

## Speiseplan vom 02. bis 31. August 2021

### Montag den 02.08.

#### Menü 1:

Hähnchenschnitzel mit dunkler Sauce, dazu Erbsengemüse und Spätzle <sup>1, 5</sup>

#### Menü 2:


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

#### Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

### Dienstag den 03.08.

#### Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Zitronenmayonnaise, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Frenchdressing <sup>3, 4</sup> 

#### Menü 2:

Vegetarischer Döner mit Fladenbrot, Soja-Gyros, Krautsalat, Tomaten und Tzaziki <sup>2, 3</sup>

#### Dessert:

Obst der Saison 

### Mittwoch den 04.08.

#### Menü 1:

Ungarisches Gulasch (Rind) mit Bio-Dinkelreis, dazu Gurkensalat mit Dill in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 2, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

Kartoffel-Brokkoli-Auflauf mit Grünkern, dazu Schnittlauchdip (100% Bio) 

#### Dessert:

Vanillepudding mit Schokosauce

### Donnerstag den 05.08.

#### Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Penne und Reibekäse, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 2, 5</sup> 

#### Menü 2:

Gemüsesuppe (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Flädle (Pfannkuchenstreifen);  
Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

#### Optional:

Apfel-Quark-Auflauf mit Vanillesauce

#### Dessert:

Obst der Saison 

### Freitag den 06.08.

#### Menü 1:


Ein Hähnchenschenkel mit Barbecuesauce, dazu Kartoffelecken und Coleslaw <sup>3, 5</sup>

#### Menü 2:

Eine Gemüsefrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Rahmsauce, dazu Bio-Vollkorn-Reis und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>1, 3, 5, 8</sup> 

#### Dessert:

Apfel-Streuselkuchen <sup>8</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 09.08.**

**Menü 1:**

Vier Hackbällchen (Pute) mit Bio-Brokkoli-Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornspirelli <sup>3</sup> 

**Menü 2:**


Gemüsemaultaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,  
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing

**Dessert:**

Vanillequark

**Dienstag den 10.08.**

**Menü 1:**

Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einem gebackenen Seehechtfilet,  
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 9</sup> 

**Menü 2:**

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,  
dazu Ratatouillegemüse (Zucchini, Paprika, Aubergine) und Bio-Reis <sup>1</sup>

**Dessert:**


Obst der Saison 

**Mittwoch den 11.08.**

**Menü 1:**

Fleischkäse (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Möhren-Kartoffelpüree <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Rigatonelli in Limonensauce mit Zucchini und Karottenstreifen,  
dazu Fetawürfel und Salat mit Mangodressing 

**Dessert:**

Mini-Erdbeerrolle

**Donnerstag den 12.08.**

**Menü 1:**

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Salat mit Himbeerdressing

**Menü 2:**



Möhrencremesuppe, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup>  

**Dessert:**

Obst der Saison 

**Freitag den 13.08.**

**Menü 1:**


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

**Menü 2:**

Spanische Bio-Gemüsepaella (Erbsen, Karotten, Paprika) mit Sauerrahm-Dip  
und Tomatensalat in Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup> 

**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

**Montag den 16.08.**


**Menü 1:**

Kartoffelsuppe mit Putenwürstchen in Scheiben, dazu Bio-Weizenbaguette <sup>2, 3, 5, 8</sup> 

**Menü 2:**


PASTA - Bunte Spirelli mit Käsesauce und Knabbermöhren (100% Bio) 

**Dessert:**

Obst der Saison 

**Dienstag den 17.08.**

**Menü 1:**

Cremiges Fischragout mit Lachs und Gemüse (Brokkoli und Karotten),  
dazu Bio-Reis und Knabbergurken 

**Menü 2:**

Gemüse Cordon Bleu (Karotte, Blumenkohl, Brokkoli) mit Rahmsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln  
und Salat mit Mangodressing <sup>1, 3, 5</sup>

