

MAI 2021 SPEISEPLAN



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.



vegetarische Speise	vegane Speise	enthält Rind	enthält Schwein
enthält Geflügel	enthält Fisch	enthält Wild	enthält Lamm

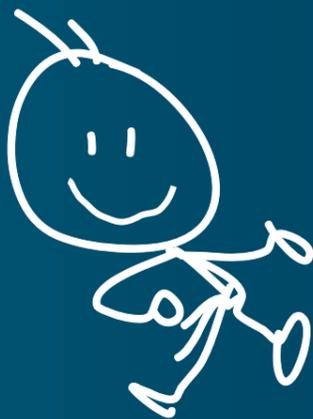
Informationen zu Allergenen

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 Speiserversorgung 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
 - VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
 - VIIIj Pinienkerne
 - VIIIz Pistazien
- 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

Tel.: 0341. 44 82 110
Fax: 0341. 44 82 114
info@gfb-catering.com
www.gfb-catering.com



info@gfb-catering.com



0341. 44 82 110



www.gfb-catering.com

REVOLUTION beginnt beim Essen!



BESTELLSCHEIN MAI 2021

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

KW	18					19					20					21					22
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo
	03	04	05	06	07	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28	31
DGE-Menü																					
Pastamenü																					
Kidsmenü																					
Biomenü																					
Kaltmenü																					
Salatteller																					

Ferien Sachsen: 14.05.21
 Ferien Sachsen-Anhalt: 10.05. - 22.05.21

Bestellung möglich unter:

ONLINE: 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 DGE-Menüs, Pasta und Kids gelten nicht, an diesen Schulen steht stattdessen tagtäglich das frische Angebot der Salattheke zur Verfügung (Ausnahme: Biomenü).

