Verpflegungskonzept

Max-Planck Schule

Rüsselsheim

FPS CATERING SCHULEN & KITAS

Bio- und DGE-zertifiziert

fps catering

BIOLOGISCH®
CATERING FÜR SCHULEN & KITAS

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, kochen,

kochen, kochen, kochen, kochen, kochen, lecker.

VORWORT
VERANTWORTUNG PUR

Seit 1978 kocht das Frankfurter Familienunternehmen FPS CATERING für Schulen und Kitas. Auf der Basis dieses langjährigen Know-hows haben wir ein zeitgemäßes und zukunftsweisendes Ernährungskonzept entwickelt.

Mit BIOLOGISCH tragen wir den veränderten Gegebenheiten, in denen Kinder heute aufwachsen, Rechnung: Arbeitszeiten werden flexibler, Lebensentwürfe individueller. Schulen und Kitas weiten ihr Ganztagesangebot stetig aus. Dem Thema Ernährung kommt eine neue Bedeutung zu. Das Mittagessen findet immer häufiger nicht mehr zu Hause, sondern in Schulen und Kitas statt.

Das erklärte Ziel von FPS CATERING ist es, einen Beitrag dazu zu leisten, dass Kinder früh die Lust an frischen Lebensmitteln und ausgewogener Ernährung entdecken. Als langjährige Experten an den Kochtöpfen sorgen wir deshalb dafür, dass gesundes Essen richtig lecker schmeckt und Spaß macht.

Markus Spengler
Inhaber FPS CATERING

INHALT

Seite 04 Konzept BIOLOGISCH

Seite 05 Verpflegungssysteme

Seite 06 Personal

Seite 07 Preise

Seite 08 Bestellung und Abrechnung

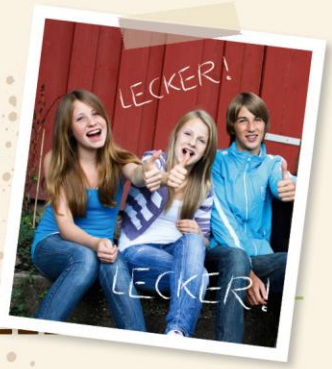
Seite 09 Referenzen

Seite 10 Ansprechpartner

Anlagen

Seite 12 Anlage 1

Seite 13 Anlage 2



BIOLOGISCH – DAS KONZEPT:
GESUNDES ESSEN RICHTIG LECKER

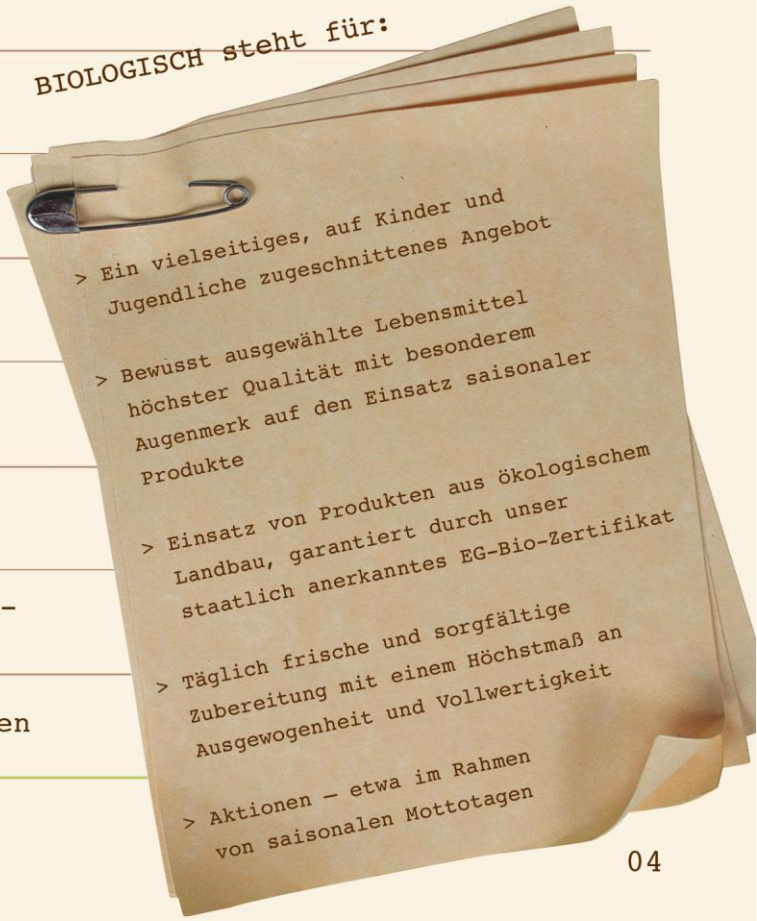
BIOLOGISCH beachtet die aktuellen Erkenntnisse der Ernährungswissenschaften gemäß den Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) und bietet eine von der DGE zertifizierte Menülinie für Kitas und Schulen an.

