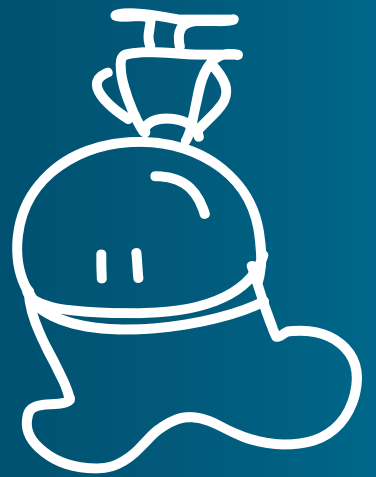


# Schülerspeiseplan LEIPZIG MAY 2018



## 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



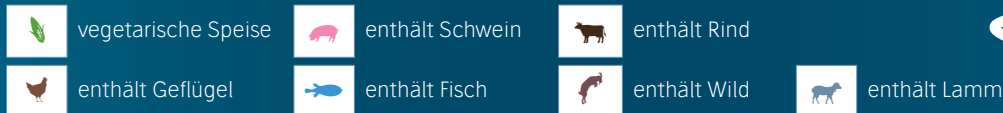
## Unser Sonderkostangebot

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 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

## 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)																							
Nudelménü																							
Biomenü																							

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

**Bestelltelefon: 0341. 44 82 110, Fax: 0341. 44 82 114**  
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
<b>01.05.</b> Di	<b>Feiertag</b>			
<b>02.05.</b> Mi	<b>Blumenkohl-Brokkoli-Pfanne</b> mit Kartoffelpüree, Obst I, Ia, III, VI, VII, IX,	<b>Fischragout vom Seelachs</b> in Zitronen-Kräuter-Soße, dazu Frühlingsgemüse und Reis, Obst I, Ia, IV, IX, VII, VI,	<b>Grüne Nudeln</b> mit Hackfleisch-Lauch-Soße und Reibekäse, Obst I, Ia, III, IX, VII,	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Spinat und Salzkartoffeln III, VII, I, Ia,
<b>03.05.</b> Do	<b>Linseneintopf</b> süß-sauer, dazu Vollkornbrot, Quarkspeise VI, IX, X, I, Ia, Ib, Ic, III, V, VII, VIII, XI,	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensoße, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln I, Ia, III, VII, IX,	<b>Gemüsegulasch</b> mit Vollkorn- und Weizenspirelli, Quarkspeise I, Ia, Ib, Ic, III, V, VII, IX,	<b>Paniertes Seelachsfilet**</b> auf Tomatenragout, dazu Kartoffelpüree, Kompott I, Ia, III, IV, VII, IX, VI,
<b>04.05.</b> Fr	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Möhren-Zucchini-Soße, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat I, Ia, Ic, III, VI, VII, IX, X,	<b>Kohlroulade</b> <sup>(5)</sup> mit Schmorkrautsoße, dazu Kartoffeln, Rohkostsalat I, Ia, III, VI, VII, IX,	<b>Bauerngulasch</b> mit Spirelli, Rohkostsalat I, Ia, VII, IX, III,	<b>Kohlrabi-Mais-Gemüse</b> in Kräuterrahm, dazu Reis, Obst I, Ia, VII, IX,
<b>07.05.</b> Mo	<b>Buntes Eierragout</b> in Kräutersoße, dazu Petersilienkartoffeln, Obst I, Ia, III, VII, IX, X,	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Gemüseeinlage, dazu Reis, Obst I, Ia, III, VII, IX,	<b>Tortellini mit Hackfleischfüllung</b> <sup>(1,4)</sup> , dazu Tomatensoße, Obst I, Ia, III, VII, IX,	<b>Filet vom Lachs**</b> in Dillsoße, dazu Lauch-Möhren- Gemüse und Salzkartoffeln IV, I, Ia, VII, IX,
<b>08.05.</b> Di	<b>Germknödel schwarz-weiß</b> mit Schokofüllung, dazu heiße Vanillesoße <sup>(2)</sup> , Kompott <sup>(2,3)</sup> I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb,	<b>Eintopf nach Soljanka Art</b> <sup>(3,4,5)</sup> , dazu Brot, Kompott <sup>(2,3)</sup> VI, IX, I, Ia, VII, Ib,	<b>Eierspätzle</b> mit Käsesoße, Kompott <sup>(2,3)</sup> I, Ia, III, VI, VII, IX, XII,	<b>Rinderbraten</b> in Bratensoße, dazu Rotkraut und Klöße <sup>(3)</sup> I, Ia, III, VII, IX,
<b>09.05.</b> Mi	<b>Spargelcremesuppe</b> mit Spargelstücken und Petersilie, dazu Brötchen, Fruchtquark I, VI, VII, Ia, IX,	<b>Cevapcici</b> <sup>(5)</sup> auf Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Naturreis, Fruchtquark I, III, VII, IX, Ia,	<b>Geschnetzeltes vom Schwein</b> in Champignonrahm mit Pasta, Fruchtquark I, Ia, III, VII, IX, Ib,	<b>Kräuterquark</b> mit frischer Butter, dazu Salzkartoffeln, Rohkostsalat VII, IX,