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIOMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 03.05.	Pichelsteiner Gemüse Eintopf mit Rindfleisch aus der Keule, Kartoffelwürfeln, Möhre, Weißkohl, Sellerie, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	Penne mit Seelachswürfeln und Brokkoli in Kräutersoße, Obst Ia, VII	Pizza-Suppe Bergsteiger Art mit Rinderhackfleisch, Mais, Champignons, Paprika und Frischkäse, Obst Ia, VII, IX	Buntes Sojageschnetzeltes mit Tomatensoße und Gemüse, dazu Reis, Fruchtquark Ia, VII, IX	Nudelsalat mit buntem Gemüse und Joghurt, eine Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, Ia, III, VII, X, IX	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven) Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuter dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
DI 04.05.	Marinierter Hering mit Joghurt-Sahnesoße, Kartoffeln, Gurkensalat 1, 9, Ia, III, VI, VII, X	Grüne Nudeln mit Tomaten-Kräutersoße, Gurkensalat Ia, VII, IX	Eierkuchen mit heißen Kirschen Ia, VII	Hähnchenstreifen in Rahmsauce mit Erbsen, Möhren und Kartoffeln, Obst Ia, VII	Nudelsalat mit buntem Gemüse und Joghurt, eine Geflügelwiener, Gebäck 1, 3, 5, Ia, III, VII, X, IX	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven) Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuter dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
MI 05.05.	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Möhren, Frischkäse-soße und Naturreis, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, VIIIb	Gabelspaghetti mit Bolognese vom Schwein, geriebener Käse, Fruchtjoghurt Ia, VII, IX	Fischwürfel in Senfsoße, bunte Möhren und Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, VII	Wirsing Eintopf mit Kartoffelstückchen, Mischbrot Ia, Ib, IX	Nudelsalat mit buntem Gemüse und Joghurt, eine Geflügelwiener, Fruchtjoghurt 1, 3, 5, Ia, III, VII, X, IX	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven) Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuter dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X
DO 06.05.	Hähnchengulasch mit Möhren, Erbsen, Spargel, dazu Kartoffel-püree, Möhrenrohkost Ia, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Möhrenrohkost Ia, VII, IX, X	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Bunter Gemüsegulasch mit Kartoffelpüree, Fruchtjoghurt Ia, VII, IX	Nudelsalat mit buntem Gemüse und Joghurt, eine Geflügelwiener, Schokopudding 1, 3, 5, Ia, III, VII, X, IX	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven) Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuter dressing, Schokopudding Ia, III, VII, IX, X
FR 07.05.	Mildes Chili sin Carne mit roten Bohnen, Mais, Tomate, dazu Naturreis, Weißkohl-Mandarine Ia, VI, IX	Bunte Spirelli mit Tomaten-Käsesoße, Weißkohl-Mandarine Ia, VII, IX	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Weißkohl-Mandarine Ia, III, VII	Gedünstetes Kabeljaufilet mit Reis und Rahmporee, Gurkensalat Ia, VII	Nudelsalat mit buntem Gemüse und Joghurt, eine Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, Ia, III, VII, X, IX	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven) Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuter dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
MO 10.05. <small>Ferien SA</small>	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ic, VII	Nudeln mit Hähnchen-geschnetzeltem und bunten Möhren, Obst Ia, VII, IX	Milchreis mit heißen Beeren, Obst 3, Ia, VII	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Fruchtquark Ia, VII, IX	Tortellini-Salat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt-dressing, Obst VII, IX, X	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt-dressing, Obst 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
DI 11.05. <small>Ferien SA</small>	Mit Mozzarella gefüllte Kartoffeltaschen, dazu Brokkoli-Kräuter-soße und bunte Möhren, Gurkensalat Ia, III, VII	Spirelli mit Spargel, Tomaten-würfeln und Kräutersoße, Gurkensalat Ia, VII	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Kartoffeln, Gurkensalat Ia, VII, X	Buntes Eierragout in Senfsoße mit Kartoffeln, Weißkrautsalat Ia, III, VII	Tortellini-Salat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt-dressing, Gebäck VII, IX, X	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt-dressing, Gebäck 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
MI 12.05. <small>Ferien SA</small>	Gebackenes Seelachsfilet mit Senf-Dillsoße, Erbsen und Kartoffeln, Fruchtquark Ia, III, VII	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Lauch, Möhren und Sellerie, dazu Brot, Fruchtquark Ia, Ib	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Fruchtquark Ia, VII	Schweine-geschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	Tortellini-Salat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt-dressing, Fruchtquark 3, VII, IX, X	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt-dressing, Fruchtquark 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
DO 13.05. <small>Ferien SA</small>	Christi Himmelfahrt					
FR 14.05. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Rote-Bete-Medaillon mit Feta, dazu Frischkäse-Tomatensoße und Naturreis, Obst Ia, III, VII	Nudeln mit bunten Gemüse-streifen in Käsesoße, Obst Ia, VII, IX	Sächsische Quarkkeuchen mit Apfelsmus, Obst 3, Ia, III, VII	Linsen-Kartoffeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Fruchtjoghurt Ia, Ib, Ic, VII, IX	Tortellini-Salat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt-dressing, Obst VII, IX, X	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt-dressing, Obst 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