Unser für jeden Monat neu erstellter Speiseplan sorgt für Abwechslung – mindestens 4 Wochen ohne Wiederholungen! Jeden Tag stehen zwei bis drei warme Gerichte zur Auswahl: Menü 1 besteht aus einem Fleisch- oder Fischgericht, Menü 2 ist vegetarisch, zudem gibt es immer eine Alternative zu Schweinefleisch und zu Rindfleisch.

Wir arbeiten mit 70% Bio-Produkten, um Kinder und Jugendliche mit gesunden, naturbelassenen Speisen zu versorgen. Überdies werden Menüs aus 100% ökologisch erzeugten Produkten angeboten, die im Speiseplan extra ausgewiesen sind.

Unsere Gerichte enthalten reichlich Getreideprodukte, Kartoffeln, Milchprodukte, überwiegend magere Fleischsorten und einmal pro Woche Seefisch aus nachhaltiger Fischerei (MSC). Rohkost und Salat sind regelmäßiger Bestandteil der Menüs, darüberhinaus können gesunde Desserts hinzubestellt werden.

Für Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz, Milcheiweißallergie oder Zöliakie kochen wir nach einem separaten Speiseplan täglich spezielle antiallergene Menüs.



Unsere Verpflegungssysteme

Die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und Jugendliche ist mit unterschiedlichen Systemen möglich. Nicht überall reicht der Platz für eine große Küche oder es fehlen die finanziellen Mittel für ausreichend hauswirtschaftliches Personal. ***Wir bieten Ihnen eine ausgewogene und vollwertige Ernährung – mit allen Systemen:***

☐ **1. Cook & Serve**

Bei diesem Verpflegungssystem werden die Mahlzeiten warm angeliefert. Alle Speisen werden nur kurze Zeit vorher frisch zubereitet und schnellstmöglich in speziellen Thermo-Containern an den Kunden ausgeliefert. Der Kunde übernimmt anschließend die Ausgabe der Speisen eigenständig.

☒ **2. Cook & Chill**

Bei diesem System werden die Mahlzeiten frisch zubereitet, direkt danach auf 3 Grad abgekühlt und in gekühlter Form an den Kunden ausgeliefert. Zum Zeitpunkt des Bedarfs wird das Essen eigenständig vom Kunden im Kombidämpfer bzw. im so genannten Konvektomaten erwärmt und direkt danach ausgeteilt. Der Vorteil dieses Systems ist die bessere Erhaltung der Nährstoffe durch das schnelle Abkühlen sowie keine langen Warmhaltezeiten.

☒ **3. Auf eigenes Risiko von FPS CATERING**

Hier übernehmen wir den kompletten Betrieb auf eigene Rechnung und mit eigenem Personal. Der Kunde hat keinen Aufwand und trägt kein Risiko. Abhängig von den Gegebenheiten vor Ort ist es bei diesem System auch denkbar, das Angebot durch Frühstück oder mit einem Kiosk zu ergänzen.

