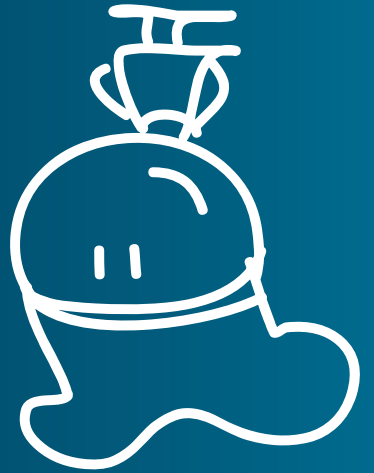


Schüler Speiseplan CHEMNITZ MAY 2018



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 Allergietypen, 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.


 vegetarische Speise


 enthält Schwein

 enthält Rind

 enthält Geflügel

 enthält Fisch

 enthält Wild

 enthält Lamm



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
 - VIII d Kaschunüsse
 - VIII e Pekannüsse
 - VIII f Paranüsse
 - VIII g Pistazien
 - VIII h 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

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.

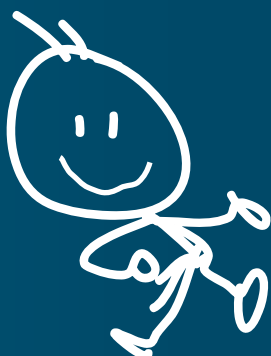
Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 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.

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



Kundennummer

Bestellschein MAI 2018

Name

Schule

Klasse

	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do
	1	2	3	4	7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	31
Veggiemenü (A)	■							■							■								
Klassikmenü (B)																							
Nudelmenü																							
Biomenü																							

Die Bestellung für Mai 2018
bitte bis zum 11.04.2018 in der
Schule abgeben.

Bestelltelefon: 0371.2677 25 25, Fax: 0371.2677 25 29
oder im Internet unter **www.gfb-catering.com**



