

# Schülerspeiseplan LEIPZIG FEBRUAR 2018



## Informationen zu unserem Bio-Komplettmenü

Die Biogerichte sind frei von Geschmacksverstärkern, Aromen, Stabilisatoren und Süßstoffen. Das staatlich geschützte Bio-Siegel hilft, Lebensmittel aus ökologischem Anbau leicht zu erkennen. Im Öko-Kennzeichnungsgesetz sind die rechtlichen Grundlagen für das staatliche Kennzeichen verankert. Das Bio-Siegel schafft Einheitlichkeit, Klarheit und Orientierung, denn wo „Bio“ draufsteht, ist auch „Bio“ drin.

Jeder Anbieter ist verpflichtet, alle Komponenten seines Bio-Angebotes mit seiner Kontrollstellennummer zu kennzeichnen. Unser EU-Zertifikat mit Kontrollstellennummer DE-ÖKO-021 und weitere Informationen erhalten Sie online oder über unsere Hotline.



DE-ÖKO-021  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



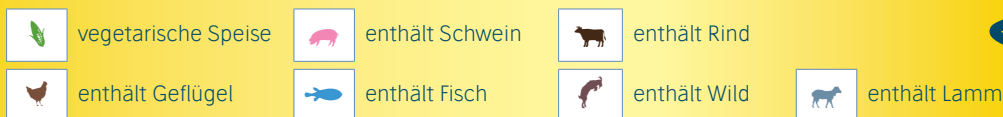
## Unser Sonderkostangebot

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergierarten, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (z.B. kein Schwein, kein Rind usw.) an.

Um die Allergiekost verträglich und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest. Wir liefern unsere Sonderkost mit Einzellieferschein in Menüschalen mit namentlichem Etikett.

Unsere Sonderkostabteilung erarbeitet nach Bedarf einen monatlichen oder wöchentlichen, speziell auf den Kunden zugeschnittenen Menüplan.

Unsere Diätassistentinnen bereiten mit unserer Spezialkost ein täglich frisches und vor allem verträgliches Essen zu.



## Informationen zu Allergenen

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung...) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergenfreie Versorgung angewiesen sein, verweisen wir Sie gern auf unser Sonderkostangebot.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Ia Weizen
  - Ib Roggen
  - Ic Gerste
  - Id Hafer
  - Ie Dinkel
  - If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - VIIIa Mandeln
  - VIIIb Haselnüsse
  - VIIIc Walnüsse
  - VIIId Kaschunüsse
  - VIIIe Pekannüsse
  - VIIIf Paranüsse
  - VIIIg Pistazien
  - VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

## GfB mbH Catering

Gutenbergstraße 11  
04178 Leipzig  
Tel.: 0341. 44 82 110  
Fax: 0341. 44 82 114  
leipzig@gfb-catering.com

## GfB mbH Catering

Helbersdorfer Straße 65  
09120 Chemnitz  
Tel.: 0371. 26 77 25 25  
Fax: 03 71. 26 77 25 29  
chemnitz@gfb-catering.com



## Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z. B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
  - 2) mit Farbstoff
  - 3) mit Antioxidationsmittel,
  - 4) mit Nitritpökelsalz
  - 5) mit Phosphat
  - 6) mit Geschmacksverstärker
  - 7) geschwefelt
  - 8) mit Nitrat
  - 9) mit Süßungsmittel(n)
- \*\* Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Kundennummer

Bestellschein FEBRUAR 2018

Name

Schule

Klasse

	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi
	1	2	5	6	7	8	9	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28
<b>Veggiemenü (A)</b>																				
<b>Klassikmenü (B)</b>																				
<b>Nudelménü</b>																				
<b>Biomenü</b>																				

Die Bestellung für Februar 2018 bitte bis zum 12.01.2018 in der Schule abgeben.

