Verpflegungskonzept von FPS Catering GmbH & Co. KG an der Pestalozzischule im Schuljahr 2020/21

Über FPS Catering:

Seit 1978 arbeitet FPS Catering erfolgreich im Bereich der Schul- und Kitaverpflegung. **Als erste Catering-Firma im Rhein-Main-Gebiet** verfügte FPS Catering über ein **EU-Bio-Zertifikat** und hat sich damit die Berechtigung erworben, Produkte aus ökologischem Landbau zu verarbeiten und das Bio-Logo zu tragen. Das Unternehmen legt zudem großen Wert auf die Verwendung von **regionalen Produkten**.

FPS Catering arbeitet in der Schulverpflegung mit einem hohen Anteil **Bio-Produkten**, um die Kinder und Jugendlichen mit gesunden, naturbelassenen Speisen zu versorgen. Überdies werden Menüs aus **100% ökologisch erzeugten Produkten** angeboten, die im Speiseplan als solche extra ausgewiesen sind.

FPS Catering berücksichtigt bei der Speisenplanung selbstverständlich **Vorlieben und Trend-Kost**, die sich in eine gesunde Ernährung integrieren lassen, mit entsprechender Ergänzung durch vollwertige Produkte. Bei der Zusammenstellung der Gerichte richtet sich FPS Catering nach den Qualitätsstandards der **Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V.** (DGE) und bietet eine von der **DGE zertifizierte Menülinie** an. FPS Catering verzichtet auf die Verwendung von Light-Produkten und Geschmacksverstärkern.

FPS Catering an der Pestalozzischule:

Jeden Tag stehen mindestens drei Gerichte zur Auswahl: **Menü 1** besteht aus einem **Fleisch- oder Fischgericht**, **Menü 2** ist immer **vegetarisch**, zudem es gibt es immer eine **Alternative** zu Schweinefleisch. Weiterhin kann täglich ein frischer **Salatteller oder Pastagericht** bestellt werden. Ein leckeres **Dessert** rundet die tägliche Mittagsmahlzeit ab. Für Kinder mit **Nahrungsmittel-unverträglichkeiten** wie Laktoseintoleranz, Zöliakie oder Milcheiweißallergie kocht FPS Catering nach einem separaten Speiseplan spezielle antiallergene Menüs.

FPS Catering liefert die Speisen nach dem **Cook & Chill-Verfahren**. Die Gerichte werden **täglich frisch** in der Produktion in Frankfurt-Fechenheim zubereitet und direkt danach auf 0-3 ° Celsius **heruntergekühlt**. FPS Catering liefert die Speisen in gekühlter Form an die Pestalozzischule, wo sie in den Kühlschränken der Mensaküche bei ca. 3 ° Celsius bis zur Mittagszeit gelagert werden. Erst **kurz vor dem Verzehr** wird das Essen von den ausgebildeten FPS Catering Küchenkräften, in professionellen Kombidämpfern bedarfsgerecht erhitzt und direkt danach an die Schüler ausgegeben. Der Vorteil dieses Systems ist die optimale **Erhaltung der Nährstoffe und Vitamine** durch das schnelle Abkühlen und die geringen Warmhaltezeiten.

Beim Bestell- und Abrechnungssystem wird eine keine Änderung geben, denn wir arbeiten weiter mit ihrer gewohnten Software von GiroWeb.

Für Fragen rund um das Thema Verpflegung steht Ihnen das **Team Schulen & Kitas von FPS Catering GmbH & Co. KG** gern zur Verfügung. Wir freuen uns sehr, Ihre Kinder kulinarisch versorgen zu dürfen.

Telefon : 069/6783057-20
Fax : 069/6783057-99
Email : team-schulekita@fps-catering.de