<b>10.05.</b> Do	<b>Feiertag</b>			
<b>11.05.</b> Fr	<b>Kartoffeltaschen,</b> gefüllt mit Frischkäse, dazu Quark- Tomaten-Dip, Rohkostsalat I, Ia, VII, IX,	<b>Alaska Seelachsfilet paniert</b> mit Tomatenrahm, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat IV, I, Ia, III, VII, IX, VI,	<b>Spaghetti alla carbonara</b> mit mageren Bauchspeckwürfeln <sup>(3,4)</sup> und Zwiebel, dazu Reibekäse, Rohkostsalat I, Ia, III, VII, IX,	<b>Gekochte Eier</b> in Senfrahmsoße, dazu Salzkartoffeln, Kompott III, I, Ia, VII, IX, X,
<b>14.05.</b> Mo	<b>Blumenkohl-Dill-Pfanne</b> mit Kartoffeln, Joghurt I, Ia, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI,	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit Rindfleischleinlage und Kartoffel- stücken, dazu Vollkornbrot, Joghurt I, Ia, Ib, Ic, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, X, XI,	<b>Tomatenragout</b> mit Spirelli und Reibekäse, Joghurt I, Ia, VII, IX, III, V, VI, VIII, VIIIb, XI,	<b>Schweinegeschnetzeltes</b> mit Champignons in Rahmsoße, dazu Reis, Rohkostsalat I, Ia, VII, IX,
<b>15.05.</b> Di	<b>Hefeklöße</b> mit heißen Heidelbeeren, Obst I, Ia, III, VII,	<b>Pfannengyros</b> mit Zwiebel, dazu Zaziki <sup>(1)</sup> und Paprikareis, Obst I, Ia, VII, IX,	<b>Schmetterlingsnudeln</b> mit Käsesoße, Obst I, III, Ia, VII, IX, XII,	<b>Fischstäbchen vom Alaska Seelachsfilet**</b> mit Tomatenrahm, dazu Kartoffelpüree, Kompott I, Ia, III, IV, VII, IX, VI,
<b>16.05.</b> Mi	<b>Brokkoli-Nussecke</b> mit Kräutersoße und Kartoffeln, Rohkostsalat I, Ia, Ic, III, V, VII, VIII, IX,	<b>Bauernroulade</b> in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln I, Ia, III, IX, X,	<b>Grüne Nudeln</b> mit Pesto-rahm und Reibekäse, Rohkostsalat I, Ia, III, IX, VI, VII,	<b>Bunter Reiseintopf,</b> dazu Brot, Joghurt I, Ia, Ib, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI,
<b>17.05.</b> Do	<b>Bunte Couscouspfanne</b> mit Veggie-Filetstreifen, dazu Tomatensoße, Obst I, Ic, IX, III, VI, Ia, VII,	<b>Hähnchenbrust naturell</b> in Geflügelsoße, dazu Kaisergemüse und Kräuterreis I, Ia, III, VI, VII, IX,	<b>Makkaronichips</b> mit Schinken-Pilz-Soße <sup>(3,4,5)</sup> , Obst I, Ia, Ic, VII, IX, III,	<b>Vanillemilchgrieß</b> mit Zucker und Zimt, Apfelmus <sup>(3)</sup> I, Ia, VI, VII,
<b>18.05.</b> Fr	<b>Vegetarisches Schnitzel</b> in Rahmsoße, dazu Brokkoli und Dampfkartoffeln I, Ia, III, VI, IX, VII, XII,	<b>Fischragout vom Wels</b> in Zitronen-Kräuter-Soße, dazu Kartoffelpüree, Kompott <sup>(2,3)</sup> I, Ia, IV, IX, VII, VI,	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensoße und Kasseler- würfeln <sup>(3,4,5)</sup> , Kompott <sup>(2,3)</sup> I, Ia, III, VII, IX,	<b>Buntes Geflügelragout</b> mit Spirelli, Obst I, Ia, III, VII, IX,
<b>21.05.</b> Mo	<b>Feiertag</b>			
<b>22.05.</b> Di	<b>Bunter Gemüsegulasch</b> mit Püree, Joghurt I, Ia, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI,	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Jagdwurstwürfeln <sup>(3,4,5)</sup> , dazu Brot, Joghurt I, Ia, Ib, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, X, XI,	<b>Hackfleischpfanne</b> mit Spaghetti, Joghurt I, Ia, VII, IX, III, V, VI, VIII, VIIIb, XI,	<b>Eierragout</b> mit viel buntem Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln, Rohkostsalat I, Ia, III, VII, IX, X,