Bestelltelefon: 0341. 44 82 110, Fax: 0341. 44 82 114 oder im Internet unter [www.gfb-catering.com](http://www.gfb-catering.com)



	VEGGIEMENÜ (A)	KLASSIKMENÜ (B)	NUDELMENÜ	BIOMENÜ
<b>01.02. Do</b>	<b>Ratatouille</b> in Tomatenrahm, dazu Reis, Obst I, Ia, VII, IX,	<b>Currywurst</b> <sup>(3,4,5,6)</sup> in Curry-Tomaten-Soße, dazu Püree, Obst I, VI, VII, IX, X, Ia,	<b>Spaghetti</b> mit Tomaten-Kräuter-Soße nach Mailänder Art und Reibekäse, Obst I, Ia, III, VII, IX,	<b>Frikadelle vom Rind</b> mit Bratensoße, Möhrengemüse und Kartoffeln I, Ia, III, VII, IX, X,
<b>02.02. Fr</b>	<b>Vegetarische Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Kräuter-kartoffeln, Rohkostsalat <sup>(3)</sup> I, Ia, III, VII, IX, X,	<b>Heringshappen Hausfrauen Art</b> <sup>(9)</sup> mit Salzkartoffeln, Rohkostsalat <sup>(3)</sup> IV, IX,	<b>Nudeleintopf</b> mit Hörnchennudeln, Geflügelfleisch und viel buntem Gemüse, dazu Brot, Rohkostsalat <sup>(3)</sup> I, Ia, III, IX, Ib,	<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit Dill, dazu Brötchen, Obst I, VII, IX, Ia,
<b>05.02. Mo</b> Ferien in Sachsen-Anhalt	<b>Reis-Gemüse-Pfanne</b> mit Kokosmilch-Curry-Soße, Obst I, VII, IX, VI,	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Jagdwurstwürfeln <sup>(3,4,5)</sup> , dazu Brot, Obst I, Ia, Ib, VII, IX, X,	<b>Vollkornnudeln</b> mit Seelachs und Gemüsestreifen in Dill-Sahne-Soße, Obst I, III, IV, IX, Ia, VII,	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln I, III, VII, IX,
<b>06.02. Di</b> Ferien in Sachsen-Anhalt	<b>Pizza Margherita</b> mit Tomatenstücken, Getränk <sup>(3)</sup> I, Ia, VII, XII, III, V,	<b>Fischwürfel</b> in Ratatouille, dazu Reis, Getränk <sup>(3)</sup> IV, I, Ia, VII, IX, V,	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Gemüseeinlage in leichtem Röstzwiebelrahm, dazu Penne, Getränk <sup>(3)</sup> I, Ia, VII, IX, V, III,	<b>Grießbrei</b> mit heißem Beerenobst, Obst I, Ia, VII,
<b>07.02. Mi</b> Ferien in Sachsen-Anhalt	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, dazu Apfelmus <sup>(3)</sup> VII,	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Paprika-Tomaten-Soße, dazu Langkornreis, Apfelmus <sup>(3)</sup> I, III, IX, X, VII,	<b>Pasta al Pomodoro</b> Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse, Apfelmus <sup>(3)</sup> I, Ia, Ib, III, IX, VII,	<b>Geflügelhack-Bällchen</b> in Geflügelsoße mit Steckrüben-Pastinaken-Gemüse, Püree I, Ia, III, IX, X, VII, VI,
<b>08.02. Do</b> Ferien in Sachsen-Anhalt	<b>Gemüsecremesuppe</b> mit Petersilie, dazu Vollkornbrot, Rohkostsalat <sup>(3)</sup> I, III, VII, IX, Ia, Ib, Ic, V, VIII, XI,	<b>Rindergulasch</b> mit Blumenkohl und Kartoffeln I, Ia, VII, IX,	<b>Spaghetti</b> mit Hackfleisch-Lauch-Soße, Rohkostsalat <sup>(3)</sup> I, Ia, III, VII, IX,	<b>Kochklops</b> in Dillsoße, dazu Reis, Kompott I, Ia, III, VII, IX, X,
<b>09.02. Fr</b> Ferien in Sachsen-Anhalt	<b>Kartoffeltaschen</b> gefüllt mit Frischkäse, dazu Schnittlauchquark, Obst I, Ia, VII,	<b>Eintopf nach Soljanka Art</b> <sup>(3,4,5,6)</sup> dazu Vollkornbrot, Obst I, Ia, VII, IX, Ib, Ic, III, V, VIII, XI,	<b>Spinatspirelli</b> mit Käsesoße, Obst I, Ia, III, VII, IX, XII,	<b>Bunte Seefischpfanne**</b> in Kräuterrahm mit Gemüse, dazu Kartoffeln, Rohkostsalat <sup>(3)</sup> I, Ia, IV, VII, IX,
