

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 05.01.2026 - 09.01.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Cucumbers 	Salad with Yogurt dressing 3, c, g, j, l	Corn salad 3, l	Carrots 	Salad with Honey vinaigrette 3, j, l
Menu 1 	Vegan pasta filled with tomato and basil (fagottini) a, a1 Tomato sauce i Parmesan 2, c, g	Spätzle casserole with peas and creamy herb sauce 3, a, a1, a4, c, f, g	Pollack filet (natural) d Tomato sauce i Organic wholemeal spirelli a, a1	Boiled eggs 2, c Herb curd g Boiled potatoes l	Breaded chicken breasr a, a1, f, g, i, j Peas in creamy sauce a, a4, f, g Potato wedges 3, 5, l
Menu 2 	Organic chicken curry (Coconut, pineapple, bell pepper) g Organic basmati rice	Organic creamy tomato soup with rice 3, g, i Organic farmhouse bread a, a1, a2	Organic gnocchi casserole with vegetables (tomato sauce, carrots, zucchini) 3, a, a1, g	Organic spinach lasagna a, a1, g	Organic spaghetti a, a1 Organic creamy broccoli sauce g Organic grated cheese g
Dessert	Blueberry yogurt g	Seasonal fruit 	Chocolate pudding g Vanilla sauce g	Seasonal fruits 	Golden Donut (with sugar) 3, a, a1, f



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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 | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|---|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse (beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 12.01.2026 - 16.01.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots 	Salad with honey vinaigrette 3, j, l	Carrot and apple salad 3, l	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l 	Cucumbers
Menu 1 	Hash browns filled with cream cheese a, a1, g Brussel sprouts in creamy herb sauce 3, a, a4, f	Potato casserole with lentil bolognese 3, a, a4, f, g, i		Turkish lentil soup l Flatbread 1/6 a, a1, k	Organic asian noodles with vegetables (carrot, edamame, bell pepper, leek) 2, a, a1, f, j
Menu 2 	Organic macaroni and minced meat casserole (beef) a, a1, g		Organic spirelli and pumpkin casserole with pumpkin cream sauce 3, a, a1, g	Organic farfalle a, a1 Organic vegetable bolognese with sunflower mince i, j Organic grated cheese g	Organic vegetable goulash (carrot, broccoli, cauliflower, tomato) g Organic bulgur a, a1
Menu 3 		Organic spaghetti a, a1 Carbonara sauce (turkey) 2, 3, 4, a, a1, a4, f, g, i Parmesan 2, c, g	Chicken nuggets a, a1, a3 Sweet and sour dip 2, 3, l Potato wedges 3, 5, l		
Dessert	Mango yogurt g 	Seasonal fruit 	Organic oats cookie a, a4, a5	Tangerine curd g	Seasonal fruit 



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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 | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden





Amazing tuber—this week,
everything revolves
around the German
classic: the potato.

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 19.01.2026 - 23.01.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots 	Cucumber salad with vinnegar and oil 3, j, l	Salad with potato dressing 3, j, l 	Cucumbers 	Salad with honey vinaigrette 3, j, l
Menu 1 	Winter ratatouille (kohlrabi, sweet potato and parsnip) a, a4, f, g Organic rice 	"Schupfnudeln" (potato dumplings) a, a1, c, i Creamy spinach a, a4, f, g Boiled eggs 2, c 	Breaded salmon filet a, a1, d Mashed potatoes g, l Peas in a creamy sauce a, a4, f, g 	Chili con carne (beef) 3 Grated cheese g Organic rice	
Menu 2 	Organic gnocchi and bolognese casserole (beef) a, a1, g 		Organic vegetable lasagna (carrots, kohlrabi, zucchini) 3, a, a1, g	Organic potato and pumpkin gratin 3, g 	Organic potato soup g Organic farmhouse bread a, a1, a2 
Menu 3 		Fish sticks a, a1, d Remoulade 9, c, g, j Potato salad 2, 4, i, j 			Burger bun 2, 3, a, a1, f, k Crunchy chicken burger patty a, a1, a3, i Tomatoes, Lettuce Ketchup Potato wedges 3, 5, l 
Dessert	Butter milk dessert with peas and vanilla g	Mini chocolate filled donut a, a1, c, g	Seasonal fruit 	Banana curd g Chocolate splinter 3, f 	Seasonal fruit 



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo
entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie
dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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 | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch
unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden



FPS Catering & Co. KG. | Ferdinand Porsche Str. 17-19 | 60386 Frankfurt am Main



www.fps-catering.de



team-schulekita@fps-catering.de



069 / 67 83 057 - 20

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 26.01.2026 - 30.01.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots 	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Creamy carrot salad g	Cucumbers 	Salad with Honey vinaigrette 3, j, l
Menu 1 	Omelette 3, c, g Boiled potatoes l Baked Beans	Vegan meatballs f Organic Couscous a, a1 Vegetables (chickpeas, bell pepper, carrot) j Bell pepper dip 3, g		Raviolini with spinach a, a1 Creamy spinach sauce a, a4, f, g Grated cheese g	Organic pea stew with slices of beef sausage 2, 3, i Slice of organic wholemeal bread a, a2
Menu 2 		Colorful vegetable stew (potato, carrot, zucchini, leek) 3, i Organic farmhouse bread a, a1, a2	Organic macaroni and cheese a, a1, g Organic pea vegetables g	Organic creamy broccoli and cauliflower vegetables g Organic spätzle a, a1, c	Organic bread dumplings a, a1, c Organic vegan sliced beef (pea protein) Zurich style (mushrooms) g
Menu 3 	Chicken thighs Organic rice Ketchup		Pizza mediterranean salami (poultry) with bell pepper and zucchini 1, 2, 3, 9, a, a1, g, j		
Dessert	Rice pudding g Cinnamon and sugar	Seasonal fruit 	Organic vanilla yogurt g 	Seasonal fruit 	Apple crumble cake 8, a, a1



Zertifiziert durch DE-ÖKO-007
Kontrollnummer: D-HE-007-05283-B
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



Die Angebote/Komponenten mit dem DGE-Logo  entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas“ sowie dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ 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 | 6 geschwärzt |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle |

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

- | | | |
|---------------------------|--|--------------------------|
| a Glutenhaltiges Getreide | e enthält Erdnuss | h6 enthält Paranuss |
| a1 enthält Weizen | f enthält Soja | h7 enthält Pistazie |
| a2 enthält Roggen | g enthält Milch und Milcherzeugnisse
(beinhaltet Laktose) | h8 enthält Macadamianuss |
| a3 enthält Gerste | h Schalenfrüchte / Nüsse | i enthält Sellerie |
| a4 enthält Hafer | h1 enthält Mandel | j enthält Senf |
| a5 enthält Dinkel | h2 enthält Haselnuss | k enthält Sesam |
| a6 enthält Kamut | h3 enthält Walnuss | l enthält Schwefeldioxid |
| b enthält Krebstiere | h4 enthält Kaschunuss | m enthält Lupine |
| c enthält Eier | h5 enthält Pekannuss | n enthält Weichtiere |
| d enthält Fisch | | |

Besonderer Spuren-Hinweis: Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Verunreinigungen bei einzelnen Produkten können nicht ausgeschlossen werden

