BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 02.11.2026 - 06.11.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Cremiger Karottensalat g	Gurken	Salat Himbeerdressing l
Menü 1	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Baked Beans	Hackbällchen Vegan f Spätzle a, a1, c Gemüse (Kichererbse, Paprika, Karotte) Paprikadip 3, g	Seelachsfilet (natur) d Wirsinggemüse g, j Salzkartoffeln 5, l		Erbseneintopf (Bio) mit Rindswurstscheiben 2, 3, i Vollkornbrotscheibe Bio a, a2
Menü 2		Cremige Gemüsesuppe (Kartoffel, Karotte, Zucchini, Lauch) Bio 3, g, i Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2	Käse-Makkaroni Bio a, a1, g Erbsengemüse Bio g	Brokkoli-Blumenkohl-Rahmgemüse Bio g Spätzle Bio a, a1, c	Semmelknödel Bio a, a1, c Veggie Geschnetzeltes Züricher Art (Champignons) Bio f, g
Menü 3	Kartoffel-Hackfleisch-Auflauf (Geflügel) mit Zucchini g			Hähnchenschenkel Reis Bio Ketchup	
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Bananenquark g Schokosplitter 3, f	Obst der Saison	Obst der Saison

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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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**

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 09.11.2026 - 13.11.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Krautsalat 2, 3	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Karotten
Menü 1	Veget. Maultaschenauflauf überrbacken mit Tomatensauce und Käse a, a1, c, g, i	Linsen-Gemüsecurry (Karotten, Sellerie, Brokkoli) i,j Reis Bio	Hähnchenbrustfilet natur Süßkartoffelpüree 1, 3, 5, g, l Grüne Bohnen mit Tomate i		Spinat-Käse-Taler a, a1, c, g, i Blumenkohl-Rahmgemüse g Vollkornreis Bio Fairtrade
Menü 2		Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) Bio 3, a, a1, i Bauernbrotscheibe Bio a,a1,a2	Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda Bio a, a1, g	Linsen-Hirse-Bällchen Bio a, a1, a4 Kräutersauce Bio g Spätzle Bio a, a1, c	Spirelli Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g
Menü 3	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Kartoffelpüree 1, 3, 5, g, l Erbsenrahmgemüse g			Bratwurst (Geflügel) 3, g, i Bratensauce a, a1, a3 Rotkohl Salzkartoffeln 5, l	
Dessert	Obst der Saison	Obst der Saison	Kokos Joghurt mit Schokosplittern 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison

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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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**

Unsere Superfood-Woche startet!
Entdeckt leckere Gerichte und spannende Superfood-Helden, die in dieser Woche auf euren Tellern landen.

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 16.11.2026 - 20.11.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten	Gurken	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l	Rotkrautsalat	Karotten
Menü 1	Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Tomatensauce, Karotte, Kohlrabi) Bio 3, a, a1, g	Hackbällchen Vegan f Vollkornreis Bio Fairtrade Erbsenrahmgemüse g		Cevapcici (Geflügel) a, a1 Tzaziki g Djuvec-Reis i	Burger Brötchen 2, 3, a, a1, f, k Lachs für Burger a, a1, d Romana Cocktailsauce c, g, j Kartoffelecken 3, 5, l
Menü 2	Königsberger Klopse (Geflügel) in Sauce Bio a, a1, c, g Möhrengemüse Bio g Reis Bio		Kürbiscremesuppe Bio 3, g Bauernbrotscheibe Bio a,a1,a2	Gemüsemaultaschen Bio (Karotte, Spinat, Erbse, Brokkoli) a, a1, c, g, i Gemüsebrühe Bio Kartoffelsalat Bio 3, j	Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) Bio g Reis Bio
Menü 3		Quinoa-Kürbis-Taler a, a1, c, g Kartoffelpüree 1, 3, 5, g, l Möhrenrahmgemüse g	Gebackenes Seelachsfilet a, a1, d Salzkartoffeln 5, l Schwarzwurzelrahmgemüse g		
Dessert	Obst der Saison	Heidelbeerjoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison	Obst der Saison

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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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**

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 23.11.2026 - 27.11.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Karotten	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	Chinakohl-Mais-Salat 3, c, g, j, l	Gurken	Salat Honig-Vinaigrette 3, j, l
Menü 1	Knuspertaler (Karotte, Spinat) a, a1, a3, a4, c, g Basmatireis Bio Kürbis-Bananen-Currysauce g, j	Butter Chicken a, a1, g, i, j Basmatireis Bio	Seelachsfilet (natur) d Ratatouille (Zucchini, Aubergine, Paprika) 2, 3, 5, i, l Salzkartoffeln 5, l	Vollkorn-Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) mit Käsesauce a, a1, g	
Menü 2		Farfalle Bio a, a1 Gerstenbolognese Bio a, a3 Reibekäse Bio g	Schupfnudelpfanne mit Lauch und Möhren Bio 3, a, a1, c, g	Kartoffelpüree Bio 3, g Möhrenrahmgemüse Bio g	Veggie Geschnetzeltes Bio (Soja Schnetzel) f, g Reis Bio Möhrengemüse Bio g
Menü 3	Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Ragout (Geflügel) g				Alaska Seelachs "Müllerin Art" a, a1, c, d Remoulade 9, c, g, j Kartoffelsalat 2, 4, i, j
Dessert	Mango Joghurt g	Obst der Saison	Bio Vanillejoghurt g	Obst der Saison	Obst der Saison

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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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**

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Speiseplan 30.11.2026 - 04.12.2026

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
Rohkost	Gurken	Salat Joghurtdressing 3, c, g, j, l	cremiger Farmer Salat (Weißkraut, Karotte) 2, 3, 5, a, a1, c, i, l	Salat Himbeerdressing l	Karotten
Menü 1	Eier-Omelette 3, c, g Salzkartoffeln 5, l Rahmspinat g	Vegetarisches Gulasch (Sojaprotein) a, a1, c, f, j Vollkornspirelli Bio a, a1	Hackbällchen Rind f Brokkoli-Käse-Sauce g Eierknöpfle a, a1, c	Paniertes Lachsfilet a, a1, d Reis Bio Erbsenrahmgemüse g	
Menü 2		Falaffel Bio a, a1 CousCous Bio a, a1 Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) Bio 3 Joghurt-Dip Bio g	Chili sin Carne Bio Reibekäse Bio g Bauernbrotscheibe Bio a,a1,a2	Penne Bio a, a1 Tomatensauce Bio Reibekäse Bio g	Käse-Lauchsuppe Bio g Bauernbrotscheibe Bio a, a1, a2
Menü 3	Pizza Geflügelsalami (Pute) 1, 2, 3, a, a1, g, j				Veget. Frühlingsrolle a, a1 c, g, i Basmatireis Bio Asiatisches Gemüse (Karotte, Bambus, Sojasprossen) 2, a, a1, f
Dessert	Buttermilchdessert mit Orange und Limette g	Obst der Saison	Kokos Joghurt mit Schokosplittern 3, f, g	Obst der Saison	Obst der Saison

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

ZERTIFIZIERTE NACHHALTIGE FISCHEREI MSC www.msc.org/de

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
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Süßungsmittel
10 enthält eine Phenylalaninquelle

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:

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

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**