Cook & Serve

Vorbereiten
↓
Garen
↓
Warmhalten
↓
Ausliefern
↓
Ausgabe durch Kunde

Cook & Chill

Vorbereiten
↓
Garen
↓
Schnellkühlen
↓
Kühllagern
↓
Ausliefern
↓
Regenerierung durch Kunde
Ausgabe durch Kunde

Auf eigenes Risiko FPS CATERING

„Cook & Chill" wird von FPS CATERING auf eigenes Risiko mit eigenem Personal sowie evtl. mit eigenem Invest durchgeführt

PERSONAL

DÜRFEN WIR IHR ESSEN AUSGEBEN?

Bei Bedarf stellen wir Ihnen gerne Personal zur Ausgabe der Speisen zur Verfügung.

Alle Mitarbeiter verfügen mindestens über hauswirtschaftliche Grundkenntnisse. Sie werden intensiv und regelmäßig in Bezug auf HACCP, gute Hygienepraxis und Lebensmittelsicherheit gemäß Infektionsschutzgesetz geschult.

Kenntnisse im Bereich der Kinderernährung werden den Mitarbeitern durch unsere Diplom-Ökotrophologinnen aus der Abteilung Schulen & Kitas im Rahmen von Workshops vermittelt. Bei der Auswahl des Personals sind uns, neben der fachlichen Qualifikation sowie Berufserfahrung im Bereich Küche, die Eigenschaften Verantwortungsbewusstsein, Engagement, Freundlichkeit und Einfühlungsvermögen sowie Organisationstalent und ein gepflegtes Erscheinungsbild besonders wichtig.

Zudem muss das Personal natürlich kinderlieb sein!

Bestellung und Abrechnung

Jeden Tag stehen **zwei warme Gerichte** zur Auswahl:

Menü 1 besteht aus einem **Fleisch- oder Fischgericht**, Menü 2 ist immer **vegetarisch**, zudem gibt es immer eine Alternative zu Schweinefleisch.

Ein **Getränk** sowie ein **Dessert** runden die tägliche Mittagsmahlzeit ab.

Zusätzlich besteht die Option, **spontan Mittagessen** zu gehen.

Für Kinder mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten wie Laktoseintoleranz, Zöliakie oder Milcheiweißallergie kocht FPS Catering nach einem separaten Speiseplan spezielle antiallergene Menüs.

Der Preis **pro Mittagessen** beträgt **3,80€ brutto**. Die Bestellung und Abrechnung erfolgt bequem über eine **Guthabenverwaltung.**

Weitere optionale Angebote

Auf Wunsch sind in Abstimmung mit der Schulgemeinde weitere Varianten möglich

- Free Flow – Wahl des Wunschgerichts erst am Tag der Abholung direkt bei der Ausgabe, bei Vorbestellung muss lediglich der Tag der Teilnahme am Mittagessen angegeben werden
- Salatteller – als Alternative zum warmen Gericht und zusätzliche Menülinie kann täglich ein saisonaler Salatteller mit knackigem Blattsalat und leckeren Toppings gewählt werden

FPS CATERING | quality delivered

Speiseplan vom 01. bis 31. März 2018

Montag den 26.02.
Menü 1:
Käse-Lauch-Suppe mit Hackfleisch (Rind),
dazu Bio-Vollkornbaguette
Menü 2:
PASTA - Penne mit Brokkoli-Sahne-Sauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio) BIOLOGISCH

Dienstag den 27.02.
Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce,
dazu Salzkartoffeln und Salat mit Himbeerdressing 2, 3, 5, 9
Menü 2:
Allgäuer Käsespätzle mit Karotten-Apfel-Salat 3

Mittwoch den 28.02.
Menü 1:
Hähnchenbrustfilet mit Gemüse-CousCous, dazu Tomaten-Dip 3
Menü 2:
Vegetarischer Burger zum selbst Zusammenbauen
mit einem Sojaschnitzel, Tomaten, Salat, Gurken
und Burgersauce, dazu Kartoffelecken 1, 2, 3, 5, 9

Donnerstag den 01.03.
Menü 1:
Kalbsgulasch mit einem großen Semmelknödel, dazu Salat mit Frenchdressing
Menü 2:
Milchreis mit Apfelmus, dazu Zimt und Zucker (100% Bio) BIOLOGISCH

