

Speiseplan November 2021

Montag den 01.11.

Menü 1:

Rindergulasch, dazu Knöpfe und Knabbergurken ^{1, 5, 8} 

Menü 2:

Kartoffel-Kürbis-Gratin, dazu Salat mit Frenchdressing ^{3, 4}

Dessert:



Obst der Saison 

Dienstag den 02.11.

Menü 1:

Geflügelgyros mit Tzaziki und Djuvecreis (Erbsen, Karotten, Paprika),
dazu Krautsalat in Essig-Öl-Dressing ^{2, 3}

Menü 2:

PASTA - Bunter Vollkorn-Nudelauf mit Tomatensauce
und Gemüse (Karotten, Paprika, Sellerie) (100% Bio) ³  

Dessert:

Pfirsich-Maracuja-Joghurt

Mittwoch den 03.11.

Menü 1:

Rindswurst mit Kartoffelpüree und Bio-Möhrenrahmgemüse ²

Menü 2:

Bio-Brokkolicremesuppe mit einer Scheibe Roggenmischbrot 

Dessert:

Obst der Saison 

Donnerstag den 04.11.

Menü 1:

Spanische Paella (Reispfanne mit Mais, Paprika und Erbsen) mit Lachs, dazu Zitronendip 

Menü 2:

Soja-Geschnetzeltes mit Champignons,
dazu Semmelknödel und Salat mit Himbeerdressing ^{1, 5}

Dessert:

Mini-Erdbeerrolle

Freitag den 05.11.

Menü 1:


PASTA - Überbackener Nudelauf (Bio-Spirelli) mit Putenschinken und Brokkoli
in Bechamelsauce, dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing ³

Menü 2:

Vegane mediterrane Spinatstange mit Schmand, dazu Linsengemüse ^{3, 8} 

Dessert:

Schokopudding 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 08.11.

Menü 1:

Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, dazu Wirsinggemüse und kleine Bio-Kartoffeln ^{1, 3, 5}

Menü 2:


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

Dessert:

Bananenquark mit Schokosplitter ³ 

Dienstag den 09.11.

Menü 1:

PASTA - Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Reibekäse und dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) ³ 

Menü 2:

Eine Gemüsfrikadelle (Karotte, Sellerie, Porree) mit Bio-Salzkartoffeln, dazu cremiger Karottensalat ^{3, 8}

Dessert:

Obst der Saison 

Mittwoch den 10.11.

Menü 1:

Pochiertes Hokifilet mit Dillsauce, dazu Bio-Dinkelreis und Knabbergurken 

Menü 2:

PASTA - Gemüsetortelloni (Spinat, Karotte, Sellerie) dazu Paprikasauce und Salat mit Mangodressing ^{1, 3, 5}

Dessert:


Bio-Cookie 'Kerniger Hafer'

Donnerstag den 11.11.

Menü 1:

Ein Hähnchenschenkel mit dunkler Bratensauce, dazu Bio-Salzkartoffeln und Salat mit Joghurtdressing ^{1, 3, 5}

Menü 2:

Winterliches Ratatouille (mit Kohlrabi, Kürbis und Steckrüben), dazu Bio-Vollkornreis 

Dessert:

Kreppel ³

Freitag den 12.11.

Menü 1:

Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen) mit Rindswurst dazu Bio Weizenbaguette ²

Alternativ vegetarisch:


Gemüseintopf (Paprika, Lauch, Karotten, Weiße Bohnen), dazu Bio Weizenbaguette 

Menü 2:

Kaiserschmarrn mit Vanillesauce, dazu Zimt und Zucker

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 15.11.

Menü 1:

Hühnerfrikassee mit Erbsen, dazu Vollkornreis (100% Bio) 

Menü 2:


PASTA - Bio-Rigatonelli mit Basilikumpestosauce,
dazu Salat mit Joghurtdressing 

Dessert:

Buttermilchdessert mit Orange und Limette

Dienstag den 16.11.


Menü 1:

Würstchengulasch (Rind) in Tomatensauce mit Bio-Vollkornspirelli,
dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing 

Menü 2:

Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) mit Linsen, dazu Basmatireis (100% Bio) 

Dessert:

Obst der Saison 

Mittwoch den 17.11.


Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Bio-Rahmspinat,
dazu kleine Bio-Kartoffeln 

Menü 2:


PASTA – Überbackener Vegetarischer Maultaschenauflauf
mit Tomatensauce, dazu Knabber-Gurke

Dessert:

Apfel-Streuselkuchen 

Donnerstag den 18.11.

Menü 1:

Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-Bulgur (Kichererbsen, Paprika,
Karotten), dazu Curry-Frischkäse-Dip und Salat mit Frenchdressing 

Menü 2:

Kürbiscrèmesuppe mit Weizenbaguette (100% Bio) 

Dessert:

Vanillejoghurt mit Schokosplittern

Freitag den 19.11.

Menü 1:


Kalbsgulasch mit Kartoffelknödel,
dazu Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 

Menü 2:

Schupfnudelpfanne mit Wirsing und Möhren 

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 22.11.

Menü 1:

Linseneintopf mit Putenwürstchen und Weizenbaguette (100% Bio)^{2, 3, 8} 

Alternativ vegetarisch:

Linseneintopf mit Weizenbaguette (100% Bio)³ 

Menü 2:

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

Dessert:

Obst der Saison 

Dienstag den 23.11.

Menü 1:

PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind), dazu Knabbergurken (100% Bio) 

Menü 2:


Fünf Falaffel mit Bio-Gemüse-Couscous (Zucchini, Paprika, Karotte), dazu Paprikadip³ 

Dessert:

Mandarinenquark

Mittwoch den 24.11.

Menü 1:

Fischburger zum selbst Zusammenbauen mit einer Frischfrikadelle,
Tomaten, Salat, Gurken und Burgersauce, dazu Kartoffelecken^{1, 2, 3, 5, 9} 

Menü 2:


Raviolini (Käsefüllung) mit Bio-Kürbissahnesauce, dazu Salat mit French-Dressing^{3, 4}

Dessert:

Schokomuffin^{3, 8, 9}

Donnerstag den 25.11.

Menü 1:

Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung, dazu Tomatensauce,
Bio-Vollkornreis und Salat mit Joghurdressing¹ 

Menü 2:

Grünkernbraten mit Schnittlauchsauce,
dazu Kartoffelpüree und cremiger Karottensalat

Dessert:

Obst der Saison 



Freitag den 26.11.

Menü 1:


Vier Hackbällchen (Pute) mit Rosenkohlrahmgemüse dazu Bio-Salzkartoffeln³ 

Menü 2:

Spätzle Auflauf mit Spinat

Dessert:

Milchreis mit Kirschgrütze

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 29.11.

Menü 1:

Putengeschnetzeltes mit Pilzen,
dazu Semmelknödel und Knabbergurke ^{1, 5}

Menü 2:


Penne mit Gemüseglasch (Karotten, Brokkoli,
Blumenkohl), dazu Reibekäse (100 % Bio) 

Dessert:

Buttermilchdessert mit roten Beeren
(Erdbeeren, Rhabarber, Himbeeren)

Dienstag den 30.11.

Menü 1:

Käse-Lauchsuppe mit Hackfleisch (Rind), dazu Weizenbaguette (100% Bio) 

Menü 2:

Drei Reibekuchen mit Apfelmus und Knabbermöhren ³

Dessert:


Obst der Saison 

Mittwoch den 01.12.

Menü 1:

Eine Geflügelbratwurst mit dunkler Bratensauce, dazu Rotkraut und Kartoffelpüree ^{1, 5}

Menü 2:

PASTA - Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensauce,
dazu geriebener Käse und Salat in Essig-Öl-Dressing (100% Bio) 

Dessert:


Mini-Amerikaner

Donnerstag den 02.12.


Menü 1:

Gebackenes Lachsfilet mit Kräuterdip, dazu Gemüsereis 

Menü 2:

Süßkartoffel-Spinat-Auflauf mit Käse überbacken,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100 % Bio) 

Dessert:


Obst der Saison 

Freitag den 03.12.

Menü 1:


Rindergulasch mit Spätzle und grünes Bohnengemüse ^{1, 5, 8}

Menü 2:

Asiatische Gemüsebällchen (Karotten, Weißkohl, Bambus), dazu Bio-Basmatireis und asiatischer
Gurkensalat ^{2, 3} 

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