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

	VEGGIEMENÜ (A)	KLASSIKMENÜ (B)	NUDELMENÜ	BIOMENÜ
01.05. Di	Feiertag			
02.05. Mi	Blumenkohl-Brokkoli-Pfanne mit Kartoffelpüree, Obst I, Ia, III, VI, VII, IX,	Fischragout vom Seelachs in Zitronen-Kräuter-Soße, dazu Frühlingsgemüse und Reis, Obst I, Ia, IV, IX, VII, VI,	Grüne Nudeln mit Hackfleisch-Lauch-Soße und Reibekäse, Obst I, Ia, III, IX, VII,	Kräuter-Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln III, VII, I, Ia,
03.05. Do	Linseneintopf süß-sauer, dazu Vollkornbrot, Quarkspeise VI, IX, X, I, Ia, Ib, Ic, III, V, VII, VIII, XI,	Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln I, Ia, III, VII, IX,	Gemüsegulasch mit Vollkorn- und Weizenspirelli, Quarkspeise I, Ia, Ib, Ic, III, V, VII, IX,	Paniertes Seelachsfilet** auf Tomatenragout, dazu Kartoffelpüree, Kompott I, Ia, III, IV, VII, IX, VI,
04.05. Fr	Gemüseschnitzel mit Möhren-Zucchini-Soße, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat I, Ia, Ic, III, VI, VII, IX, X,	Kohlroulade ⁽⁵⁾ mit Schmorkrautsoße, dazu Kartoffeln, Rohkostsalat I, Ia, III, VI, VII, IX,	Bauerngulasch mit Spirelli, Rohkostsalat I, Ia, VII, IX, III,	Kohlrabi-Mais-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Reis, Obst I, Ia, VII, IX,
07.05. Mo	Buntes Eierragout in Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln, Obst I, Ia, III, VII, IX, X,	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage, dazu Reis, Obst I, Ia, III, VII, IX,	Tortellini mit Hackfleischfüllung ^(1,4) und Zwiebel, dazu Reibekäse, Obst I, Ia, III, VII, IX,	Filet vom Lachs** in Dillsoße, dazu Lauch-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln IV, I, Ia, VII, IX,
08.05. Di	Germknödel schwarz-weiß mit Schokofüllung, dazu heiße Vanillesoße ⁽²⁾ , Kompott ^(2,3) I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb,	Eintopf nach Soljanka Art ^(3,4,5) dazu Brot, Kompott ^(2,3) VI, IX, I, Ia, VII, Ib,	Eierspätzle mit Käsesoße, Kompott ^(2,3) I, Ia, III, VI, VII, IX, XII,	Rinderbraten in Bratensoße, dazu Rotkraut und Klöße ⁽³⁾ I, Ia, III, VII, IX,
09.05. Mi	Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Petersilie, dazu Brötchen, Fruchtquark I, VI, VII, Ia, IX,	Cevapcici ⁽⁵⁾ auf Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Naturreis, Fruchtquark I, III, VII, IX, Ia,	Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahm mit Pasta, Fruchtquark I, Ia, III, VII, IX, Ib,	Kräuterquark mit frischer Butter, dazu Salzkartoffeln, Rohkostsalat VII, IX,
10.05. Do	Feiertag			
11.05. Fr schulfrei in Sachsen	Kartoffeltaschen, gefüllt mit Frischkäse, dazu Quark- Tomaten-Dip, Rohkostsalat I, Ia, VII, IX,	Alaska Seelachsfilet paniert mit Tomatenrahm, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat IV, I, Ia, III, VII, IX, VI,	Spaghetti alla carbonara mit mageren Bauchspeckwürfeln ^(3,4) und Zwiebel, dazu Reibekäse, Rohkostsalat I, Ia, III, VII, IX,	Gekochte Eier in Senfrahmsoße, dazu Salzkartoffeln, Kompott III, I, Ia, VII, IX, X,
14.05. Mo	Blumenkohl-Dill-Pfanne mit Kartoffeln, Joghurt I, Ia, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI,	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Rindfleischleinlage und Kartoffel- stücken, dazu Vollkornbrot, Joghurt I, Ia, Ib, Ic, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, X, XI,	Tomatenragout mit Spirelli und Reibekäse, Joghurt I, Ia, VII, IX, III, V, VI, VIII, VIIIb, XI,	Schweinegeschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße, dazu Reis, Rohkostsalat I, Ia, VII, IX,
15.05. Di	Hefeklöße mit heißen Heidelbeeren, Obst I, Ia, III, VII,	Pfannengyros mit Zwiebel, dazu Zaziki ⁽¹⁾ und Paprikareis, Obst I, Ia, VII, IX,	Schmetterlingsnudeln mit Käsesoße, Obst I, III, Ia, VII, IX, XII,	Fischstäbchen vom Alaska Seelachsfilet** mit Tomatenrahm, dazu Kartoffelpüree, Kompott I, Ia, III, IV, VII, IX, VI,
