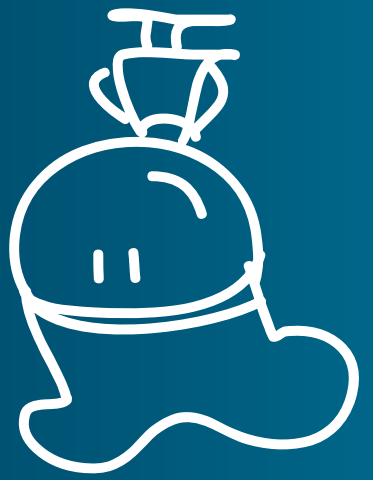


Schülerspeiseplan LEIPZIG JANUAR 2019



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



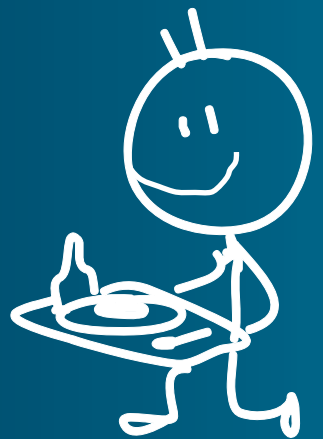
Unser Sonderkostangebot

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 JANUAR 2019

Name

Schule

Klasse

Veggiemenü (A)

Klassikmenü (B)

Nudelmenü

Biomenü

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do
7	8	9	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	31

