

Allergiespeiseplan

Woche 1

Montag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

Geflügelgyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Ratatouillegemüse

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Salat mit Essig-Öl-Dressing ³

Dienstag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hokifilet natur mit Senfsauce (Soja), dazu Möhrengemüse und Quinoa ³

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelpüree mit Brokkoli-Blumenkohlrahmgemüse

Mittwoch

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute


Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Tomatensalat ³

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweiß) und Glutenunverträglichkeit:

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

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

Woche 1

Donnerstag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben (Rind), dazu glutenfreies Brot ^{2, 3, 9}

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Rahmspinat

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Karotten-Apfel-Salat ³

Freitag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Bio-Reis

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Baked Beans, dazu Ei

Die Angebote/Komponenten mit dem  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

Woche 2

Montag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Gulasch (Rind) mit glutenfreier Pasta ⁸

Menü B:

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

Blumenkohl-Süßkartoffel-Curry, dazu Bio-Basmatireis

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Salat mit Essig-Öl-Dressing ³

Dienstag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

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

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler auf Gemüsegulasch

Mittwoch

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Seehechtfilet natur mit Spinatrahmgemüse, dazu kleine Kartoffeln


Menü B:

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

Glutenfreie Pasta mit Basilikumsauce (Soja) ³

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Tomatensalat 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

Woche 2

Donnerstag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Bolognesesauce vom Rind

Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Salat mit Essig-Öl-Dressing ³

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Apfelcrumble mit Buchweizenstreusel, dazu Vanillesauce

Freitag

Menü A:


Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Erbsengemüse und kleine Kartoffeln

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

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

Die Angebote/Komponenten mit dem  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

Woche 3

Montag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz und Milcheiweißallergie:

Vier Cevapcici mit Djuvec-Reis

Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Krautsalat 3, 2

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Tomatensauce

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Krautsalat 3, 2

Dienstag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Ein Hähnchenbrustfilet mit Currysauce (Soja) dazu Brokkoli und Bio-Basmatireis 3

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Tortilla mit Paprika und Mais, dazu Tomatendip

Mittwoch

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Haschee (Rind) mit glutenfreien Pasta


Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Karotten-Apfel-Salat 3

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

Vegetarisches Gyros (mit Tzaziki), dazu Bio-Reis

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

Woche 3

Donnerstag

Menü A:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz:

Drei vegetarische Samosas mit Kräutersauce und Möhrengemüse, dazu kleine Kartoffeln₃

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Erbseneintopf, dazu ein glutenfreies Brötchen

Freitag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Hokifischfilet natur mit süß-saurem Asiagemüse, dazu Bio-Basmatireis_{1, 2, 3}


Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Gemüsebolognese

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Tomatensalat₃

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

Woche 4

Montag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweiß und Glutenunverträglichkeit:

Chili con Carne vom Rind, dazu glutenfreies Brötchen

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Radieschen-Kräuterquark

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Salat mit Essig-Öl-Dressing ³

Dienstag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Hähnchengeschnetzeltes mit grünen Bohnen, dazu Bio-Reis

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, (Milcheiweißallergie) und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Pasta mit Erbsen und Paprika in Tomatensauce, (dazu Parmesan) ²

Mittwoch

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Glutenfreie Spaghetti mit Lachs-Dill-Sahnesauce

Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Tomatensalat ³


Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Kleine Kartoffeln mit Rote-Linsenbolognese

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Tomatensalat 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

Woche 4

Donnerstag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

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

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Drei Polentataler mit Champignonrahm

Zusätzliche Salatbeilage Menü B:

Krautsalat ^{2, 3}

Freitag

Menü A:

Menü bei Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie und Glutenunverträglichkeit:

Rindswurst mit Tomaten-Curry-Sauce, dazu kleine Kartoffeln ^{1, 2, 3, 8}


Zusätzliche Salatbeilage Menü A:

Salat mit Essig-Öl-Dressing ³

Menü B:

Vegetarisches Menü bei Laktoseintoleranz und Glutenunverträglichkeit:

Milchreis mit roter Grütze, dazu Zimt und Zucker

Die Angebote/Komponenten mit dem  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