**Dessert:**

Götterspeise (Kirsche) mit Vanillesauce

**Mittwoch den 18.08.**

**Menü 1:**

Eine Rindswurst mit Ketchup, dazu selbstgemachten Nudelsalat (Erbsen, Mais, Gewürzgurke) <sup>2, 3, 9</sup>

**Menü 2:**

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Roggenmischbrot 

**Dessert:**

Obst der Saison 


**Donnerstag den 19.08.**

**Veggie-Tag**

**Menü 1:**

Drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung,  
dazu Kräuterquark und Rohkost (Paprika)

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Vollkornspaghetti mit Gemüsebolognese (Tomate, Soja, Karotte),  
dazu Parmesan <sup>2</sup> 

**Dessert:**

Bio-Cookie Schoko



**Freitag den 20.08.**

**Menü 1:**


Geflügelfleischrolle mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Reis und cremiger Karottensalat <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

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

**Dessert:**

Bananenquark mit Schokosplitter <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 23.08.**

**Menü 1:**

Kalbsgulasch mit Möhengemüse und Bio-Reis

**Menü 2:**

Kartoffelgratin mit Karotten, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Dessert:**

Mini-Amerikaner

**Dienstag den 24.08.**

**Menü 1:**

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

**Menü 2:**

PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (mit Soja) mit Möhrenbolognese und Mozzarella überbacken, dazu Salat mit Himbeerdressing

**Dessert:**

Kirschjoghurt

**Mittwoch den 25.08.**

**Menü 1:**

Pochiertes Seelachsfilet mit Dillsauce, dazu Bio-Reis und Knabbergurken 

**Menü 2:**

Nudelsuppe mit Gemüse (Karotten, Sellerie, Brokkoli);  
Kartäuser Kloß mit Vanillesauce

**Optional:**

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce

**Dessert:**

Obst der Saison 

**Donnerstag den 26.08.**

**Menü 1:**

Rindergeschnetzeltes mit Knöpfle, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Erbsen-Möhrenrahmgemüse (100%Bio) <sup>3</sup> 

**Dessert:**


Milchreis mit Kirschgrütze

**Freitag den 27.08.**

**Menü 1:**


Drei Cevapcici (Geflügel) mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Vollkornspirelli mit Tomatensauce, dazu geriebener Käse und Salat mit Essig-Öl-Dressing (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 30.08.**

**Schulstart**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Currysauce, dazu Basmatireis (parboiled) und Salat mit Essig-Öl-Dressing <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Drei Reibekuchen mit Bio-Apfelmus und Bio-Knabbermöhren 

**Dessert:**


Schokomuffin <sup>3, 8, 9</sup>

**Dienstag den 31.08.**

**Menü 1:**

PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Bio-Rinderhack), dazu Parmesan und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing <sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**


Minestrone (italienische Gemüsesuppe mit Zucchini, Paprika, Karotte) mit Reiseinlage, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</sup> 

**Dessert:**


Birnenquark

**Mittwoch den 01.09.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce, dazu Bio-Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing und Knabbergurken <sup>2, 9</sup> 

**Menü 2:**

PASTA - Gemüse-Tortelloni (Spinat/Pinienkerne) mit Basilikumpestosauce, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

**Dessert:**


Obst der Saison 

**Donnerstag den 02.09.**

**Menü 1:**

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Bio-Penne und Salat mit Joghurtdressing <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**


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

**Dessert:**

Buttermilchdessert mit roten Beeren (Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

**Freitag den 03.09.**

**Menü 1:**


Couscous mit Gemüse (Karotten, Kichererbsen, Paprika) und Hühnerfleischklößchen, dazu Paprikasauce (100% Bio) <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**

Vegetarischer Burger mit einem Brötchen, Gemüseschnitzel (Karotten, Sellerie, Poree), Tomaten, Salat, Gewürzgurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken <sup>1, 2, 3, 5, 8, 9</sup>

**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