

# SPEISEPLAN JULI 2020



## 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
  - VIIIj Pinienkerne
- 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 Catering GmbH**  
**Niederlassung Leipzig**  
Tel.: 0341. 44 82 110  
Fax: 0341. 44 82 114  
leipzig@gfb-catering.com

**GFB Catering GmbH**  
**Niederlassung Chemnitz**  
chemnitz@gfb-catering.com

Kundennummer

--	--	--	--	--	--	--

Name

--

Schule

--

Klasse

--

	KW 27			28					29					30					31				
	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31
<b>Menü 1</b>																							
<b>Menü 2</b>																							
<b>Menü 3</b>																							

Bestellung möglich unter:

**ONLINE: [www.gfb-catering.com](http://www.gfb-catering.com), APP: GfB-Catering, ABGABE: an der Ausgabe**



**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).

	MENÜ 1	MENÜ 2	MENÜ 3
<b>MI 01.07.</b>	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Rosinenquark, Fruchtojoghurt 3, Ia, III, VII		<b>Pasta</b> mit Käsesoße, Fruchtojoghurt Ia, VII
<b>DO 02.07.</b>	<b>Brokkoli-Nuggets</b> mit süß-saurer Soße und Reis, Apfelmus Ia, III, VII	<b>Putengulasch</b> mit Paprika, Zucchini und Kartoffelpüree, Apfelmus Ia, VII,	
<b>FR 03.07.</b>	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln, Handobst Ia, VII	<b>Fischfilet à la bordelaise</b> mit Tomatensoße, Möhren-Zucchini-Gemüse und Reis Ia, VII,	
<b>MO 06.07.</b>	<b>Tomatensuppe</b> mit Reis, Brot Ia	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüse und Spätzle Ia, III, VII	
<b>DI 07.07.</b>	<b>Eierragout</b> mit Gemüse, dazu Salzkartoffeln, Fruchtojoghurt Ia, III, VII	<b>Leberkäse vom Schwein</b> in Bratensoße, dazu Erbsen und Dampfkartoffeln Ia, III, VII	
<b>MI 08.07.</b>	<b>Erbseintopf</b> mit Brötchen 1, 3, 5, Ia, IX	<b>Gebackener Hähnchenschenkel</b> mit Rotkohl und Klößen 3, Ia	
<b>DO 09.07.</b>	<b>Quarkkeulchen</b> mit Apfelmus, Zucker und Zimt 3, Ia, III, VII		<b>Pasta</b> mit Schweinegulasch, Apfelmus Ia, IX
<b>FR 10.07.</b>	<b>Soljanka</b> mit saurer Sahne, Brot 1, 3, 5, 9, Ia, VII		<b>Penne</b> mit Gemüsebolognese Ia, IX
<b>MO 13.07.</b>	<b>Dicke-Bohnen-Suppe</b> mit Kartoffeln, Brötchen Ia, VII, IX, X, K	<b>Bratwurstschnecke</b> mit brauner Soße, Sauerkraut und Kartoffelpüree Ia, VII, IX	
<b>DI 14.07.</b>	<b>Erdbeerkaltschale,</b> dazu Milchbrötchen Ia, III, VII	<b>Gebratene Hähnchenbrust</b> mit Ratatouille, dazu Reis Ia, VI	
<b>MI 15.07.</b>	<b>Linseneintopf süß-sauer,</b> Brot 1, 3, 4, Ia, IX	<b>Drei Eier</b> mit Senfsoße und Kartoffeln Ia, VII	
<b>DO 16.07.</b> <small>Ferien Sachsen-Anhalt</small>	<b>Reiseintopf</b> mit Hühnerfleisch, Handobst Ia, IX	<b>Rindergulasch</b> mit Blumenkohl und Salzkartoffeln, Handobst 3, Ia, III, VII	
<b>FR 17.07.</b> <small>Ferien Sachsen-Anhalt</small>	<b>Vegetarischer Gräupcheneintopf,</b> Vanillepudding 1, 3, 4, Ic, IX	<b>Dillheringshappen</b> mit Salzkartoffeln, Vanillepudding Ia, III, VII, X	
<b>MO 20.07.</b> <small>Ferien Sachsen u. Sachsen-Anhalt</small>	<b>Vegetarischer Kartoffeleintopf,</b> Handobst IX	<b>Schweineschnitzel</b> mit Pilzrahm und Kartoffeln, Handobst Ia, VII	
<b>DI 21.07.</b> <small>Ferien Sachsen u. Sachsen-Anhalt</small>	<b>Kürbissuppe</b> mit Süßkartoffelstückchen Ia, VII	<b>Gurkensalat</b> mit Rührei und Salzkartoffeln VII	
<b>MI 22.07.</b> <small>Ferien Sachsen u. Sachsen-Anhalt</small>	<b>Ofenkartoffeln</b> mit Sauerrahm und Salat VII		<b>Gabelspaghetti</b> mit Carbonara, Salat 1, 3, 5, Ia, VII
<b>DO 23.07.</b> <small>Ferien Sachsen u. Sachsen-Anhalt</small>	<b>Eierkuchen</b> mit Apfelmus, dazu Zucker und Zimt 3, Ia, III, VII		<b>Bunte Spirelli</b> mit Wurstgulasch, Apfelmus 1, 3, 5, Ia, IX, X
<b>FR 24.07.</b> <small>Ferien Sachsen-Anhalt</small>	<b>Königsberger Klopse</b> mit Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln, Fruchtojoghurt Ia, III, VII		<b>Penne</b> mit Pilzrahmsoße, Fruchtojoghurt Ia, VII
<b>MO 27.07.</b> <small>Ferien Sachsen u. Sachsen-Anhalt</small>	<b>Süßkartoffel-Möhrencremesuppe,</b> Brot Ia, VII	<b>Putenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, Möhren-Kohlrabigemüse und Kartoffeln Ia	
<b>DI 28.07.</b> <small>Ferien Sachsen u. Sachsen-Anhalt</small>	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Reis, Handobst Ia, VII		<b>Pasta</b> mit Tomatenpesto, Handobst Ia, VII, VIIIId
<b>MI 29.07.</b> <small>Ferien Sachsen u. Sachsen-Anhalt</small>	<b>Gemüseintopf</b> mit Kartoffelstückchen, Brötchen Ia, IX	<b>Geflügelklopse</b> mit Kräutern in Rahmsoße, dazu Mischgemüse und Kartoffelpüree Ia, III, VII	
<b>DO 30.07.</b> <small>Ferien Sachsen u. Sachsen-Anhalt</small>		<b>Currywurst</b> mit Kartoffelecken und Kräuterdip Ia, VII, IX, X	<b>Gabelspaghetti</b> mit Käsesoße Ia, VII
<b>FR 31.07.</b> <small>Ferien Sachsen u. Sachsen-Anhalt</small>	<b>Lauch-Cremesuppe,</b> Brot 2, Ia, VII		<b>Spirelli</b> mit Jägerschnitzel, Schokopudding 1, 3, 5, Ia, III, VII