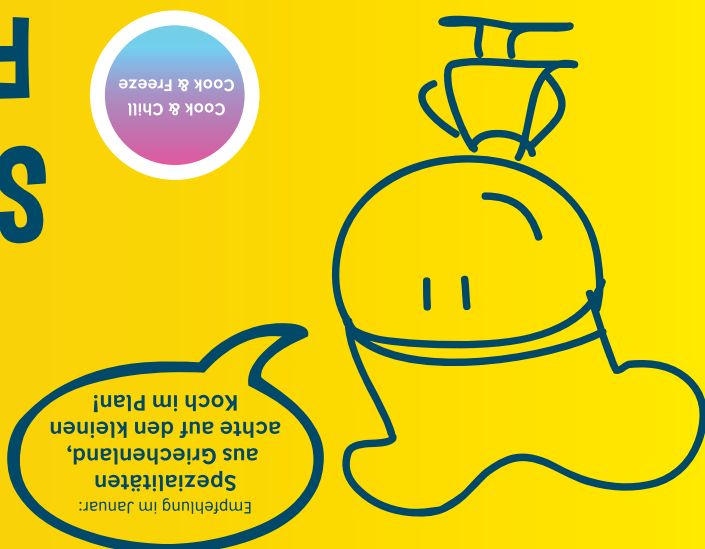


SPEISEPLAN FEBRUAR 2022



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.

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,
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 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