Freitag den 02.03.
Menü 1:
Gnocchi-Auflauf mit Hähnchenbruststreifen
und Zucchini in Bechamelsauce
Menü 2:
Eier-Omelette mit Kartoffelpüree
und "Baked Beans" (weiße Bohnen mit Tomatensauce) 3, 5

Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17-19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de
www.fps-catering.de

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

BIOLOGISCH

FPS CATERING | quality delivered

Montag den 05.03.
Menü 1:
Putensteak natur mit Kürbisragout,
dazu kleine Kartoffeln 3, 5
Menü 2:
Spanische Gemüse-Paella mit Limonendip und Bio-Baguette

Dienstag den 06.03.
Menü 1:
PASTA - Nudel-Hackfleisch-Auflauf (Rind),
dazu Salat mit Himbeerdressing 1, 2, 5
Menü 2:
Vegetarisches Schnitzel mit Tomatenfüllung,
dazu Käsesauce, Weizen-Ebly
und Chinakohl-Mais-Salat 1, 3

Mittwoch den 07.03.
Menü 1:
Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonsauce, dazu Spätzle
Alternative zum Schweinefleisch:
Paniertes Hähnchenschnitzel mit Champignonsauce, dazu Spätzle
Menü 2:
Drei Kartoffeltaschen mit Kräuter-Frischkäsefüllung,
dazu Bio-Rahmspinat

Donnerstag den 08.03.
Menü 1:
Seehechtfilet natur mit Tomatencreme
und Bio-Penne, dazu Knabber-Möhren
Menü 2:
Tofu in Curry-Mango-Sauce, dazu Bio-Basmatireis
und Salat mit Joghurtdressing

Freitag den 09.03.
Menü 1:
Drei Hackbällchen (Rind) mit Rahmwirsing, dazu Salzkartoffeln 3, 5
Menü 2:
Bunte Gemüsesuppe mit Grießklößchen,
dazu Bio-Vollkornbaguette

Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17-19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de
www.fps-catering.de

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

FPS CATERING | quality delivered

Montag den 12.03.
Menü 1:
Zwei Bifteki (mit Feta gefüllte Hackbällchen vom Rind)
mit Tzatziki und Bio-Reis
Menü 2:
PASTA - Bio-Spaghetti mit Gemüsebolognese,
dazu Parmesan und Salat mit Frenchdressing 2

Dienstag den 13.03.
Menü 1:
Geflügelragout in Tomaten-Paprikasauce, dazu Bio-Spirelli
und Salat mit Kräuter-Basilikum-Dressing 3
Menü 2:
Blumenkohl mit Semmelbröseln,
dazu Kräutersauce und kleine Bio-Kartoffeln 3

Mittwoch den 14.03.
Menü 1:
Döner zum selbst Zusammenbauen
mit Fladenbrot, Hähnchen-Gyros, Krautsalat,
Tomaten, Mais und Tzaziki 2, 3
Menü 2:
Gemüsegulasch mit Reis, dazu geriebener Käse (100 % Bio) 3 BIOLOGISCH

Donnerstag den 15.03.
Menü 1:
Zwei Spinatknödel mit Möhrenragout,
dazu Salat mit Joghurtdressing
Menü 2:
Chili sin Carne mit Saurer Sahne,
dazu Vollkornbaguette (100% Bio) BIOLOGISCH

DONNERSTAG VEGGIETAG

Freitag den 16.03.
Menü 1:
Gebackenes Seelachsfilet mit Kräuterquark,
dazu kleine Kartoffeln und Knabber-Gurken 3, 5
Menü 2:
Hausgemachter Kirschmichel mit Vanillesauce

Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17-19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulekita@fps-catering.de
www.fps-catering.de

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

BIOLOGISCH

FPS CATERING | quality delivered

Montag den 19.03.
Menü 1:
Geflügelfleischkäse mit Ketchup , dazu Kartoffelsalat [2, 3, 8]
Menü 2:
PASTA - Rigatonelli mit Tomatensauce,
dazu Salat mit Essig-Öl-Dressing (100% Bio)

