu Bio-Salzkartoffeln und cremiger Karotten-Salat ³

Menü 2:

Vegetarisches Gyros (Soja) mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 03.05.

Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Kartoffelklößen,
dazu Knabbergurken ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Kartoffel-Auflauf mit Linsenbolognese, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³ 

Dessert



Muffin Vanille ⁸

Donnerstag den 04.05.

Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Vollkornspaghetti und Grana Padano,
dazu Salat mit Joghurtdressing ^{1, 2, 3, 5}


Alternative

Vegetarisches Haschee (Sonnenblumenkerne) mit Vollkornspaghetti
und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing (100% Bio) ³  

Menü 2:

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 05.05.


Menü 1:


Hähnchenbrust mit Barbecuesauce, dazu Kartoffelecken und Maissalat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Raviolini-Auflauf mit Spinat-Sauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)  

Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 

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 08.05.

Menü 1:

Vier Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornspirelli 

Menü 2:

Gemüsemaultaschen (Kartoffel, Karotte, Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ³

Dessert

Marmorkuchen ⁸

Dienstag den 09.05.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Reis ^{2, 3, 5} 

Alternative

Sojaschnitzel mit Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Reis ^{2, 3, 5}

Menü 2:

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüsefrikadelle (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten,
Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken ^{1, 2, 3, 5, 8, 9}

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 10.05.

Menü 1:

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Bio-Möhrengemüse und Kartoffelpüree ^{1, 2, 3, 5, 8}

Menü 2:



Spinat-Lasagne, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

Dessert

Griechischer Joghurt mit Honig

Donnerstag den 11.05.


Menü 1:

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Geflügelwiener und Weizenbaguette (100% Bio) ^{2, 3, 8}  

Alternative

Bunte Gemüsesuppe (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl) und Weizenbaguette (100% Bio) ³  

Menü 2:



Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl)
mit Vollkornreis und Gurkensalat (100 % Bio)  

Dessert

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

Freitag den 12.05.


Menü 1:


Geflügelragout mit Hühnerfleisch in Tomatensauce,
dazu Penne und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³  

Menü 2:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Kartoffeln und Kräuterquark, dazu grüne Bohnen ³ 

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 15.05.

Menü 1:

Spätzle-Auflauf mit Putenschinken und Erbsen,
dazu cremiger Karottensalat

Menü 2:

Eieromelette mit Bio-Rahmspinat, dazu Bio-Salzkartoffeln 

Dessert

Bio Kirschquark

Dienstag den 16.05.

Menü 1:

Brokkolicremesuppe mit Lachs
und einer Scheibe Bio-Vollkornbrot 

Alternative

Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio)  

Menü 2:

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

Dessert



Obst der Saison 

Mittwoch den 17.05.

Menü 1:

Rindswurst mit Ketchup,
dazu Nudelsalat (Erbsen und Gewürzgurke) ^{2, 3, 9}

Menü 2:

PASTA - Vollkornspaghetti
mit Gemüsebolognese (Tomate, Karotte, Sellerie), dazu Reibekäse (100% Bio) ³  

Dessert

Donut ¹

Donnerstag den 18.05.



Christi Himmelfahrt

Freitag den 19.05.

Menü 1:


Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Karottengemüse ^{1, 5}

Menü 2:

Spirelli-Erbsen-Auflauf mit Kräutersauce
und Knabbermöhren (100% Bio)  

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 22.05.

Menü 1:

Kalbsgulasch mit Semmelknödel, dazu Knabbermöhren ^{1, 5} 

Menü 2:

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung, dazu Kräuterquark und Gurkensalat ³

Dessert

Schokomuffin ⁸

Dienstag den 23.05.


Menü 1:

Hähnchenbrustfilet „natur“ mit Bio-Gnocchi,
dazu Zucchini-gemüse in Tomatensauce

Alternative

Sojaschnitzel mit Bio-Gnocchi,
dazu Zucchini-gemüse in Tomatensauce

Menü 2:


PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Tomate, Karotte, Zucchini, Soja)
mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Honig-Vinaigrette ³ 

Dessert

Bio Erdbeerquark

Mittwoch den 24.05.

Menü 1:

Gebackenes Kabeljaufilet mit Remouladensauce,
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ^{3, 9} 

Menü 2:

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) ,
dazu Weizenbaguette (100% Bio) ³ 

Dessert

Obst der Saison 

Donnerstag den 25.05.

Menü 1:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Knöpfe und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio) ³  

Dessert

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Freitag den 26.05.


Menü 1:


Drei Cevapcici (Rind) mit Tzaziki und Bio-Reis,
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Vollkornspirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³  

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 29.05.
Pfingstmontag**

Dienstag den 30.05.


Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce,
dazu Basmatireis (parboiled) und Bohnengemüse

Alternative

Veganer Knuspertaler (Schwarzwurzel, Jackfrucht) mit Currysauce,
dazu Basmatireis (parboiled) und Bohnengemüse

Menü 2:


Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse
mit Vollkornreis (100% Bio) 

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 31.05.

Menü 1:


Gebackener Lachs mit Cocktailsauce,
dazu Bio-Kartoffelsalat und Knabbergurken 

Menü 2:

PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,
dazu Tomatensauce, Grana Padano und Salat mit Joghurtdressing ^{2, 3}

Dessert

Rote Grütze (Sauerkirschen,
rote Johannisbeeren, Himbeeren)
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