BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

Speiseplan Oktober 2026

Montag 28. September	Dienstag 29. September	Mittwoch 30. September	Donnerstag 01. Oktober	Freitag 02. Oktober
Spaghetti Bolognese (vom Rind) mit Reibekäse 100% (a1, a3, g, l, 1, 5)	**Feta Börek Stick mit Tomaten-Risoni und Tzaziki** (a, a1, c, g, i)	**Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker** (a, a1, c, g, 3)	**Butter Chicken mit Bio-Basmatireis** (a, a1, g, i)	**Alaska Seelachs "Müllerin Art" mit Kartoffelsalat und Remoulade** (a, a1, c, d, g, i, j, 2, 4, 9)
Montag 05. Oktober	**Dienstag 06. Oktober**	**Mittwoch 07. Oktober**	**Donnerstag 08. Oktober**	**Freitag 09. Oktober**
Hähnchenfrikadelle mit Reis und Lauchrahmgemüse 100% (a, a1, g)	**Penne mit Tomatensauce und Reibekäse** 100% (a, a1, g)	**Falaffel mit CousCous, Gemüse (Paprika, Karotte, Tomate) und Joghurt-Dip** 100% (a, a1, g, 3)	**Hähnchen Kebab im Fladenbrot mit Krautsalat und Tzaziki** (a, a1, g, k, 2, 3)	**Überbackene Cannellotti mit Spinat-Ricotta-Füllung, Sojabolognese und Bechamelsauce** (a, a1, f, g, i)
Montag 12. Oktober	**Dienstag 13. Oktober**	**Mittwoch 14. Oktober**	**Donnerstag 15. Oktober**	**Freitag 16. Oktober**
Fagottini - Vegane Nudeln mit Tomaten-Basilikum-Füllung, Tomatensauce und Reibekäse (a, a1, c, g)	**Hähnchenschnitzel mit Knusperpanade, Bio Spirelli und Paprikasauce** (a, a1, a3, i, 3)	**Veggieburger mit Gemüseschnitzel, Kartoffelecken und Burgersauce** (a, a1, c, f, , i, j, k, l, 1. 2, 3, 5, 8, 9)	**Spinat-Lasagne** 100% (a, a1, g)	**Hähnchenbrustfilet paniert, Kartoffelecken und Erbsenrahmgemüse** (a, a1, g, l, 3. 5)
Montag 19. Oktober	**Dienstag 20. Oktober**	**Mittwoch 21. Oktober**	**Donnerstag 22. Oktober**	**Freitag 23. Oktober**
Milchreis mit Roter Grütze (g)	**Brokkolicremesuppe mit Vollkornbrot** 100% (a, a2, g)	**Spirelli-Kürbis-Auflauf mit Kürbissahnesauce** 100% (a, a1, g, 3)	**Pizza Salami (Geflügel)** (a, a1, g, j, 1, 2, 3)	**Asia-Nudeln mit Gemüse (Karotte, Edamame, Paprika)** (a, a1, a3, f, j, 1, 2)
Montag 26. Oktober	**Dienstag 27. Oktober**	**Mittwoch 28. Oktober**	**Donnerstag 29. Oktober**	**Freitag 30. Oktober**
Geflügelgyros mit Bio Reis und Tzaziki (g)	**Alaska Seelachs "Müllerin Art" mit Kartoffelpüree und Remouladensauce** (a, a1, c, d, g, j, l, 1, 3, 5)	**Vegetarisches Curry (Soja, Paprika, Ananas), Basmatireis** 100% (f, g)	**Hähnchenbrustfilet paniert mit Eierknöpfle und Paprikasauce** (a, a1, a3, c, f, g, i, j, 3)	**Kürbiscremesuppe mit halben Putenwürstchen und Bauernbrot** (a, a1, a2, j, 2, 3, 8)

Ihr findet täglich eine vielfältige Auswahl an unserer marktfrischen Salattheke. Es kann täglich zu kurzfristigen Änderungen auf dem Speiseplan kommen.

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, 11 mit Milcheiweiß

Folgende deklarationspflichtige Allergene sind laut Rezeptur in unseren Speisen enthalten:
a Glutenhaltiges Getreide (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut), b Krebstiere, c Eier, d Fisch, e Erdnuss, f Soja, g Milch und Milcherzeugnisse, h Schalenfrüchte/Nüsse (h1 Mandel, h2 Haselnüsse, h3 Walnuss, h4 Kaschunuss, h5 Pekannuss, h6 Paranuss, h7 Pistazie, h8 Macadamianuss), i Sellerie, j Senf, k Sesam, l Schwefeldioxid, m Lupine, n Weichtiere)

Besonderer Spuren-Hinweis:
Kreuzkontaminationen bei einzelnen Zutaten sowie technologisch unvermeidbare Unreinheitenbei einzelnen Produktion können nicht ausgeschlossen werden.