Dienstag den 20.03.
Anlässlich des St. Patrick´s Day am 17.03. (Irischer Feiertag)

Menü 1:
Rindergeschnetzeltes mit Karotten-Erbsen-Spargel-Gemüse,
dazu Bio-Reis [1, 5]
Menü 2:
Brokkoli-Spätzle-Auflauf

St. Patrick's Day ist der Nationalfeiertag der Iren und wird weltweit von irischen Emigranten und zunehmend auch von Nichtiren gefeiert. Grün ist an diesem Tag die vorherrschende Farbe. In einigen Städten werden sogar alle Flüsse grün eingefärbt und es finden große Paraden statt.

Mittwoch den 21.03.
Menü 1:
PASTA - Lachslasagne,
dazu Salat mit Frenchdressing
Menü 2:
Eine Gemüsefrikadelle mit Kräutersauce
und Bio-Reis,
dazu Rotkrautsalat [3]

Donnerstag den 22.03.
Menü 1:
Hähnchenbrustfilet mit Kürbiscurry und Bio-Basmatireis
Menü 2:
Vier vegetarische Börek mit Gemüsefüllung,
dazu Tzaziki, Kritharaki und Salat mit Joghurtdressing [1, 2, 3, 4]

Freitag den 23.03.
Menü 1:
Erbseneintopf mit Rindswurst in Scheiben,
dazu Bio-Vollkornbaguette [2, 3]
Menü 2:
Kartoffelpüree mit Bio-Blumenkohl-Möhren-Rahm [3, 5]

= Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17-19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

team-schulkita@fps-catering.de
www.fps-catering.de

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

FPS CATERING
quality delivered

Montag den 26.03.
Menü 1:
PASTA - Bio-Spaghetti mit Bolognese (Rind), dazu Parmesan
und Salat mit Essig-Öl-Dressing 2, 3
Menü 2:
Zwei Reistaler auf Kartoffel-Kohlrabi-Rahmgemüse 3, 5

Dienstag den 27.03.
Menü 1:
Gebratene Hähnchenstreifen auf gemischtem Salat
mit Mais, Tomaten, Karotten und Frenchdressing,
dazu Bio-Vollkornbaguette
Menü 2:
PASTA - Gemüsetortelloni mit Bio-Spinatsauce, dazu Reibekäse

Mittwoch den 28.03.
Menü 1:
Hokifilet natur mit Bärlauchsauce, dazu Bio-Penne
und Knabber-Gurken
Menü 2:
Vegetarisches Gyros mit Tzatziki und Bio-Reis, dazu Krautsalat 2, 3

Gründonnerstag den 29.03.
Menü 1:
Ungarisches Gulasch (Rind) mit Spätzle,
dazu Chinakohl-Mais-Salat 1, 3, 5
Menü 2:
Zum "Saisonbeginn"
Frankfurter Grüne Soße mit zwei gekochten Eiern, dazu kleine Kartoffeln 3, 5

Freitag den 30.03.
Karfreitag

Die gekennzeichnete Menüauswahl ist zertifiziert nach den DGE-Qualitätsstandards
für die Schulverpflegung und für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder.

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

FPS Catering GmbH & Co. KG
Ferdinand Porsche Str. 17-19
60386 Frankfurt

Telefon 069 / 67 83 05 7 - 20
Telefax 069 / 67 83 05 7 - 99

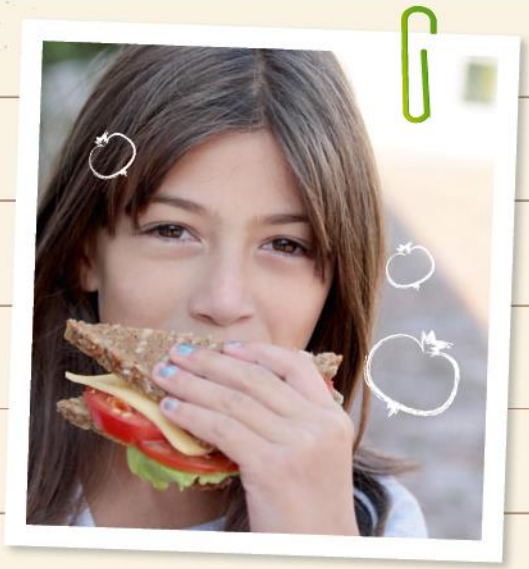
team-schulekita@fps-catering.de
www.fps-catering.de