<b>12.02. Mo</b> Ferien in Sachsen	<b>Kohlrabi-Mais-Gemüse</b> in Kräuterrahm, dazu Kartoffeln, Quarkspeise I, VII, IX, V,	<b>Gemischter Gemüseeintopf Pichelsteiner Art</b> mit Rindfleischeinlage und Kräutern, dazu Vollkornbrot, Quarkspeise IX, X, I, Ia, Ib, Ic, III, V, VII, VIII, XI,	<b>Spaghetti bolognese</b> mit Reibekäse, Quarkspeise I, Ia, III, VII, IX, V,	<b>Wheaty- Geschnetzeltes Indische Art</b> mit Gemüserisotto, Obst I, VII, IX,
<b>13.02. Di</b> Ferien in Sachsen	<b>Reis-Gemüse-Pfanne Toscana</b> in mediterraner Soße, Gurkensalat I, VII, IX, Ia,	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Paprika und Zwiebel, dazu Risi-Bisi, Gurkensalat I, Ia, VII, IX,	<b>Zucchini-Tomaten-Topf</b> mit Penne, Gurkensalat I, VII, IX, Ia, III,	<b>Gefüllte Germknödel</b> in Vanillesoße, Kompott I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb,
<b>14.02. Mi</b> Ferien in Sachsen	<b>Gemüseknödelchen</b> mit Schnittlauchsoße, dazu Kartoffeln, Joghurt I, Ia, III, VII, IX, V, VI, VIII, VIIIb, XI,	<b>Bunter Nudleintopf</b> mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse, dazu Brot, Joghurt I, Ia, III, IX, Ib, V, VI, VII, VIII, VIIIb, XI,	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomaten-Kräuter-Soße nach Mailänder Art und Reibekäse, Joghurt I, Ia, III, VII, IX, V, VI, VIII, VIIIb, XI,	<b>Geflügelrikadelle</b> mit Geflügelsoße, Buttermöhren und Kartoffelpüree I, III, VII, IX, X, Ia, VI,
<b>15.02. Do</b> Ferien in Sachsen	<b>Karotten-Kokos-Suppe,</b> dazu ein Brötchen, Obst I, Ia, VII, IX,	<b>Fischstäbchen</b> in Tomatenrahm mit Kräuterpüree, Obst I, Ia, III, IV, VII, IX, VI,	<b>Rindergulasch</b> mit Spirelli, Obst I, Ia, III, VII, IX,	<b>Blumenkohl und Brokkoli</b> in leichter Zitronen-Butter-Soße, dazu Reis, Quarkspeise I, VII, IX, V,
<b>16.02. Fr</b> Ferien in Sachsen	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>(7)</sup> , mit Zucker und Apfelmus <sup>(3)</sup> I, Ia, III, V, VII, VIII, VIIIb,	<b>Grützwurst</b> <sup>(4)</sup> mit Sauerkraut und Kartoffelstampf I, IX, VII,	<b>Spirellimix</b> Vollkorn- und Weizenspirelli mit Frischkäse-Schinken-Soße <sup>(3,4,5)</sup> , Apfelmus <sup>(3)</sup> I, III, Ia, Ib, Ic, VII, IX,	<b>Seelachsfilet**</b> mit Kräutersoße, Blattspinat und Kartoffeln IV, I, Ia, VII, IX,
<b>19.02. Mo</b> Ferien in Sachsen	<b>Kaisergemüse</b> in Kräutersoße mit Kartoffeln, Obst VII, I, Ia, IX,	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Kartoffeln, Obst I, Ia, VII, IX,	<b>Tortellini mit Hackfleischfüllung</b> <sup>(1,4)</sup> , dazu Tomatensoße, Obst I, Ia, III, VII, IX,	<b>Schokoladenpuddingsuppe,</b> dazu ein Rosinenbrötchen, Kompott I, Ia, III, V, VI, VII, VIII,
<b>20.02. Di</b> Ferien in Sachsen	<b>Spätzle,</b> dazu Champignonrahm mit Tomatenwürfeln, Gurkensalat I, Ia, III, VI, VII, IX,	<b>Backfisch</b> mit Remoulade <sup>(3)</sup> , Reis und Gurkensalat I, Ia, III, IV, VII,	<b>Penne</b> mit Tomaten-Basilikum-Soße und Reibekäse, Gurkensalat I, VII, IX, Ia, III,	<b>Cevapcici</b> <sup>(3)</sup> auf Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree I, Ia, III, VI, VII, IX,
