


Speiseplan März 2023

Mittwoch den 01.03.


Menü 1:

Lachsburger zum selbst Zusammenbauen
mit Salat und Cocktailsauce,
dazu Kartoffelecken und Blattsalat mit Joghurtdressing ^{3, 5} 

Menü 2:


Vegetarisches Gulasch (Soja) mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Cole Slaw ^{1, 3, 5}

Dessert

Obst der Saison 

Donnerstag den 02.03.

Menü 1:

Zwei Kartoffeltaschen mit Leipziger Allerlei (Karotten, Erbsen,
Spargel) in Sahnesauce, dazu Bio-Vollkornreis 

Menü 2:

Blumenkohlschnitzel mit Schnittlauchsauce,
dazu Kartoffelpüree und Knabbergurken

Dessert



Donut ¹

Freitag den 03.03.

Menü 1:


Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse
dazu Bio-Salzkartoffeln ³

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat,
dazu Blattsalat und Joghurtdressing (100% Bio)  

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 06.03.

Menü 1:

PASTA - Haschee (Rind) mit Bio-Rigatonelli und Reibekäse,
dazu Gurkensalat mit Schmand und Dill ^{1, 2, 3, 5}

Menü 2:

Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda, dazu Knabbermöhren (100% Bio) ³  

Dessert

Aprikosenjoghurt

Dienstag den 07.03.

Menü 1:

Erbseintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben, dazu Bio-Vollkornbrot ^{2, 3}

Alternative

Erbseintopf dazu Vollkornbrot (100% Bio) ³  

Menü 2:

Kirsch-Crumble mit Vanillesauce

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 08.03.

Menü 1:

Paniertes Schnitzel (Hähnchen) mit Rahmsauce und Eierknöpfe, dazu Maissalat ^{1, 3, 5}

Menü 2:

PASTA - Käse-Makkaroni, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio)  

Dessert

Milchreis mit Kirschgrütze

Donnerstag den 09.03.

Menü 1:

Vegane Mini Frikadellen mit Bio-Reis, dazu Erbsenrahmgemüse 

Menü 2:


Gemüsemautaschen (Kartoffeln, Karotten, Spinat) in Gemüsebrühe,
dazu Kartoffelsalat in Essig-Öl-Dressing ²

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 10.03.

Menü 1:


Seelachsfilet (natur) auf Tomatensugo,
dazu Bio-Penne und Knabbergurken 

Menü 2:

Frankfurter Grüne Soße mit zwei gekochten Eiern,
dazu kleine Bio-Kartoffeln ³

Dessert

Muffin Vanille ⁸

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 13.03.

Menü 1:

PASTA - Überbackener Nudelauflauf (Bio-Spirelli)
mit Putenschinken und Brokkoli in Bechamelsauce

Menü 2:


Hausgemachtes Kartoffelpüree mit Möhrenrahmgemüse (100% Bio)  

Dessert



Marmorkuchen ⁸

Dienstag den 14.03.

Menü 1:

Hühnersuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch)
und Nudeln, dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Alternative

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

Menü 2:

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

Dessert


Obst der Saison 

Mittwoch den 15.03.

Menü 1:

Frikadelle vom Rind mit Rahmsauce, dazu Erbsengemüse und Bio-Reis ^{1, 5}

Menü 2:

PASTA -Vollkorn-Spirelli mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Knabbermöhren (100% Bio)  

Dessert


Mandarinenquark

Donnerstag den 16.03.

Menü 1:

Vegetarische Bällchen mit fruchtiger Currysauce und Bio-Farfalle,
dazu Blattsalat mit Honig-Vinaigrette ³

Menü 2:

Falafel mit Bio-Couscous und Gemüse
(Paprika, Karotte, Kichererbse), dazu ein Joghurt-Minz-Dip 

Dessert

Obst der Saison 

Freitag den 17.03.

Menü 1:


Fischnuggets vom Seehecht mit Rahmspinat und Kartoffeln ⁸ 

Menü 2:

Vegetarische Bratwurst mit dunkler Bratensauce,
dazu Bio-Reis und Karotten-Apfel-Salat ^{1, 3, 5}

Dessert

Buttermilchdessert mit Birne und Vanille

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 20.03.

Menü 1:

Kalbsrahmragout mit Bio-Reis, dazu Möhrengemüse 

Menü 2:

Semmelknödel mit Pilzrahmsauce, dazu Chinakohl-Mais-Salat ³

Dessert

Obst der Saison 

Dienstag den 21.03.

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:

Allgäuer Käsespätzle, dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Dessert


Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Mittwoch den 22.03.

Menü 1:

Hähnchengyros mit Tzaziki und Bio-Bulgur, dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit vegetarischer Bolonese (Gerste),
dazu Grana Padano und Knabbermöhren (100% Bio) ³ 

Dessert


Bio Erdbeerjoghurt

Donnerstag den 23.03.

Menü 1:

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

Menü 2:

Maultaschen (mit Blumenkohl und Käse gefüllt),
dazu Kräutersauce und Salat mit Honig-Vinaigrette ³ 

Dessert

Schokopudding mit Vanillesauce

Freitag den 24.03.

Menü 1:


Gebackenes Lachsfilet mit Cocktailsauce, dazu Salzkartoffeln und Knabbergurken ³ 

Menü 2:

Milchschnitzel mit Tomatensauce, dazu Bio-Spirelli und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 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 27.03.

Menü 1:

Asiatisches Rindergeschnetzeltes mit Karotten und Bambussprossen, dazu Bio-Basmatireis 2, 8

Menü 2:

PASTA - Vollkornspaghetti mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Reibekäse und Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) (100% Bio) 2, 3  

Dessert

Schokomuffin 8

Dienstag den 28.03.


Menü 1:

Hähnchengulasch mit Kartoffelknödel, dazu Salat mit Joghurtdressing 3, 4

Alternative

Sojagulasch mit Kartoffelknödel, dazu Salat mit Joghurtdressing 1, 3, 5

Menü 2:

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

Dessert

Obst der Saison 

Mittwoch den 29.03.

Menü 1:

Hähnchen-Knusper-Nuggets mit Tomaten-Curry-Dip, dazu Kartoffelecken und Knabbergurken 1, 3, 5, 8

Menü 2:


PASTA - Vegetarisch gefüllte Cannelloni (Ricotta, Spinat) mit Möhrenragout und Mozzarella
überbacken 3 

Dessert

Bananenquark mit Schokosplitter 3 

Donnerstag den 30.03.

Menü 1:

Kartoffelsuppe mit Lachs und Dill, dazu Bauernbrot 3, 5 

Alternative

Kartoffelsuppe mit Bauernbrot 3

Menü 2:

Kartäuser Kloß mit Vanillesauce

Dessert



Obst der Saison 

Freitag den 31.03.

Menü 1:


Hähnchenbrust mit dunkler Bratensauce, dazu Spätzle und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing 1, 3, 5

Menü 2:

Gnocchi-Auflauf mit Gemüse-Bolognese (Sellerie, Karotte, Lauch),
dazu Knabbermöhren (100% Bio) 3  

Dessert

Milchreis 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