

GFB ZWICKAU – ESSEN MIT VERGNÜGEN.

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 Speiseversorgung 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

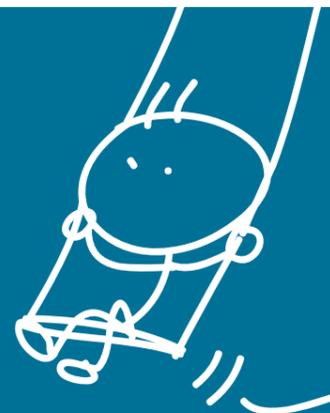
Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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:

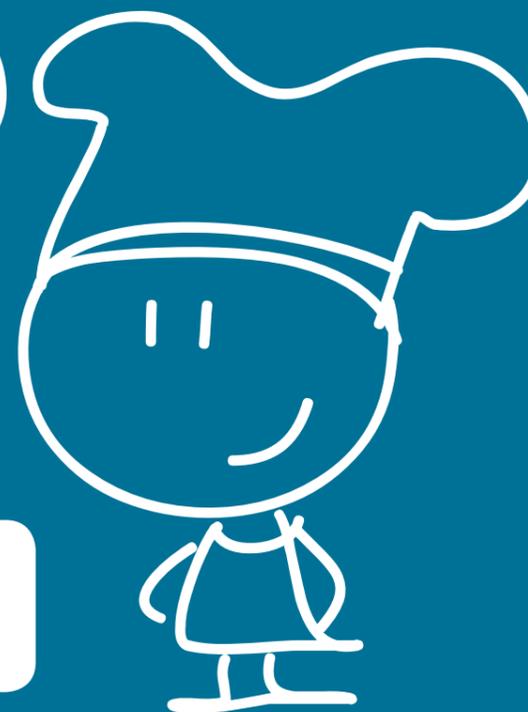
- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel,
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel (n)
- ** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.



SPEISEPLAN SEPTEMBER 2021

Empfehlung im September:
**Leckere Gerichte
aus Ungarn,
achte auf den kleinen
Koch im Plan!**



**SERVICETELEFON
0357. 28 65 05 50**

GFB CATERING ZWICKAU GmbH
Hilfegotteschachtstraße 31
08056 Zwickau
Tel. 0375. 28 65 05 50
Fax 0375. 28 65 05 56

	DGE* <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTA	KIDS	KLASSIK
MI 01.09. <small>Ferien SN</small>		Penne mit Seelachswürfeln und Brokkoli in Kräutersoße, Gebäck  Ia, IV, VII	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Kartoffeln  Ia, VII, X	Salatteller: bunter Blattsalatmix, Chinakohl, Möhre, Mais mit Käsestreifen und Brötchen  Ia, VII
DO 02.09. <small>Ferien SN</small>		Bunte Nudeln mit Tomaten-Kräutersoße, Reibekäse, Möhrenrohkost  Ia, VII, IX	Eierkuchen mit heißen Kirschen  Ia, VII	Wirsingintopf mit Kartoffelstückchen, Mischbrot und Dessert  Ia, Ib, VII, IX
FR 03.09. <small>Ferien SN</small>		Spirelli mit Bauerngulasch, Möhren und Erbsen, Obst  Ia	Geflügelbällchen in Kräuterrahmsauce mit bunten Möhren, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII	Rohkostplatte mit vegetarischem Medaillon, dazu Dip  Ia, III, VII
MO 06.09.	Mildes Chili sin Carne mit Reis, Obst  Ia, VI, IX	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Obst  Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Zucker und Zimt  VII	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt dressing, Brötchen  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
DI 07.09.	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Möhren, Frischkäsesoße und Kartoffelpüree, Möhren-Ananas-Rohkost  3, Ia, VII, VIIIb	Bunte Spirelli mit Tomaten-Käsesoße, Möhren-Ananas-Rohkost  3, Ia, VII	Gedünstetes Kabeljaufilet in Kräutersoße, dazu Reis und Brokkoli  Ia, IV, VII	Wrap, gefüllt mit Kräuterquark, Eisbergsalat, Weißkraut, Gurke und Hähnchen  Ia, VII
MI 08.09.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäsesoße mit Möhren und Kartoffeln, Erdbeerjoghurt  Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Bolognese vom Schwein, Reibekäse, Erdbeerjoghurt  Ia, VII, IX	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Tortellini-Salat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing,  3, Ia, III, VII, IX, X
DO 09.09.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, Ic, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Reibekäse, Gurkensalat  1, 3, 5, Ia, IX, X	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII	Hausgemachter Eiersalat, Rohkost, ein Vollkornbrötchen  Ia, Ib, Ic, Id, Ie, VII, X
FR 10.09.	Mit Mozzarella gefüllte Kartoffeltaschen, dazu Brokkoli-Kräutersoße und bunte Möhren, Obst  Ia, VII	Spirelli mit Tomatenwürfeln und Kräutersoße, Reibekäse, Obst  Ia, VII	Eierkuchen mit Apfelmus, Zucker  3, Ia, III, VII	Gulyasleves: Gulaschsuppe vom Schwein mit Erbsen, Möhren und Kartoffelwürfeln, Fruchtjoghurt, Toast  Ia, VII, IX
MO 13.09.	Bulgur mit Gemüsestreifen, dazu Tomatenwürfel in Frischkäsesoße, Obst  Ia, VII, IX	Nudeleintopf mit Hühnerfleisch, Lauch, Möhren und Sellerie, dazu Brot, Obst  Ia, Ib	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle  9, Ia, III, VII, IX, X
DI 14.09.	Rote-Bete-Medaillon mit Feta, Frischkäse-Tomatensoße und Naturreis, Möhren-Ananas-Rohkost  Ia, III, VII	Penne mit Käse-Schinkensoße, Möhren-Ananas-Rohkost  1, 3, 5, Ia, VII	Hähnchenbrustfilet mit Geflügelsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis  Ia, VII	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuterdressing, Brötchen  Ia, III, VII, IX, X
MI 15.09.	Csirke Pörkölt: Hähnchengulasch mit Paprika, Zwiebeln und Schmand dazu Kräuterkartoffeln, Apfelmus  3, Ia, VII, IX	Nudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Apfelmus  3, Ia, VII	Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus und Zucker  3, Ia, III, VII	Linsen-Kartoffeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Apfelmus  3, Ia, Ib, Ic, VII, IX
DO 16.09.	Bunter Gemüseintopf (Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartoffelwürfeln), dazu Roggenvollkornbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, IX	Nudeln mit Schnittlauch-Käsesoße, Gurkensalat  Ia, VII	Rindfleischfrikadelle mit bunten Möhren und Soße, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII	Wrap, gefüllt mit Basilikumquark, Rohkost, Tomate, Feta, Pepperoni  Ia, VII
FR 17.09.	Lachsragout in Senf-Dillsoße, mit bunten Möhren und Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	Schmetterlingsnudeln mit Spinat-Käsesoße, Fruchtjoghurt  Ia, VII	Currybratwurst mit Currysoße und Kartoffelpüree, Fruchtjoghurt  5, Ia, VII, IX, X	Exotischer Reissalat: Ananas, Chinakohl, Möhre, dazu ein Hähnchenschnitzel  Ia, III, VII
MO 20.09.	Naturreis mit Rindergulasch sowie Möhren und Erbsen, Obst  Ia, VII	Penne mit Paprika-Tomatensoße, Reibekäse, Obst  Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurstwürfeln, Obst  1, 3, 5, VII, IX, X	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt,  VII, IX, X
DI 21.09.	Lachsfrikassee in Senf-Dillsoße, Erbsen und Kartoffeln, Vanillequark  Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Vanillequark  Ia, VII, IX	Mit Tomate und Mozzarella gefüllte Kartoffeltaschen, dazu Tomatensoße, Vanillequark  Ia, VII, IX	Grießbrei mit heißen Kirschen, Zucker und Zimt  Ia, VII