Klasse

KW

05

06

07

08

09

Di

Mi

Do

Fr

01

02

03

04

Mo

Di

Mi

Do

Fr

07

08

09

10

11

Mo

Di

Mi

Do

Fr

14

15

16

17

18

Mo

Di

Mi

Do

Fr

21

22

23

24

25

Mo

28

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Biomenü

Kaltmenü

Salatteller

12 – 26.02: Winterferien Sachsen

12 – 19.02: Winterferien Sachsen-Anhalt

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
DI 01.02	Fischragout vom Seelachs mit Senf-Dillsoße, Brokkoli und Kartoffelpüree, Möhrenrohkost Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit vegetarischen Bällchen in Tomatensoße, Möhrenrohkost Ia, III, VII, IX	Nudeleintopf mit Hähnchenfleisch, Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Möhrenrohkost Ia, Ib, Ic	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffelpüree, Obst Ia, VII, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Fruchtjoghurt 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Klassisch: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktail-dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X
MI 02.02	Vegetarische Puszta-pfanne: Sojageschnetz- teltes mit Mais, Paprika, Tomatensoße, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, VI, VII	Bunte Nudeln mit Käsesoße, Fruchtjoghurt Ia, VII, IX	Bifteki: Hackfleisch- frikadelle vom Rind mit Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Reis Ia, III, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Fruchtjoghurt 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Klassisch: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktail-dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X
DO 03.02	Bunter Reiseintopf mit Hähnchenfleisch, Möhren, Porree und Sellerie, dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib	Nudeln mit Schweinegulasch, Gurkensalat Ia, IX	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Gurkensalat Ia, VII	Fischwürfel in Zitronen-Dillsoße mit Möhren, dazu Kartoffelpüree Ia, IV, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Gebäck Ia, 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Klassisch: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktail-dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
FR 04.02	Vollkornreis mit Möhren, Erbsen und Kohlrabi, dazu Tomaten-Frischkäsesoße, Obst Ia, VII, IX	Bunte Spirelli mit Wurstgulasch, Obst 1, 3, 5, Ia, IX, X	Bratwurst mit Bratensoße und Erbsen, dazu Kartoffelpüree 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Linseneintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, Gurkensalat Ia, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Klassisch: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktail-dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
MO 07.02	Hähnchengeschnetzeltes in Kräuter-Frischkäsesoße mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie, Lauch), dazu Kräuterkartoffeln, Obst Ia, VII	Nudeln mit Bolognese vom Rind, Obst Ia, IX	Kartoffelsuppe mit Sellerie, Möhren und Lauch, Obst Ia, Ib, VII	Fruchtiges Gemüsecurry mit Ananas, dazu Reis, Fruchtquark 3, Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Kräutern, dazu Geflügel-frikadelle, Obst Ia, III, 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 08.02	Weißkohlpfanne mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln, dazu Mischbrot, Möhrenrohkost Ia, Ib, VII, IX	Gabelspaghetti mit Bauerngulasch, Möhrenrohkost Ia, VII, IX	Hefeklöße mit Vanillesoße, Möhrenrohkost Ia, III, VII	Spirelli mit Gemüse-Käsesoße, Obst Ia, VII, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Kräutern, dazu Geflügel-frikadelle, Gebäck Ia, III, 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 09.02	Fasolatha: Weiße- Bohnen-Suppe mit Kartoffelwürfeln, Tomaten, Möhren, Sellerie und Knoblauch, dazu Vollkorn- brot, Beerenjoghurt Ia, Ib	Nudeln mit Tomatenwürfeln in Kräutersoße, Beerenjoghurt Ia, VII	Geflügelbällchen in Kräutersoße mit bunten Möhren, dazu Kartoffeln Ia, III, VII	Möhrencremesuppe mit Süßkartoffel- und Kartoffelstückchen, Weißkohlsalat Ia, VII, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Kräutern, dazu Geflügel-frikadelle, Beerenjoghurt Ia, III, VII, IX, X	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt-dressing, Beerenjoghurt 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X
DO 10.02	Marinierter Hering mit Sahne-Joghurtsoße, dazu Kartoffeln, Gurkensalat 9, Ia, III, IV, VII, X	Spirelli mit Vier-Käse-Soße, Gurkensalat Ia, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Gurkensalat Ia, VII	Frikadelle vom Schwein mit Bratensoße, Möhren und Erbsen, dazu Kartoffeln Ia, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Kräutern, dazu Geflügel-frikadelle, Fruchtquark Ia, III, 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
FR 11.02	Bunter Gemüse-Voll-kornreis mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Tomaten-Frischkäse-Soße, Obst Ia, VII, IX	Schmetterlingsnudeln mit vegetarischer Bolognese, Obst Ia, IX	Frikadelle vom Schwein mit Bratensoße und Möhregemüse, dazu Kartoffelpüree Ia, III, VII, IX	Sojageschnetzeltes mit Rosenkohl in Rahm-soße, dazu Kartoffel-püree, Fruchtjoghurt Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Kräutern, dazu Geflügel-frikadelle, Obst Ia, III, 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 14.02 Ferien SN Ferien SA	Bunter Curry-Gemüse-gulasch mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, dazu Vollkornreis, Obst Ia, VII	Tortellini Carne mit Tomaten-Käsesoße, Obst Ia, III, VII	Chili con Carne mit Schweinefleisch, Tomatensoße, Kidney-bohnen und Mais, dazu Reis, Obst Ia, VII, IX			
DI 15.02 Ferien SN Ferien SA	Milchreis mit heißen Kirschen, Gurkensalat VII	Schmetterlingsnudeln mit Tomatensoße, Gurkensalat Ia	Pizza-Suppe Bergsteigerart mit Rinderhackfleisch, Mais, Champignons, Paprika und Frischkäse, Gurkensalat Ia, VII, IX			
MI 16.02. Ferien SN Ferien SA	Sojageschnetzeltes mit buntem Gemüse in Kräutersoße, dazu Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Fruchtquark Ia, VI, VII, IX	Spirelli mit buntem Gemüseragout, Fruchtquark Ia, VII, IX	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Kartoffeln Fruchtquark Ia, III, VII			
DO 17.02 Ferien SN Ferien SA	Stifato: Rinderschmorgulasch mit Zwiebeln und Möhren-scheiben, dazu Kartoffeln, Rotkohlrohkost Ia, VII, IX	Schmetterlingsnudeln mit Paprika-Rahmsoße, Rotkohlrohkost Ia, VII	Vegetarische Möhren-Süßkartoffelcreme-suppe mit Kartoffelwür-feln, dazu Mischbrot, Joghurt Ia, Ib, VII, IX			
FR 18.02 Ferien SN Ferien SA	Frikassee vom Seelachs mit Frischkäse-Rahmge-müse (Kohlrabi, Möhren, Erbsen), dazu Kartoffeln, Obst Ia, IV, VII	Penne mit Wurstgulasch, Obst 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Putencurry mit Erbsen, Blumenkohl und Möhren, dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII, X			
MO 21.02 Ferien SN	Vegetarischer Linseneintopf mit Sellerie und Möhren-würfeln, dazu Roggen-vollkornbrot, Obst Ia, Ib	Gabelspaghetti mit Rinderbolognese, Obst Ia, VII, IX	Grießbrei mit Zucker und Zimt Ia, VII			
DI 22.02 Ferien SN	Spinat mit Rührei, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, VII	Spirelli mit Tomatensoße und Jägerschnitzel, Möhrenrohkost 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X	Spetzofai: Griechischer Bratwurst-gulasch mit buntem Pa-prika und Tomaten, dazu Reis, Möhrenrohkost 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X			
MI 23.02 Ferien SN	Schweinegulasch mit Möhren und Kohlrabi, dazu Reis, Fruchtjoghurt Ia, IX	Nudeln mit Tomaten-Mozzarella-soße, Fruchtjoghurt Ia, VII	Currybratwurst mit Currysoße, dazu Kartoffelpüree, Fruchtjoghurt 5, Ia, VII, IX, X			
DO 24.02 Ferien SN	Mildes Chili sin Carne mit Soja, roten Bohnen, Mais, Tomate, dazu Naturreis, Weißkohlrohkost Ia, VI, IX	Penne mit Gemüsebolognese, Weißkohlrohkost Ia, IX	Putinchen (Putenschnitzel) mit Möhren und Erbsen-gemüse, Geflügelsoße, dazu Kartoffeln Ia, III, VII			
FR 25.02 Ferien SN	Lachsfrikassee in Frischkäse-Kräutersoße mit Kohlrabi, dazu Kartoffel-Karotten-püree, Obst Ia, VII	Bunte Spirelli mit Tomaten-Käsesoße, Obst Ia, VII	Schnitzel vom Schwein mit Soße, Schwarzwurzelgemüse, dazu Kartoffeln Ia, III, VII			
MO 28.02	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, VII, IX	Schmetterlingsnudeln mit Spinat-Käsesoße, Obst Ia, VII	Hähnchenstreifen in Rahmsoße, dazu Reis und Erbsen, Obst Ia, VII	Fischfrikassee in Kräutersoße, dazu Reis und Brokkoli, Fruchtjoghurt Ia, IV, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt-dressing, Obst Ia, VII, IX	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.