



NOVEMBER 2021 SPEISEPLAN



Empfehlung im Oktober:
Leckere Gerichte
aus Tischeiten,
achte auf den kleinen
Koch im Plan!



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,
praktisch grätenfrei



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 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
- 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

Klasse

KW

44

Mo

Di

Mi

Do

Fr

01

02

03

04

05

45

Mo

Di

Mi

Do

Fr

08

09

10

11

12

46

Mo

Di

Mi

Do

Fr

15

16

17

18

19

47

Mo

Di

Mi

Do

Fr

22

23

24

25

26

48

Mo

Di

29

30

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Biomenü

Kaltmenü

Salatteller

17.11.2021: Feiertag SN (Buß- und Betttag)

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 Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIOMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 01.11.	Rindergeschnetzeltes mit Paprika, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, X	Penne mit Seelachswürfeln und Möhren in Kräutersoße, Obst  Ia, IV, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Obst  VII	Buntes Sojageschnetzeltes mit Tomatensoße und Gemüse, dazu Reis  Ia, VII, IX	Nudelsalat mit Mais, Gewürzgurke, Mayonnaise und Hähn- chenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX, X	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven) Weißkohl und Feta, Joghurt- Kräuter-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
DI 02.11.	Lachsragout in Kräuterfrischkäsesoße, dazu Möhren und Kartof- feln, Möhrenrohkost  Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Bolognese vom Schwein, Möhrenrohkost  Ia, IX	Bratwurst mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	 Kapustová polévka savoy: Wirsingeintopf mit Kartoffelstückchen, dazu Mischbrot, Obst  Ia, Ib, VII, IX	Nudelsalat mit Mais, Gewürzgurke, Mayonnaise und Hähn- chenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven) Weißkohl und Feta, Joghurt- Kräuter-Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
MI 03.11.	Fruchtiges Gemüsecurry mit Naturreis, Fruchtquark  Ia, VII, IX	Nudeln mit Bauerngulasch, Möhren und Erbsen, Fruchtquark   Ia, VII	Geflügelbällchen in Kräuterrahmsoße mit bunten Möhren, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII	Spinat mit Rührei, dazu Kartoffeln  Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Gewürzgurke, Mayonnaise und Hähnchenschnitzel, Fruchtquark  Ia, III, VII, IX, X	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven) Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuter-Dressing, Fruchtquark  Ia, III, VII, IX, X
DO 04.11.	Vegetarische Sellerie- suppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggen- mischbrot, Weißkohl- Rohkost  Ia, Ib, VII, X	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Weißkohl-Rohkost  Ia, VII	Backfisch mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree  Ia, III, VII	Buntes Eierragout in Senfsoße mit Kartoffeln, Obst  Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Gewürzgurke, Mayonnaise und Hähn- chenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX, X	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven) Weißkohl und Feta, Joghurt- Kräuter-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
FR 05.11.	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Möhren, Frischkäse- soße, dazu Kartoffelpü- ree, Vanillejoghurt  Ia, VII, VIIIb	Bunte Spirelli mit Käse-Kräutersoße, Vanillejoghurt  Ia, VII	Pizzasuppe Bergsteiger Art mit Rinderhackfleisch, Mais, Champignons, Paprika und Frischkäse, Vanillejoghurt  Ia, VII, IX	Deftiger Gemüsegulasch Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Gewürzgurke, Mayonnaise und Hähnchenschnitzel, Vanillejoghurt  Ia, III, VII, IX, X	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven) Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuter-Dressing, Vanillejoghurt  Ia, III, VII, IX, X