	DGE* <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTA	KIDS	KLASSIK
MI 22.09.	Gemüsecurry (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Möhren-Apfel-Rohkost  Ia, VII, IX	Gnocchi mit vegetarischer Bolognese, Reibekäse, Möhren-Apfel-Rohkost  Ia, III, VII, IX	Pizza Salami, Möhren-Apfel-Rohkost  1, 3, 5, Ia, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Dinkelbrötchen  Ia, Ie, III, VII, IX, X
DO 23.09.	Bulgur mit Möhren, Erbsen und Brokkoli, dazu Frischkäsesoße, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini, dazu Tomatensoße, Reibekäse, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut, Kartoffelpüree, Ketchup und Senf  1, 3, 5, Ia, VII, IX	Salatplatte: verschiedene Rohkostsalate, paniertes Camembert, Preiselbeerdip und ein Stück Baguette  Ia, VII
FR 24.09.	Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Hähnchenbruststreifen und Schnittlauch, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, VII, IX	Nudeln mit Wurstgulasch, Reibekäse, Obst  1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Geflügelhacksteaks mit Geflügelsoße, Möhren, Erbsen und Kartoffeln  Ia, III, VII	Wrap, gefüllt mit Sour Cream, Rohkost, Käse, Ei und Salat  Ia, VII
MO 27.09.	Putengulasch mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII	Reisnudeln mit buntem Asia-Gemüse in fruchtiger Currysoße, Obst  Ia, VII, VI, X	Vegetarischer Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot  Ia, Ib	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener  1, 3, 5, VII, IX
DI 28.09.	Lecso: vegetarischer ungarischer Paprikagulasch mit Tomaten und Kartoffelwürfeln, dazu Mischbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, IX	Nudeln mit Soße „Quattro Formaggi“ (Vier-Käse-Soße), Gurkensalat  Ia, VII	Schnitzel vom Schwein mit Soße, Erbsen-Möhrengemüse, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktaildressing, Ciabatta  Ia, III, VII, VIII, IX, X
MI 29.09.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch aus der Keule, dazu Roggenvollkornbrot, Beerenjoghurt  Ia, VII, IX	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Beerenjoghurt  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis  Ia, VII	Salatteller: Falafelbällchen mit Joghurt-Minz-Dip und Rohkost  Ia, VII
DO 30.09.	Kabeljaufilet mit Spinat-Frischkäsesoße und Naturreis, Weißkrautsalat  Ia, IV, VII	Nudeln mit Kräutersoße, Reibekäse, Weißkrautsalat  Ia, VII	Marmorierter Germknödel mit Vanillesoße, Weißkrautsalat  Ia, III, VII, VIII	Herzhafter Geflügelsalat mit Champignons, Rohkost und einem Sesambrotchen  Ia, VII, XI

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).

Bestellung möglich unter:
ONLINE: www.bestellung-gfb-zwickau.de, APP: GFB Zwickau, ABGABE: an der Ausgabe

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

BESTELLSCHEIN SEPTEMBER 2021

	KW 35			36					37					38					39			
	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do
	01	02	03	06	07	08	09	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30
DGE																						
PASTA																						
KIDS																						
KLASSIK																						