MO 17.05. <small>Ferien SA</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, VII, IX	Nudeln mit Tomaten-Mozzarella-soße, Obst Ia, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst Ia, VII	Italienische Gemüse-pfanne (Zucchini, Auberginen) in Tomatensoße, dazu Reis, Weißkrautsalat Ia, VII, IX	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und einer Rindfleischfrikadelle, Obst 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter-dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
DI 18.05. <small>Ferien SA</small>	Champignonpfanne mit Erbsen, Hähnchen-bruststreifen und Schnittlauch, dazu Kartoffeln, Gurkensalat Ia, VII, IX	Schmetterlingsnudeln mit Spinat-Käsesoße, Gurkensalat Ia, VII	Bratwurst mit Currysoße und Kartoffelpüree, Gurkensalat 5, Ia, VII, IX, X	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und einer Rindfleischfrikadelle, Gebäck 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter-dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
MI 19.05. <small>Ferien SA</small>	Naturreis mit Gemüsestreifen und Tomatenwürfeln in Frischkäsesoße, Fruchtjoghurt Ia, VII, IX	Penne mit Käse-Schinkensoße, Fruchtjoghurt 1, 3, 5, Ia, VII	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, Möhren, Erbsen, Spargel und Reis Ia, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe, Gurkensalat Ia, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und einer Rindfleischfrikadelle, Fruchtjoghurt 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter-dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X
DO 20.05. <small>Ferien SA</small>	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäse-soße mit Möhren und Kartoffeln, Möhren-Ananas-Rohkost Ia, VII	Gabelspaghetti mit buntem Rindergulasch, Möhren-Ananas-Rohkost Ia, VII, IX	Kartoffel mit Kräuterquark und Butter, Möhren-Ananas-Rohkost VII, IX	Gemüse-Kartoffelpuffer mit Kräuterrahmsauce und Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Obst Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und einer Rindfleischfrikadelle, Apfelsmus 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter-dressing, Apfelsmus Ia, III, VII, IX, X
FR 21.05. <small>Ferien SA</small>	Naturreis mit Rindergulasch, Möhren und Erbsen, Obst Ia, III, VII	Gnocchi mit Bolognese von roten Linsen, Obst Ia, IX	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurst-würfeln, Obst VII, X	Buntes Fischragout mit Kartoffelpüree, Fruchtquark Ia, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und einer Rindfleischfrikadelle, Obst 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter-dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
MO 24.05.	Pfingstmontag					
DI 25.05.	Lachsragout in Honig-Dillsoße, mit bunten Möhren und Kartoffeln, Obst Ia, VII	Nudeln mit Tomatensoße, Obst Ia, VII, IX	Geflügelhacksteaks mit Bratensoße, Möhren, Erbsen und Kartoffeln Ia, III, VII	Spargel-Kartoffel-suppe mit Kräutern, Spargel- und Kartoffel-stücken, dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib, VII, IX	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Fruchtquark VII, IX, X	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtquark Ia, III, VII, IX, X
MI 26.05.	Gemüsecurry (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Möhren-Weißkohlrohkost Ia, VII, IX	Schmetterlingsnudeln mit Käsesoße, Möhren-Weißkohl-rohkost Ia, VII	Pizza Salami, Möhren-Weißkohl-rohkost 1, 3, 5, Ia, VII	Grießbrei mit heißen Kirschen, Obst 3, Ia, VII	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Vanillepudding VII, IX, X	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Vanillepudding Ia, III, VII, IX, X
DO 27.05.	Bulgur mit Möhren, Erbsen und Brokkoli und Hähnchenbruststreifen, dazu Frischkäsesoße, Gurkensalat Ia, VII, IX	Vegetarische Tortellini mit Tomatensoße, Gurkensalat Ia, VI, VII, IX	Bratwurst mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffel-püree 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Brokkolitaler mit Tomatensoße und Kartoffeln, Obst Ia, III, VII	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Gebäck VII, IX, X	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
FR 28.05.	Vollkornpenne mit Lachsstückchen in Tomaten-Frischkäse-soße mit Gemüse, Obst Ia, VII, IX	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Obst 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Grießbrei mit Apfelsmus, Zucker und Zimt, Obst Ia, VII	Hänchen-geschnetzeltes in Rosenkohl-Kräuter-soße, dazu Reis, Fruchtjoghurt Ia, VII	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Obst VII, IX, X	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
MO 31.05.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Suppenrindfleisch aus dem Kamm, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, VII, IX	Nudeln mit Wurstgulasch, Obst 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst Ia, VII	Rindergulasch mit Brokkoli und Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, VII, IX, X	Kartoffelsalat mit Radieser, Paprika, Gurke und Senf, Paprika, eine Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) Nusskerne, Cocktaildressing, Obst Ia, III, VII, VIII, IX, X