

## Speiseplan Januar 2023

### Montag den 02.01.

#### Menü 1:

Haschee (Rind) mit Bio-Spirelli und Reibekäse, dazu cremiger Karottensalat <sup>1, 2, 5</sup>

#### Menü 2:

Sojaschnitzel mit Rahmsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Erbsengemüse <sup>1, 5</sup> 

#### Dessert


Obst der Saison 

### Dienstag den 03.01.

#### Menü 1:

Überbackener Lachs-Kartoffelaufbau, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup> 

#### Alternative

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

#### Menü 2:

PASTA - Tortelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta,  
dazu Tomatensauce, Grana Padano und Salat mit Joghurtdressing <sup>2, 3</sup>

#### Dessert

Marmorkuchen <sup>8</sup>

### Mittwoch den 04.01.

#### Menü 1:

Rindergeschnetzeltes mit Möhrengemüse, dazu Bio-Reis <sup>1, 5, 8</sup>

#### Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit einer Scheibe Vollkornbrot (100% Bio) <sup>3</sup> 

#### Dessert

Schokopudding mit Vanillesauce

### Donnerstag den 05.01.


#### Menü 1:

Vier Hähnchen-Nuggets mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw <sup>3, 5</sup>

#### Alternative

Fitness Stick Apfel-Karotte mit Ketchup und Kartoffelecken, dazu Coleslaw <sup>3, 5</sup>

#### Menü 2:

PASTA - Bio-Penne mit Bio-Spinatsauce, dazu Knabbergurken 

#### Dessert

Obst der Saison 

### Freitag den 06.01.

#### Menü 1:


Frikadelle (Geflügel) mit Bratensauce, dazu Wirsinggemüse und Knöpfe <sup>1, 4, 5</sup>

#### Menü 2:

Brokkoli-Rahmgemüse mit kleinen Kartoffeln und Knabbermöhren (100% Bio) <sup>3</sup> 

#### Dessert

Kirschquark

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 09.01.**

**Menü 1:**

Rindertopf mit Bio-Penne <sup>1, 5, 8</sup>

**Menü 2:**

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Knabbergurken (100% Bio) <sup>3</sup>  

**Dessert**

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

**Dienstag den 10.01.**

**Menü 1:**

Hähnchenbrustfilet mit Paprikasauce, dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>1, 3, 5</sup> 

**Alternative**

Bulgur Bratling mit Käse und Paprikasauce,  
dazu Bio-Vollkornreis und Salat mit Honig-Vinaigrette <sup>1, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

**Dessert**

Obst der Saison 

**Mittwoch den 11.01.**

**Menü 1:**

Seelachs (natur) mit Blattspinat und Bio-Farfalle <sup>3</sup> 

**Menü 2:**

Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse

**Dessert**


Mandarinenquark

**Donnerstag den 12.01.**


**Menü 1:**

Erseneintopf mit Rindswurst dazu Bio-Weizenbaguette <sup>2</sup>

**Alternative**

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

**Menü 2:**

Blumenkohl-Kartoffel-Auflauf, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)  

**Dessert**

Apfel-Streuselkuchen <sup>8</sup>

**Freitag den 13.01.**


**Menü 1:**


PASTA - Bio-Spaghetti mit Carbonarasauce von der Pute,  
dazu Grana Padano und Salat mit Joghurtdressing <sup>2, 3, 4</sup>

**Menü 2:**

Gemüseknödel mit Champignonrahm, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3</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

**Montag den 16.01.**

**Menü 1:**

Putengeschnetzeltes mit Bio-Vollkorn-Spirelli, dazu Blumenkohl-Gemüse <sup>1, 5</sup> 

**Menü 2:**

Drei Gemüsereibekuchen (Kartoffeln, Zucchini, Möhren), dazu Kräuterquark

**Dessert**

Milchreis mit Kirschgrütze

**Dienstag den 17.01.**

**Menü 1:**

Chili con Carne vom Rind (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika) dazu Bio-Weizenbaguette

