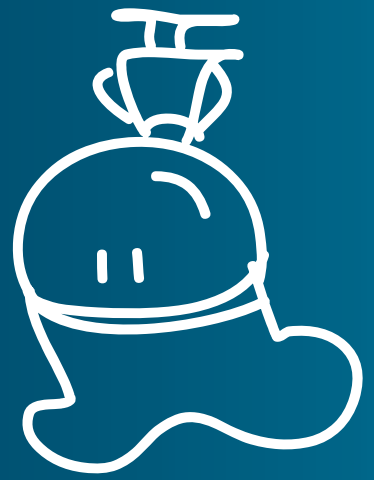


# Schülerspeiseplan CHEMNITZ JANUAR 2019



## 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



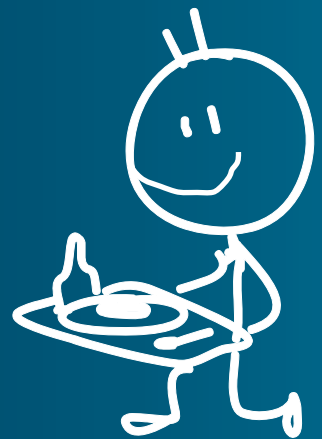
## Unser Sonderkostangebot

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