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

BIOLOGISCH

REFERENZEN BIOLOGISCH

- accadis International School – Bad Homburg
- Albert Schweitzer Schule – Neu-Isenburg
- Anna Schmidt Montessori Kinderhaus – Frankfurt Nordend
- Bertha-von-Suttner-Schule – Mörfelden-Walldorf
- Betreuung an der Diesterwegschule – Frankfurt Ginnheim
- Betreuung an der Merianschule – Frankfurt Bornheim
- Bilinguale Grundschule Phorms – Frankfurt City, Frankfurt
- Bilinguales Gymnasium Phorms Frankfurt Taunus Campus – Steinbach
- Ernst-Reuter-Schule I+II – Frankfurt + Frankfurt-Nordweststadt
- Europäische Schule RheinMain – Bad Vilbel
- Kinder- und Familienzentrum Neu-Isenburg
- Kita am Motzenbruch – Rödermark
- Kita Bildungszentrum Westend – Neu-Isenburg
- Kita Das Blaue Haus – Frankfurt-Rödelheim
- Kita im Taubhaus – Rödermark
- Konrad-Haenisch-Schule – Frankfurt-Fechenheim
- Liebigschule – Frankfurt-Praunheim
- Metropolitan School Frankfurt
- Neues Gynmasium Rüsselsheim
- Oswald-von-Nell-Breuning-Schule – Rödermark
- Private Kant Schule – Frankfurt-Nordend
- Schulverein Anna Schmidt e.V. – Frankfurt-Nieder-Erlenbach
- Schulverein Anna Schmidt e.V. – Frankfurt-Nordend
- Stadt Heusenstamm (insgesamt 4 Einrichtungen)
- Stadt Rüsselsheim mit 13 Schulen
- Teeniezentrum – Frankfurt-Nordend
- Trinkbornschule – Rödermark



UNSERE EXPERTEN.

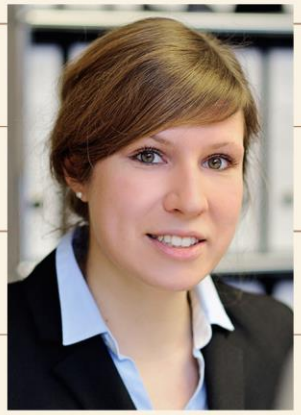
IHRE ANSPRECHPARTNER

Markus Spengler
Geschäftsführer
FPS CATERING
spengler@fps-catering.de
Mobil: 0171-28 37 00 4

Marcus Repp
Leitung Schulen & Kitas
FPS CATERING
repp@fps-catering.de
Mobil: 0175-22 22 342

Daniela Zimmer
Operative Objektleitung
Schulen & Kitas
FPS CATERING
zimmer@fps-catering.de

Christina Gips
Projektleitung
Schulen & Kitas
FPS CATERING
gips@fps-catering.de



Sabrina Eppl
Projektleitung
Schulen & Kitas
FPS CCATERING
eppl@fps-catering.de
Mobil: 0175-22 98 803

Sonja Schmidt
Ökotrophologin
FPS CATERING
schmidt@fps-catering.de

Irina Brück
Projektassistenz
Schulen & Kitas
FPS CATERING
brueck@fps-catering.de

FPS CATERING
GmbH & Co. KG

Ferdinand-Porsche-Straße 17-19
60386 Frankfurt/Main

Telefon: +49 (0)69 - 67 83 057 20
Telefax: +49 (0)69 - 67 83 057 99

home@fps-catering.de
www.fps-catering.de
www.bio-logisch.de

www.facebook.com/fpscatering