<b>23.05.</b> Mi	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen, Obst VII,	<b>Rindergulasch</b> mit Rotkohl <sup>(9)</sup> und Klößen I, Ia, III, VII, IX,	<b>Bunte Penne</b> in würziger Tomatensoße, dazu Reibekäse, Obst I, Ia, VII, IX, III,	<b>Rostbratwurst</b> mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree I, VI, VII, IX, X, Ia,
<b>24.05.</b> Do	<b>Grünkern-Käse-Medailon</b> mit Spinatcremesoße, dazu Kartoffeln, Rohkostsalat I, Ia, III, VI, VII, IX, XI,	<b>Frikadelle</b> in Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree, Rohkostsalat I, Ia, III, VII, IX, X, VI,	<b>Gulasch Wiener Art</b> mit Makkaronichips, Rohkostsalat I, Ia, VII, IX, X, Ic, III,	<b>Schokoladenpuddingsuppe,</b> dazu Einback, Kompott I, III, V, VI, VII, VIII, Ia,
<b>25.05.</b> Fr	<b>Krautpfanne</b> mit Salzkartoffeln, Getränk <sup>(3)</sup> I, Ia, V, VII, IX,	<b>Fischli Seehechtfilet</b> in Knusperpanade mit Dillsoße, dazu Reis, Getränk <sup>(3)</sup> I, IV, VI, III, VII, Ia, IX, V,	<b>Paprika-Tomaten-Pfanne,</b> mit Spaghetti, Getränk <sup>(3)</sup> I, VII, IX, Ia, III, V,	<b>Blumenkohlratling</b> mit Kräutersoße, dazu Kartoffel-Möhren-Stampf, Obst I, Ia, III, VI, VII, IX,
<b>28.05.</b> Mo	<b>Karottencremesuppe,</b> dazu ein Brötchen, Gebäck I, III, VII, IX, Ia, V, VIII, XI, VI,	<b>Erbseneintopf</b> mit Wiener Würst- chen <sup>(3,4,5,6)</sup> und Kartoffelstücken, dazu Vollkornbrot, Gebäck VI, IX, I, VII, X, Ia, Ib, Ic, III, V, VIII, XI,	<b>Buntes Hähnchenragout</b> mit Vollkorn- und Weizenspirelli, Gebäck I, VII, IX, Ia, Ib, Ic, III, V, VIII, XI,	<b>Gemischter Gulasch</b> mit Möhregemüse und Petersilienkartoffeln I, Ia, VII, IX,
<b>29.05.</b> Di	<b>Frischer Kräuterquark</b> mit Butter und Salzkartoffeln, Quarkspeise VII, I, V,	<b>Hähnchen Cordon bleu</b> <sup>(3,4,5)</sup> in Geflügelsoße mit Zuckererbsen und Kräuterkartoffeln VII, I, Ia, III, IX,	<b>Spätzle-Mischpilz-Pfanne</b> mit Petersilienrahm, Quarkspeise I, Ia, III, V, VI, VII, IX,	<b>Grießbrei</b> mit heißer Pflaumensoße, dazu Zucker und Zimt, Getränk I, Ia, VII, V,
<b>30.05.</b> Mi	<b>Vegetarische Nuggets</b> mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst I, Ia, III, V, VIII, VII, IX, VI,	<b>Pizza</b> mit Salami <sup>(4)</sup> , Paprika und Käse, Obst I, Ia, VII, VIII, IX, XII,	<b>Wurstgulasch</b> <sup>(3,4,5)</sup> mit Spirelli und Reibekäse, Obst I, Ia, VII, IX, X, III,	<b>Gedünsteter Kabeljau**</b> mit Senfsoße und Salzkartoffeln, Rohkostsalat I, Ia, III, IV, VI, VII, IX, X,
<b>31.05.</b> Do	<b>Quarkkeulchen</b> <sup>(7)</sup> , mit Zucker und Apfelmus <sup>(3)</sup> I, Ia, III, V, VII, VIII, VIIIb,	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Semmelknödelscheiben, Apfelmus <sup>(3)</sup> I, Ia, VII, IX, III,	<b>Gemüsebolognese</b> mit Makkaronichips, Apfelmus <sup>(3)</sup> I, VII, IX, Ia, Ic, III,	<b>Klopse Königsberger Art</b> in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst I, Ia, III, VII, IX, X,