MO 08.11.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäse- soße mit Möhren, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, IV, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Obst  1, 3, 5, Ia, IX, X	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Obst  Ia, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt  Ia, VII	Reis-Nudelsalat mit Paprika, Mais, Oliven, dazu Joghurt dressing, Obst  Ia, 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 09.11.	Reiseintopf mit Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Rotkohlsalat  Ia, Ib	Bunte Nudeln mit Tomaten- Kräutersoße, Rotkohlsalat  Ia, IX	Geflügelhacksteaks mit Geflügelsoße, Möhren und Erbsen, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII	Hähnchenstreifen in Rahmsoße mit Rosenkohl dazu Kartoffeln, Obst  Ia, VII	Reis-Nudelsalat mit Paprika, Mais, Oliven, dazu Joghurt dressing, Gebäck  Ia, 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 10.11.	Mit Mozzarella gefüllte Kartoffeltaschen, dazu Brokkoli-Kräutersoße und bunte Möhren, Fruchtquark  Ia, III, VII	Spirelli mit Tomatenwürfeln und Kräutersoße, Fruchtquark  Ia, VII	Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Fruchtquark  Ia, VII, IX	Bulgur mit Gemüswürfeln, dazu Frischkäsesoße mit Tomatenwürfeln, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Reis-Nudelsalat mit Paprika, Mais, Oliven, dazu Joghurt dressing, Fruchtquark  Ia, 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 11.11.	Mildes Chili sin Carne, mit Soja, Mais und Kidneybohnen, dazu Naturreis, Gurkensalat  Ia, VI, IX	Nudeleintopf mit Lauch, Möhren und Sellerie mit Brot, Gurkensalat  Ia, Ib	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat   Ia, III, VII	Buntes Fischragout mit Kartoffelpüree, Obst  Ia, IV, VII	Reis-Nudelsalat mit Paprika, Mais, Oliven, dazu Joghurt dressing, Fruchtjoghurt  Ia, VII, IX,X	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt dressing, Fruchtjoghurt  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
FR 12.11.	Hähnchen- geschnetzeltes in Frischkäsesoße mit Möhren, dazu Reis, Obst  Ia, VII, IX	Penne mit Käse-Schinkensoße, Obst  1, 3, 5, Ia, VII, IX	 Smažený Sýr Blumenkohl-Käseschnitzel mit Kräuterrahmsoße, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, III, VII, IX	Schweinegulasch mit Rotkohl, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt  3, Ia, VII, IX	Reis-Nudelsalat mit Paprika, Mais, Oliven, dazu Joghurt dressing, Obst  Ia, 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 15.11.	 Hovězí guláš Rindergulasch mit Paprika, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, IX	Nudeln mit Tomaten- Mozzarella soße, Obst  3, Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurst- würfeln, Obst  1, 3, 5, VII, IX, X	Linsen-Kartoffeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, Ib, Ic, VII, IX	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rind- fleischfrikadelle, Obst  3, 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- Dressing, Obst  3, Ia, III, VII, IX, X
DI 16.11.	Bunter Gemüseeintopf Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartof- felwürfeln, dazu Roggen- vollkornbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII	Nudeln mit Schnittlauch- Käsesoße, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Rindfleischfrikadelle mit bunten Möhren, Bratensoße, Kartoffeln  Ia, III, VII	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, VII, IX	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rind- fleischfrikadelle, Gebäck  9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
MI 17.11. Feiertag SN	Lachsragout in Senf-Dillsoße, bunte Möhren und Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	Schmetterlingsnudeln mit Spinat-Käsesoße, Fruchtjoghurt  Ia, VII	Currybratwurst mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree, Fruchtjoghurt  5, Ia, VII, IX, X	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Kräutern, dazu Tomatensoße  Ia, VII, IX	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle, Fruchtjoghurt  9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
DO 18.11.	Putengulasch mit Möhren, Erbsen und Schwarzwurzel, dazu Naturreis, Apfelmus  Ia, VII, IX	Penne mit Paprika- Tomatensoße, Apfelmus  Ia, VII	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Schweinegeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln, Obst  Ia, VII, IX	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rind- fleischfrikadelle, Apfelmus  9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- Dressing, Apfelmus  Ia, III, VII, IX, X