<b>21.02. Mi</b> Ferien in Sachsen	<b>Hirse-Käse-Taler</b> mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat <sup>(3)</sup> I, III, VI, VII, IX, X, XI, XII, Ia,	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> in Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl <sup>(3,9)</sup> und Kartoffelklöße I, Ia, III, VII, IX,	<b>Gemüsebolognese</b> mit Krawattennudeln und Reibekäse, Rohkostsalat <sup>(3)</sup> I, VII, IX, Ia, III,	<b>Berglinseneintopf</b> mit viel buntem Gemüse, dazu Brot, Joghurt I, Ia, Ib, V, VI, VII, VIII, VIIIb, XI,
<b>22.02. Do</b> Ferien in Sachsen	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Zucker und Apfelmus <sup>(3)</sup> I, Ia, III, IX,	<b>Weißkrauteintopf</b> mit Schweinefleisch und Kartoffelstücken, dazu Brot, Obst III, VI, VII, IX, I, Ia, Ib,	<b>Putenragout</b> mit Möhre und Mais, dazu Spirelli, Obst I, Ia, III, VII, IX,	<b>Bunte Gemüsepfanne</b> mit Kartoffeln, Obst I, Ia, VII, IX,
<b>23.02. Fr</b> Ferien in Sachsen	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln I, Ia, III, VII, IX,	<b>Bratwurst</b> <sup>(5,6)</sup> in Currysoße mit Tomatenwürfeln, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat <sup>(3)</sup> I, III, VI, VII, IX, X, XI, XII, Ia,	<b>Schmetterlingsnudeln</b> mit Kräutersoße und Reibekäse, Rohkostsalat <sup>(3)</sup> I, III, Ia, VII, IX,	<b>Fischwürfel**</b> in Tomatensoße, dazu Gemüsereis, Quarkspeise IV, I, Ia, VII, IX, V,
<b>26.02. Mo</b>	<b>Vanillepuddingsuppe</b> <sup>(2)</sup> mit Einback, Obst I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb,	<b>Fischpfanne</b> in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Obst I, Ia, IV, VII, IX,	<b>Farfalle</b> mit Champignonrahm, Obst I, Ia, VII, IX, III,	<b>Wheaty-Geschnetzeltes nach Jäger Art,</b> dazu Reis, Rohkostsalat <sup>(3)</sup> I, VII, IX,
<b>27.02. Di</b>	<b>Polenta-Käseschnitte</b> mit Tomatensoße, dazu Kartoffeln, Kompott <sup>(2,3)</sup> I, Ia, III, VII, IX,	<b>Bunter Brühreiseintopf</b> mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Brot, Kompott <sup>(2,3)</sup> IX, I, Ia, Ib,	<b>Ragout von rotem Gemüse</b> mit Hähnchenstreifen, dazu Hörnchennudeln, Kompott <sup>(2,3)</sup> I, VII, IX, Ia, III,	<b>Grillwürstchen</b> in Bratensoße, dazu Erbsen und Püree I, VII, IX, X, Ia, VI,
<b>28.02. Mi</b>	<b>Valess minis</b> <sup>(5)</sup> Nuggets mit Tomatensoße, dazu Püree, Fruchtquark I, Ia, Id, III, V, VI, VII, VIII, IX,	<b>Chinapfanne</b> mit Hähnchenstreifen, viel Asia-Gemüse und Sojasoße, dazu Langkornreis, Fruchtquark I, Ia, VI, VII, IX,	<b>Makkaronichips</b> mit gebratenen Wurstwürfeln <sup>(3,4,5)</sup> , Tomaten-Basilikum-Soße, Fruchtquark I, Ia, Ic, VII, IX, X, III,	<b>Eierkuchen</b> mit Zucker und Apfelmus <sup>(3)</sup> I, Ia, III, VII,

Die Rohkostsalate, Obst, Getränke und Desserts auf dem Speiseplan zu den Menüs Veggie, Klassik und Nudel gelten nicht für Schulen mit Salattheke, diesen steht stattdessen das Angebot in der Salattheke zur Verfügung (Ausnahme: Biomenü).

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.