BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 02.11.2026 - 06.11.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Creamy carrot salad g	Cucumbers	Salad with raspberry dressing l
Menu 1	Omelette 3, c, g Boiled potatoes 5, l Baked beans	Vegan balls f Spätzle a, a1, c Vegetables (chick peas, bell pepper, carrot) Bell pepper dip 3, g	Pollock filet (natural) d Savoy cabbage g, j Boiled potatoes 5, l		Organic pea stew with slices of beef sausage 2, 3, i Organic wholegrain bread a, a2
Menu 2		Organic creamy vegetable soup (potatoes, carrot, zucchini, leek) 3, g, i Organic farmhouse bread a, a1, a2	Organic cheese maccaroni a, a1, g Organic peas g	Organic creamy broccoli and cauliflower g Organic spätzle a, a1, c	Organic bread dumplings a, a1, c Organic vegetarian sliced meat Zurich style (mushrooms) f, g
Menu 3	Potato and minced meat casserole (poultry) with zucchini g			Chicken wing Organic rice Ketchup	
Dessert	Seasonal fruit	Seasonal fruit	Banana curd g Chocolate splinter 3, f	Seasonal fruit	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
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

Menu 09.11.2026 - 13.11.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Cucumbers	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Cole slaw 2, 3	Salad with honey vinaigrette 3, j, l	Carrots
Menu 1	Veget. Maultaschen casserole baked with tomato sauce and cheese a, a1, c, g, i	Lentil and vegetable curry (carrots, celery, broccoli) i,j Organic rice	Natural chicken breast filet Mashed sweet potatoes 1, 3, 5, g, l Green beans with tomato i		Spinach and cheese patty a, a1, c, g, i Creamy cauliflower g Organic fairtrade wholegrain rice
Menu 2		Organic noodle soup with vegetables (carrot, celery, leek) 3, a, a1, i Bauernbrotscheibe Bio a,a1,a2	Organic gnocchi and zucchini casserole with gouda a, a1, g	Organic lentil and millet balls a, a1, a4 Organic herb sauce g Organic spätzle a, a1, c	Organic spirelli a, a1 Organic tomato sauce Organic grated cheese g
Menu 3	Baked pollock filet a, a1, d Mashed potatoes 1, 3, 5, g, l Creamy peas g			Sausage (poultry) 3, g, i Gravy a, a1, a3 Red cabbage Boiled potatoes 5, l	
Dessert	Seasonal fruit	Seasonal fruit	Coconut yogurt with chocolate splinter 3, f, g	Seasonal fruit	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
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**

Our Superfood Week is kicking off!
Discover delicious dishes and exciting superfood stars that will be landing on your plates this week.

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

EINE 100% BIOLINIE SOWIE GERICHTE MIT KONVENTIONELLEN ZUTATEN

Menu 16.11.2026 - 20.11.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots	Cucumbers	Salad with honey vinaigrette 3, j, l	Red cabbage salad	Carrots
Menu 1	Organic gnocchi casserole with vegetables (tomato sauce, carrot, kohlrabi) 3, a, a1, g	Vegan meatballs f Organic fairtrade wholegrain rice Creamy peas g		Cevapcici (poultry) a, a1 Tzaziki g Djuvec rice i	Burger bun 2, 3, a, a1, f, k Salmon for burger a, a1, d Lettuce Cocktail sauce c, g, j Potato wedges 3, 5, l
Menu 2	Organic meatballs (Königsberger Klopse) (poultry) in sauce a, a1, c, g Organic carrots g Organic rice		Organic creamy pumpkin soup 3, g Organic farmhouse bread a,a1,a2	Organic Gemüsemaultaschen (carrot, spinach, pea, broccoli) a,a1,c,g,i Organic vegetable broth Organic potato salad 3, j	Organic vegetable goulash (carrots, broccoli, cauliflower, tomato) g Organic rice
Menu 3	Quinoa and pumpkin patty a, a1, c, g Mashed potatoes 1, 3, 5, g, l Creamy carrots g		Baked pollock filet a, a1, d Boiled potatoes 5, l Creamy black salsify g		
Dessert	Seasonal fruit	Blue berry yogurt g	Seasonal fruit	Seasonal fruit	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
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

Menu 23.11.2026 - 27.11.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Carrots	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Chinese cabbage and corn salad 3, c, g, j, l	Cucumbers	Salad with honey vinaigrette 3, j, l
Menu 1	Crispy patty (carrot, spinach) a, a1, a3, a4, c, g Organic basmati rice Pumpkin and banana curry sauce g, j	Butter Chicken a, a1, g, i, j Organic basmati rice	Pollock filet (natural) d Ratatouille (zucchini, egg plant, bell pepper) 2, 3, 5, i, l Boiled potatoes 5, l	Wholegrain noodle casserole with vegetables (broccoli, bell pepper) with cheese sauce a, a1, g	
Menu 2		Organic farfalle a, a1 Organic barley bolognese a, a3 Organic grated cheese g	Organic Schupfnudeln (potato dumplings) with leek and carrots 3, a, a1, c, g	Organic mashed potatoes 3, g Organic creamy carrots g	Organic vegetarian sliced meat (soy) f, g Organic rice Organic carrots g
Menu 3	Potato and pumpkin gratin with ragout (poultry) g				Alaskan pollock "Müllerin Art" a, a1, c, d Remoulade 9, c, g, j Potato salad 2, 4, i, j
Dessert	Mango yogurt g	Seasonal fruit	Organic vanilla yogurt g	Seasonal fruit	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
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

Menu 30.11.2026 - 04.12.2026

	Mon	Tue	Wed	Thu	Fri
Starter	Cucumbers	Salad with yogurt dressing 3, c, g, j, l	Creamy farmer salad (white cabbage, carrot) 2, 3, 5, a, a1, c, i, l	Salad with raspberry dressing l	Carrots
Menu 1	Omelette 3, c, g Boiled potatoes 5, l Creamy spinach g	Vegetarian goulash (soy) a, a1, c, f, j Organic wholegrain spirelli a, a1	Meatballs (beef) f Broccoli and cheese sauce g Eierknöpfle a, a1, c	Breaded salmon filet a, a1, d Organic rice Creamy peas g	
Menu 2		Organic falaffel a, a1 Organic couscous a, a1 Organic vegetables (bell pepper, carrot, tomato) 3 Organic yogurt dip g	Organic chili sin carne Organic grated cheese g Organic farmhouse bread a,a1,a2	Organic penne a, a1 Organic tomato sauce Organic grated cheese g	Organic cheese and leek soup g Organic farmhouse bread a, a1, a2
Menu 3	Pizza Salami (poultry) 1, 2, 3, a, a1, g, j				Veget. spring roll a, a1 c, g, i Organic basmati rice Asian vegetables (carrot, bamboo, soy bean sprouts) 2, a, a1, f
Dessert	Butter milk dessert with orange and lime g	Seasonal fruit	Coconut yogurt with chocolate splinter 3, f, g	Seasonal fruit	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
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**