FR 19.11.	Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumen- kohl, Hähnchenbruststreifen und Schnittlauch, dazu Kar- toffeln, Weißkohl-Rohkost  Ia, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Weißkohl-Rohkost  Ia, IX	Eierkuchen mit Apfelmus  Ia, III, VII	Fischfrikassee in Kräutersoße, dazu Reis und Brokkoli, Gurkensalat  Ia, IV, VII, IX	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rind- fleischfrikadelle, Obst  9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
MO 22.11.	Gemüsecurry (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Obst  Ia, VII, IX	Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini, dazu Tomatensoße, Obst  Ia, VII, IX	Tomatensuppe mit Reis und vegetarischen Bällchen, Obst  Ia, III, VII	Buntes Fischragout mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Obst  VII, IX, X	Salatteller Mexiko: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate), dazu Mais, Kidneybohnen und Paprika, Joghurt dressing, Obst  Ia, VII, IX, X
DI 23.11.	Bulgur mit Möhren, Erbsen und Brokkoli, dazu Frischkäsesoße, Möhrenrohkost  Ia, VII, IX	Farfalle mit Rindergulasch, Möhrenrohkost  Ia, IX	Pizza Salami, mit Gemüse Möhrenrohkost  1, 3, 5, Ia, VII	Grießbrei mit heißen Kirschen  Ia, VII	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Gebäck  VII, IX, X	Salatteller Mexiko: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate), dazu Mais, Kidneybohnen und Paprika, Joghurt dressing, Gebäck  Ia, VII, IX, X
MI 24.11.	Lachsfrikassee in Senf-Dillsoße, Erbsen und Kartoffeln, Beerenjoghurt  Ia, IV, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Beerenjoghurt  1, 3, 5, Ia, IX, X	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Beerenjoghurt  Ia, VII	Schweinegeschnetzeltes mit Brokkoli, dazu Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Beerenjoghurt  VII, IX, X	Salatteller Mexiko: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate), dazu Mais, Kidneybohnen und Paprika, Joghurt dressing, Beerenjoghurt  Ia, VII, IX, X
DO 25.11.	Rindergulasch, dazu Möhren und Erbsen mit Kartoffeln, Obst  Ia, VII	Reisnudeln mit buntem Asia-Gemüse in fruchtiger Currysoße, Obst  Ia, VII, VI, X	 Karbanátek Frikadelle vom Schwein mit Senfsoße, Gemüse und Kartoffeln  Ia, III, VII, IX	Bunte Gemüsesuppe mit Kartoffelwürfeln, Joghurt  Ia, VII, IX	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Obst  VII, IX, X	Salatteller Mexiko: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate), dazu Mais, Kidneybohnen und Paprika, Joghurt dressing, Obst  Ia, VII, IX, X
FR 26.11.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Gurkensalat  VII	Nudeln mit Vier-Käse-Soße, Gurkensalat  Ia, VII	Schnitzel vom Schwein mit Soße, Erbsen-Möhrengemüse, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII	Vegetarischer Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, Obst  Ia, IX	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Vanillequark  VII, IX, X	Salatteller Mexiko: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate), dazu Mais, Kidneybohnen und Paprika, Joghurt dressing, Vanillequark  Ia, VII, IX, X
MO 29.11.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch aus der Keule dazu Roggenvollkorn- brot, Obst  Ia, VII, IX	Nudeln mit Kräutersoße, Obst  Ia, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst  Ia, VII, IX	Penne mit buntem Gemüse und Tomatensoße, Obst  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, Geflügelwiener, Joghurt, Obst  1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktaildressing, Joghurt, Obst  Ia, III, VII, VIII, IX, X
DI 30.11.	Fischwürfel in Kräuter- Frischkäsesoße mit Spinat, dazu Natur- reis, Weißkrautsalat  Ia, IV, VII, IX	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Weißkrautsalat  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Schnippelwurstgulasch Scheiben von Wiener Würst- chen mit Paprika in Tomaten- soße, dazu Kartoffelpüree, Weißkrautsalat  1, 3, 5, Ia, VII	Milchreis mit Zimt und Zucker, Obst  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, Geflügelwiener, Joghurt, Gebäck  1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktaildressing, Gebäck  Ia, III, VII, VIII, IX, X