Die Bestellung für Januar 2019
bitte bis zum 12.12.2018
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
07.01. Mo	Gemüsefrikassee von Blumenkohl, Brokkoli und Möhre, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt I, Ia, III, VII, IX,	Fischragout vom Seelachs in Zitronen-Kräuter-Soße, dazu Frühlingsgemüse und Reis, Fruchtjoghurt I, Ia, IV, IX, VII, VI,	Landarbeiterpfanne Gebratene Wurst- ^(3,4,5) , Schinken- ^(3,4,5) und Paprikastreifen in Tomatensoße, dazu Spirelli und Reibekäse, Fruchtjoghurt I, VII, IX, Ia, III,	Vanillepuddingsuppe mit Rosinenbrötchen, Kirschkompott I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb,
08.01. Di	Quarkkeulchen⁽⁷⁾ , mit Zucker und Apfelmus ⁽³⁾ I, Ia, III, V, VII, VIII, VIIIb,	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, Karotten, Blumenkohl, Sellerie, Rosenkohl und Erbsen, dazu Brot, Apfelmus ⁽³⁾ VI, IX, III, VII, I, Ia, Ib,	Gemüsegulasch von Mais, Paprika und Tomatenwürfeln mit Vollkorn- und Weizenspirelli, dazu Reibekäse, Apfelmus ⁽³⁾ I, Ia, VII, IX, Ib, Ie, III,	Hähnchennuggets mit Tomatenragout und Kartoffelbrei, Obst I, III, VII, Ia, IX, VI,
09.01. Mi	Blumenkohl-Brokkoli-Pfanne in Kräuterrahmsoße, dazu Petersilienkartoffeln, Obst I, Ia, III, VII, IX,	Putenhacksteak⁽⁵⁾ in Geflügelrahm mit Blumenkohl und Petersilienkartoffeln I, III, VI, VII, IX, X, Ia,	Grüne Nudeln mit Käse-Lauch-Soße, Obst I, Ia, III, IX, VII,	Paniertes Seelachsfilet** auf Tomatenragout, dazu Reis, Gurkensalat I, Ia, III, IV, VII, IX,
10.01. 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,	Hackfleisch-Tomaten-Soße mit Gabelspaghetti, Quarkspeise I, Ia, VII, IX, III, V,	Blumenkohl-Käse-Medailon in Gemüse-Kräuter-Soße, dazu Kartoffeln, Karottensalat I, Ia, III, VI, VII, IX,
11.01. Fr	Gemüseschnitzel mit Möhren-Zucchini-Soße, dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat I, Ia, Ic, III, VI, VII, IX, X,	Kohlroulade⁽⁵⁾ mit Schmorkrautsoße, dazu Kartoffeln, Gurkensalat I, Ia, III, VI, VII, IX,	Bauerngulasch mit Spirelli, Gurkensalat I, Ia, VII, IX, III,	Kohlrabi-Mais-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Reis, Obst I, Ia, VII, IX,
14.01. Mo	Heiße Beerensuppe , mit frischem Milchbrötchen, Obst I, Ia, III, V, VI, VII, VIII,	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse, dazu Brot, Obst I, Ia, III, VI, IX, Ib,	Bunter Nudelmix mit Sauce napoli und Reibekäse, Obst I, III, Ia, VII, IX,	Filet vom Lachs** in Dillsoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelbrei IV, I, Ia, VII, IX, VI,
15.01. Di	Frühlingsgemüse in Kräuterbéchamel, dazu Kartoffeln, Gurkensalat VI, IX, I, Ia, III, VII,	Chicken Nuggets⁽⁵⁾ mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat I, Ia, III, V, VIII, VII, IX, VI,	Makkaronichips mit Jagdwurstwürfeln ^(3,4,5) in Tomatensoße, dazu Reibekäse, Gurkensalat I, Ia, Ic, X, VII, IX, III,	Italienische Gemüsepfanne , dazu Reis, Joghurt I, Ia, VII, IX,
16.01. Mi	Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Petersilie, dazu Brötchen, Erdbeerquark I, VI, VII, Ia, IX,	Hähnchenbruststreifen in Tomatenragout, dazu Reis, Erdbeerquark VI, I, Ia, VII, IX,	Farfalle mit grünem Gemüse in Korbsoße, Erdbeerquark I, Ia, VII, IX, III,	Sauerbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkraut ⁽⁹⁾ und Klöße ⁽³⁾ IX, I, Ia, III, VII,
17.01. Do	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln I, Ia, III, VII, IX,	Pizza mit Salami ⁽⁴⁾ , Paprika und Käse, Möhrensalat I, Ia, VII, VIII, XII, IX,	Spaghetti alla carbonara mit mageren Bauchspeckwürfeln ^(3,4) und Zwiebel, dazu Reibekäse, Möhrensalat I, Ia, III, VII, IX,	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, Apfelmus ⁽³⁾ I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb,
18.01. Fr	Mildes Chili sin Carne , mit Naturreis, Obst I, Ia, VII, IX, VI,	Backfisch vom Alaska Seelachs in Zitronen-Butter-Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln I, Ia, III, IV, VII, IX,	Geflügelcurry Putenbruststreifen mit Früchten und Lauch in leichter Currysoße, dazu Nudeln, Obst I, III, VII, IX, Ia, VI,	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, Gurkensalat I, Ia, Ib, III, VII, IX,
21.01. Mo	Spätzle mit Gemüse-Käse-Soße, Fruchtjoghurt I, Ia, III, VI, VII, IX,	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Kartoffelstücken und frischen Kräutern, dazu Brot, Fruchtjoghurt I, Ia, Ib, VI, VII, IX,	Bunter Wurstgulasch^(3,4,5,6) mit Makkaronichips, Fruchtjoghurt I, Ia, Ic, III, VII, IX, X,	Putengeschnetzeltes , dazu Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln I, III, VII, IX,
22.01. Di	Ratatouille in Tomatenrahm, dazu Reis, Gurkensalat I, Ia, VII, IX,	Putinchen Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln I, III, VI, VII, VIII, IX, X, Ia,	Krawattennudeln mit Kräuter-Pilz-Soße, Gurkensalat I, Ia, VI, VII, IX, III,	Gefüllte Germknödel in Vanillesoße, Obst I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb,
23.01. Mi	Schokomilchreis mit heißen Kirschen, Gebäck I, III, V, VI, VII, VIII, Ia, XI,	Fischfrikadelle in Petersiliensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree I, Ia, IV, VII, IX, VI,	Jägerschnitzel^(3,4) in Tomatensoße, dazu gebutterte Spirelli, Gebäck I, III, Ia, VII, IX, V, VIII, XI,	Polenta-Käseschnitte mit Kräutersoße und Salzkartoffeln, Karottensalat I, III, VII, Ia, IX,
24.01. Do	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffelstücken und Petersilie, dazu Brot, Obst I, Ia, Ib, VI, IX,	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße, dazu Langkornreis, Obst I, III, IX, X, Ia, VII,	Grüne Spirelli mit Schnittlauch-Käse-Soße, Obst I, III, VI, VII, IX, Ia,	Kräuter-Rührei mit Spinat und Salzkartoffeln I, Ia, III, VII,
25.01. Fr	Karotten-Sesam-Knusperschnitzel in Petersiliensoße, dazu Kartoffeln, Obst I, Ia, Ib, III, VI, VII, IX, XI,	Rostbratwurst⁽⁵⁾ mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffeln I, VI, VII, IX, X, Ia,	Hähncheneintopf mit Suppengemüse und Nudeln, dazu Brot, Obst I, Ia, III, IX, Ib, VI,	Buntes Ragout vom Seelachs** in Gemüserahm mit Reis, Gurkensalat I, VII, IX, IV, Ia,
28.01. Mo	Brokkoli-Mais-Pfanne in Kräuterrahm, dazu Kartoffeln, Obst I, Ia, VII, IX,	Gemischter Gemüseeintopf Pichelsteiner Art mit Schweinefleisch, Kartoffelstücken und Petersilie, dazu Brot, Obst I, Ia, Ib, VI, IX,	Spaghetti bolognese mit Reibekäse, Obst I, Ia, III, VII, IX,	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Apfelmus ⁽³⁾ I, Ia, VII,
29.01. Di	Gemüsekroketten mit Schnittlauchsoße, dazu Kartoffeln, Gurkensalat I, Ia, III, VII, IX,	Putengeschnetzeltes mit Gemüse, dazu Naturreis, Gurkensalat I, III, VII, IX,	Wildgulasch mit Penne, Gurkensalat I, Ia, VII, IX, III, W,	Seelachsfilet** in Senfsoße mit Kaisergemüse und Kartoffelbrei IV, I, Ia, VII, IX, X, VI,
30.01. Mi	Vegetarisch gefüllte Kohlroulade in Schmorkrautsoße, dazu Kartoffelpüree, Fruchtcocktail ^(2,3) I, Ia, III, VI, VII, IX,	Hackfleisch-Bohnen-Pfanne mit Kartoffeln, Fruchtcocktail ^(2,3) I, Ia, VII, IX,	Vegetarische Nuggets mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti, Fruchtcocktail ^(2,3) I, Ia, III, V, VIII, VII, IX,	Bunte Gemüsepfanne mit Reis, Quarkspeise I, Ia, V, VII, IX,
31.01. Do	Hefeklöße mit heißem Beerenobst, Obst I, Ia, III, VII,	Dillheringshappen⁽¹⁾ mit Kartoffeln, Obst I, III, IV, VI, VII, IX,	Tortellini mit Hackfleischfüllung ^(1,4) , dazu Tomatensoße, Obst I, Ia, III, VII, IX,	Frikadelle in Bratensoße, dazu Erbsen und Möhren und Petersilienkartoffeln I, Ia, III, VII, IX, X,