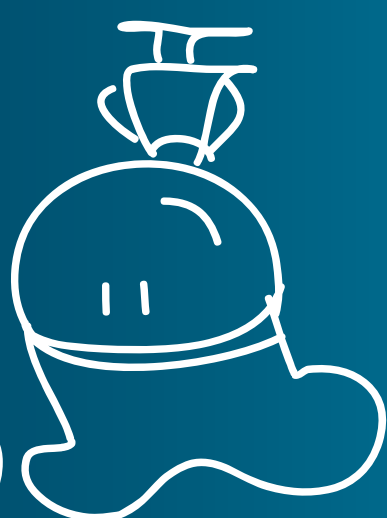


MAI 2021 SPEISEPLAN



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 Allergiearten, 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.



vegetarische Speise



vegane Speise



enthält Rind



enthält Schwein



enthält Geflügel



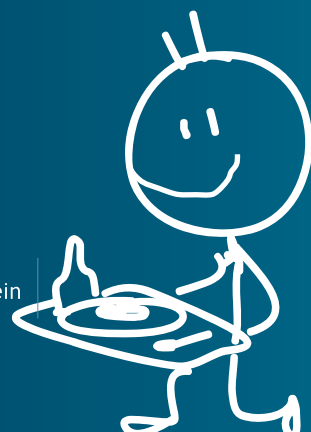
enthält Fisch



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!



Kundennummer

Name

Schule

Bestellschein Mai 2021

KW

18

Mo

03

Di

04

Mi

05

Do

06

Fr

07

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Biomenü

Kaltmenü

Salatteller

19

Mo

10

Di

11

Mi

12

Do

13

Fr

14

20

Mo

17

Di

18

Mi

19

Do

20

Fr

21

21

Mo

24

Di

25

Mi

26

Do

27

Fr

28

22

Mo

31

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 *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	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  I, 9, Ia, III, VI, VII, X	Grüne Nudeln mit Tomaten- Kräutersoße, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Eierkuchen mit heißen Kirschen  Ia, VII	Hähnchenstreifen in Rahmsoße 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 Bolognese 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. Ferien SA	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvoll- kornbrot, 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. Ferien SA	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 Brokkoli und 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. Ferien SA	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. Ferien SA	Christi Himmelfahrt					
FR 14.05. Ferien SA Ferien SN	Rote-Bete-Medaillon mit Feta, dazu Frisch- käse-Tomatensoße und Naturreis, Obst  Ia, III, VII	Nudeln mit bunten Gemüse- streifen in Käsesoße, Obst  Ia, VII, IX	Sächsische Quarkkeulen mit Apfelmus, 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. Ferien SA	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. Ferien SA	Champignonpfanne mit Erbsen, Hähnchen- bruststreifen und Schnitt- lauch, 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. Ferien SA	Naturreis mit Gemüsestreifen und Tomatenwürfeln in Frischkäsesoße, Frucht- joghurt  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. Ferien SA	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäse- soße mit Möhren und Kartoffeln, Möhren-Ananas-Rohkost  Ia, VII	Gabelspaghetti mit buntem Rindergulasch, Möhren-Ananas-Rohkost  Ia, VII, IX	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Möhren-Ananas-Rohkost  VII, IX	Gemüse-Kartoffelpuffer mit Kräuterrahmsoße und Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und einer Rindfleischfrikadelle, Apfelmus  9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Apfelmus  Ia, III, VII, IX, X
FR 21.05. Ferien SA	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 Kartof- felstücken, 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, Putenbruststrei- fen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtquark  Ia, III, VII, IX, X
MI 26.05.	Gemüsecurry (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Möhren-Weiß- kohlrohkost  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, Putenbruststrei- fen, 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, Putenbruststrei- fen, 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 Apfelmus, Zucker und Zimt, Obst  Ia, VII	Hähnchen- 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 Radieschen, Paprika, Gurke und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Obst  1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) Nusskerne, Cocktaildressing, Obst  Ia, III, VII, VII, IX, X

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.