**Alternative**

Chili sin Carne (rote Kidneybohnen, Mais, Paprika),  
dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

**Menü 2:**

Vier Veggie-Nuggets (Chicken Style) mit Ketchup und Kartoffelecken <sup>3, 5</sup>

**Dessert**

Obst der Saison 

**Mittwoch den 18.01.**

**Menü 1:**

Geflügelfrikadelle mit Champignonsauce, dazu kleine Bio-Kartoffeln <sup>3</sup>

**Menü 2:**

Spinat-Käse-Taler mit Kräutersauce und Bio-Farfalle, dazu Salat mit Joghurtdressing <sup>3</sup> 

**Dessert**

Bananenquark mit Schokosplittern <sup>3</sup> 

**Donnerstag den 19.01.**

**Menü 1:**

Hokifischfilet "Müllerin Art" (mit Mehl gebacken)  
mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbermöhren 

**Alternative**

Veganer Backfisch mit Tomatensauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbermöhren

**Menü 2:**

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

**Dessert**

Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

**Freitag den 20.01.**

**Menü 1:**


Hähnchenschnitzel natur mit Paprikasauce und Spätzle <sup>1, 5</sup>

**Menü 2:**

Cremige Gemüsesuppe mit Pastinaken, dazu Weizenbaguette (100% Bio) <sup>3</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

**Montag den 23.01.**

**Menü 1:**

Würstchenragout (Rind) in Tomatensauce, dazu Bio-Rigatonelli<sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

Vegane Mini Frikadellen mit Blattspinat und Bio-Reis 

**Dessert**

Griechischer Joghurt mit Honig

**Dienstag den 24.01.**

**Menü 1:**

Bio-Linseneintopf mit Puten-Wienerwürstchen und Bio-Weizenbaguette<sup>2, 3, 8</sup>

**Alternative**

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio)<sup>3</sup>  

**Menü 2:**

PASTA - Überbackene Cannelloni gefüllt  
mit vegetarischer Bolognese (Soja) in Kürbis-Bechamelsauce, dazu Möhren-Apfel-Salat<sup>3</sup>

**Dessert**



Obst der Saison 

**Mittwoch den 25.01.**

**Menü 1:**

Hamburger mit Burgerbrötchen, Frikadelle (Geflügel),  
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken<sup>1, 2, 3, 5, 9</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Käsesauce,  
dazu geriebener Käse und Knabbergurken (100% Bio)  

**Dessert**

Muffin Vanille<sup>8</sup>

**Donnerstag den 26.01.**

**Menü 1:**

Vegetarische Frühlingsrolle (Mungobohnen, Weißkohl, Lauch)  
mit asiatischen Gemüse, dazu Parboiled Basmatireis<sup>1, 2, 3</sup> 

**Menü 2:**

Eierpfannkuchen Apfel-Zimt mit Vanillesauce

**Dessert**

Obst der Saison

**Freitag den 27.01.**

**Menü 1:**

Gebackenes Lachsfilet mit Remouladensauce,  
dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Honig-Vinaigrette<sup>3, 9</sup> 

**Menü 2:**

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons, dazu Semmelknödel und Rote Bete Salat<sup>1, 5</sup>

**Dessert**

Griesspudding mit Zimt und Zucker

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 30.01.**

**Menü 1:**

Drei Cevapcici (Rind) mit Ajvar, dazu Kritharaki und Gurkensalat mit Schmand und Dill<sup>2, 3, 5</sup>

**Menü 2:**

Schupfnudeln mit Rahmspinat und Ei 

**Dessert**

Vanillejoghurt

**Dienstag den 31.01.**

**Menü 1:**

Geflügelgyros mit Tzaziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing<sup>2, 3</sup>

**Alternative**


Vegetarisches Gyros (Soja) mit Tzaziki und Bio-Reis,  
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing<sup>2, 3</sup>

**Menü 2:**

PASTA - Bio-Vollkorn-Spirelli mit vegetarischer Bolonese (Gerste),  
dazu Grana Padano und Blattsalat mit Joghurtdressing<sup>2, 3</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