BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS
BY FPS CATERING

Speiseplan November 2026

Montag 02. November	Dienstag 02. November	Zukunftstag	Donnerstag 04. November	Freitag 05. November
Eier-Omelette mit Salzkartoffeln und Bakes Beans (c, g, l, 3, 5) oder: **Spirelli mit Tomatensauce und Reibekäse** (a, a1, c)	**Cremige Gemüsesuppe mit Bauernbrot** 100% (a, a1, a2, g, i, 3) oder: **Vegane Bällchen mit Gemüse und Spätzle, dazu Paprikadip** (a, a1, c, f, g, 3)	**Wiener Würstchen im Brötchen (Geflügel oder Veggie)** (a, a1, j, 2. 3. 8)	**Ravioli Spinat mit Spinatsahnesauce und Reibekäse** (a, a1, g, 1, 3) oder: **Hähnchenschenkel mit Bio Reis, dazu Ketchup**	**Bio-Erbseneintopf mit Rindwurstscheiben und Bio Vollkornbrot** (a, a2, i, 2, 3) oder: **Gnocchi in Tomatensauce mit Reibekäse** (g, i)
Montag 09. November	**Dienstag 10. November**	**Mittwoch 11. November**	**Donnerstag 12. November**	**Freitag 13. November**
Veg. Maultaschenauflauf in Tomatensauce, mit Käse überbacken (a, a1, c, g, i) oder: **Gebackenes Seelachsfilet mit Erbsenrahmgemüse und Kartoffelpüree** (g)	**Nudelsuppe mit Gemüse (Karotte, Sellerie, Lauch) und Bauernbrot** (a, a1, a2, i, 3) oder: **Hähnchenschnitzel paniert mit Kartoffelecken und Tomaten-Curry-Dip** (a, a1, i, j, l, 1, 3, 5)	**Gnocchi-Zucchini-Auflauf mit Gouda** (a, a1, g) 100% oder: **Haschee (Rind) mit Bio Rigatonelli und Reibekäse** (a, a1, a3, g)	**Linsen-Hirsebällchen mit Spätzle und Kräutersauce** 100% (a, a1, a4, c, g) oder: **Geflügelbratwurst mit Rotkohl, Salzkartoffeln und Bratensauce** (a, a1, a3, g, l, 3, 5)	**Kaiserschmarrn mit Vanillesauce und Zimt-Zucker** (a, a1, c, g) oder: **Spirelli mit Tomatensauce und Reibekäse** 100% (a, a1, g)
Montag 16. November	**Dienstag 17. November**	**Mittwoch 18. November**	**Donnerstag 19. November**	**Freitag 20. November**
Gnocchi-Auflauf mit Gemüse (Karotte, Kohlrabi) in Tomatensauce 100% oder: **Kartoffelreibekuchen mit Kräuterquark oder Apfelmus** (g)	**Vegane Bällchen mit Erbsengemü** 100% **und Bio Vollkornreis** (, g) oder: **Quinoa-Kürbis-Taler mit Möhrengemüse und Kartoffelpüree** (a, a1, c, g, l, 1, 3, 5)	**Kürbiscremesuppe mit Bauernbrot** 100% (a, a1, a2, g, 3) oder: **Gebackenes Seelachsfilet mit Schwarzwurzeln und Salzkartoffeln** (a, a1, d, g, l, 5)	**Geflügel Cevapcici mit Djuvecreis, dazu Tzaziki** (a, a1, g, i) oder: **Gemüsemaultaschen in Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat** 100% (a, a1, c, g, i, j, 3)	**Hackbällchen (Rind) mit Kohlrabi in Kräuterrahm und Eierknöpfle** (a, a1, c, f, 3) oder: **Gemüsegulasch (Karotten, Brokkoli, Blumenkohl, Tomate) mit Reis** 100% (g)
Montag 23. November	**Dienstag 24. November**	**Mittwoch 25. November**	**Donnerstag 26. November**	**Freitag 27. November**
Kartoffel-Kürbis-Gratin mit Geflügel (g) oder: **Spaghetti Bolognese (Rind) oder Tomatensauce, dazu Reibekäse** 100% (a, a1, g)	**Farfalle mit Gerstenbolognese und Reibekäse** 100% (a, a1, a3, g) oder: **Butter Chicken mit Bio Basmatireis** (a, a1, g, i, j)	**Seelachsfilet natur mit Ratatouille und Salzkartoffeln** (i, l, 2, 3, 5) oder: **Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt-Zucker** (a, a1, c, g, 3)	**Vollkorn-Nudelauflauf mit Gemüse (Brokkoli, Paprika) in Käsesauce** (a, a1, g) oder: **Hähnchenbrustfilet natur, Eierknöpfle und Rahmsauce** (a, a1, a3, g)	**Bio Spirelli mit Kürbissauce und geriebenem Parmesan** (a, a1, c, g, 2) oder: **Alaska Seelachsfilet "Müllerin Art" mit Kartoffelsalat und Remoulade** (a, a1, c, d, g, i, j, 2, 4,)
Montag 30. November	**Dienstag 01. Dezember**	**Mittwoch 02. Dezember**	**Donnerstag 03. Dezember**	**Freitag 04. Dezember**
Eier-Omelette mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (c, g, l, 3, 5) oder: **Hähnchenfrikadelle mit Lauchrahmgemüse und Reis** 100% (a, a1, g, 3)	**Vegetarisches Gulasch mit Bio Vollkornspirelli** (a, a1, c, f, j) oder: **Ramen mit Gemüse-Gyoza und Gemüse (Edamame, Karotte, Lauch)** (a, a1, f, l, k)	**Hackbällchen (Rind) mit Brokkoli-Käsesauce und Eierknöpfle** (a, a1, c, f, g) oder: **Chili sin Carne mit Reibekäse und Bauernbrot** 100% (a, a1, 2, g)	**Penne mit Tomatensauce und Reibekäse** 100% (a, a1, g) oder: **Fladenbrot mit Hähnchen-Kebab, Krautsalat und Tzaziki** (a, a1, g, k, 2, 3)	**Überbackene Cannelotti mit Spinat-Ricotta-Füllung in Veg. Bolognese** (a, a1, f, g, i, 3) oder: **Käse-Lauch-Suppe mit Bauernbrot** 100% (a, a1, a2, g)

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.