16.05. Mi	Brokkoli-Nussecke mit Kräutersoße und Kartoffeln, Rohkostsalat I, Ia, Ic, III, V, VII, VIII, IX,	Bauernroulade in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln I, Ia, III, IX, X,	Grüne Nudeln mit Pesto-rahm und Reibekäse, Rohkostsalat I, Ia, III, IX, VI, VII,	Bunter Reiseintopf, dazu Brot, Joghurt I, Ia, Ib, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI,
17.05. Do	Bunte Couscouspfanne mit Veggie-Filetstreifen, dazu Tomatensoße, Obst I, Ic, IX, III, VI, Ia, VII,	Hähnchenbrust naturell in Geflügelsoße, dazu Kaisergemüse und Kräuterreis I, Ia, III, VI, VII, IX,	Makkaronichips mit Schinken-Pilz-Soße ^(3,4,5) , Obst I, Ia, Ic, VII, IX, III,	Vanillemilchgrieß mit Zucker und Zimt, Apfelmus ⁽³⁾ I, Ia, VI, VII,
18.05. Fr	Vegetarisches Schnitzel in Rahmsoße, dazu Brokkoli und Dampfkartoffeln I, Ia, III, VI, IX, VII, XII,	Fischragout vom Wels in Zitronen-Kräuter-Soße, dazu Kartoffelpüree, Kompott ^(2,3) I, Ia, IV, IX, VII, VI,	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Kasseler- würfeln ^(3,4,5) , Kompott ^(2,3) I, Ia, III, VII, IX,	Buntes Geflügelragout mit Spirelli, Obst I, Ia, III, VII, IX,
21.05. Mo	Feiertag			
22.05. Di Ferien in Sachsen	Bunter Gemüsegulasch mit Püree, Joghurt I, Ia, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI,	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln ^(3,4,5) , dazu Brot, Joghurt I, Ia, Ib, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, X, XI,	Hackfleischpfanne mit Spaghetti, Joghurt I, Ia, VII, IX, III, V, VI, VIII, VIIIb, XI,	Eierragout mit viel buntem Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln, Rohkostsalat I, Ia, III, VII, IX, X,
23.05. Mi	Milchreis mit heißen Kirschen, Obst VII,	Rindergulasch mit Rotkohl ⁽⁹⁾ und Klößen I, Ia, III, VII, IX,	Bunte Penne in würziger Tomatensoße, dazu Reibekäse, Obst I, Ia, VII, IX, III,	Rostbratwurst mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree I, VI, VII, IX, X, Ia,
24.05. Do	Grünkern-Käse-Medaillon mit Spinatcremesoße, dazu Kartoffeln, Rohkostsalat I, Ia, III, VI, VII, IX, XI,	Frikadelle in Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree, Rohkostsalat I, Ia, III, VII, IX, X, VI,	Gulasch Wiener Art mit Makkaronichips, Rohkostsalat I, Ia, VII, IX, X, Ic, III,	Schokoladenpuddingsuppe, dazu Einback, Kompott I, III, V, VI, VII, VIII, Ia,
25.05. Fr	Krautpfanne mit Salzkartoffeln, Getränk ⁽³⁾ I, Ia, V, VII, IX,	Fischli Seehechtfilet in Knusperpanade mit Dillsoße, dazu Reis, Getränk ⁽³⁾ I, IV, VI, III, VII, Ia, IX, V,	Paprika-Tomaten-Pfanne, mit Spaghetti, Getränk ⁽³⁾ I, VII, IX, Ia, III, V,	Blumenkohlbratling mit Kräutersoße, dazu Kartoffel-Möhren-Stampf, Obst I, Ia, III, VI, VII, IX,
28.05. Mo	Karottencremesuppe, dazu ein Brötchen, Gebäck I, III, VII, IX, Ia, V, VIII, XI, VI,	Erbseneintopf mit Wiener Würst- chen ^(3,4,5,6) und Kartoffelstücken, dazu Vollkornbrot, Gebäck VI, IX, I, VII, X, Ia, Ib, Ic, III, V, VIII, XI,	Buntes Hähnchenragout mit Vollkorn- und Weizenspirelli, Gebäck I, VII, IX, Ia, Ib, Ic, III, V, VIII, XI,	Gemischter Gulasch mit Möhrengemüse und Petersilienkartoffeln I, Ia, VII, IX,
29.05. Di	Frischer Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, Quarkspeise VII, I, V,	Hähnchen Cordon bleu ^(3,4,5) in Geflügelsoße mit Zuckererbsen und Kräuterkartoffeln VII, I, Ia, III, IX,	Spätzle-Mischpilz-Pfanne mit Petersilienrahm, Quarkspeise I, Ia, III, V, VI, VII, IX,	Grießbrei mit heißer Pflaumensoße, dazu Zucker und Zimt, Getränk I, Ia, VII, V,
30.05. Mi	Vegetarische Nuggets mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst I, Ia, III, V, VIII, VII, IX, VI,	Pizza mit Salami ⁽⁴⁾ , Paprika und Käse, Obst I, Ia, VII, VIII, IX, XII,	Wurstgulasch ^(3,4,5) mit Spirelli und Reibekäse, Obst I, Ia, VII, IX, X, III,	Gedünsteter Kabeljau** mit Senfsoße und Salzkartoffeln, Rohkostsalat I, Ia, III, IV, VI, VII, IX, X,
31.05. Do	Quarkkeulchen ⁽⁷⁾ mit Zucker und Apfelmus ⁽³⁾ I, Ia, III, V, VII, VIII, VIIIb,	Szegediner Gulasch mit Semmelknödelscheiben, Apfelmus ⁽³⁾ I, Ia, VII, IX, III,	Gemüsebolognese mit Makkaronichips, Apfelmus ⁽³⁾ I, VII, IX, Ia, Ic, III,	Klopse Königsberger Art in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst I, Ia, III, VII, IX, X,