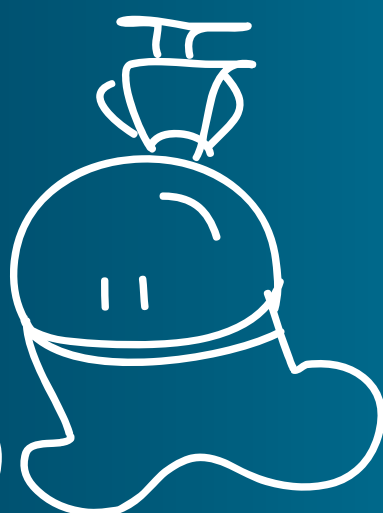


MAI 2022 SPEISEPLAN



Empfehlung im Mai:
Gerichte zur Spargelzeit,
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
 - IIId Kaschunüsse
 - IIIlle Pekannüsse
 - IIIf Paranüsse
 - IIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
 - IIIlj Pinienkerne
 - IIIlz 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

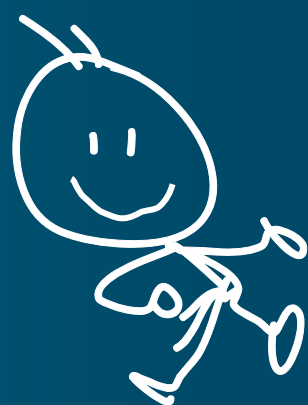
Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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

Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig
Südring 501, 09125 Chemnitz

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 2022

KW

18

Mo

02

Di

03

Mi

04

Do

05

Fr

06

19

Mo

09

Di

10

Mi

11

Do

12

Fr

13

20

Mo

16

Di

17

Mi

18

Do

19

Fr

20

21

Mo

23

Di

24

Mi

25

Do

26

Fr

27

22

Mo

30

Di

31

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Biomenü

Kaltmenü

Salatteller

Ferien Sachsen-Anhalt: 23.05. – 26.05.22

Christi Himmelfahrt: 26.05.22

Unterrichtsfreier Tag in Sachsen: 27.05.

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 02.05.	Lachsragout in Kräuterfrischkäsesoße, dazu Erbsen und Kräuter- kartoffeln, Obst Ia, IV, VII	Käse-Tortellini mit Tomaten-Mozzarella- soße, dazu geriebener Käse, Obst Ia, III, VII	Rindergulasch mit Paprika, dazu Kartoffeln, Obst Ia	Buntes Sojageschnetzeltes mit Tomatensoße und Gemüse, dazu Reis Ia, VII, IX	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
DI 03.05.	Milchreis mit heißen Kirschen, Möhrenrohkost VII	Gabelspaghetti mit Würstgulasch, Paprika und Zwiebeln, Möhrenrohkost Ia, IX, X	Geflügelbällchen in Kräuterrahmssoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln Ia, III, VII	Tomatensuppe mit Gabelspaghetti, dazu Brot, Fruchtjoghurt Ia, Ib	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Gebäck Ia, VII, IX	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
MI 04.05.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkorn- brot, Gurkensalat Ia, Ib, Ic	Hörnchennudeln mit Schweinegulasch, Gurkensalat Ia	Hähnchenbrustflet mit Bratensoße, dazu Möhren-Erbsen- Kartoffelpüree Ia, VII, IX, X	Buntes Eierragout in Senfsoße mit Kartoffeln, Fruchtquark Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Fruchtquark Ia, VII, IX	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtquark Ia, III, VII, IX, X
DO 05.05.	Makkaroni mit vegetarischer Linsen- bolognese (Linsen, Toma- tensoße, Sellerie, Lauch, Möhren) und geriebenem Käse, Kirschjoghurt Ia, VII, IX	Makkaroni mit Hähnchenfleisch und Champignons in cremiger Soße, Kirschjoghurt Ia, VII	Backfisch mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Kirschjoghurt Ia, III, VII	Gemüse-Frischkäse- Curry aus Erbsen, Blumenkohl und Möhren, dazu Reis, Obst Ia, VII, IX	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Kirschjoghurt Ia, VII, IX	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Kirschjoghurt Ia, III, VII, IX, X
FR 06.05.	Bunte Gemüsepfanne: Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen in Tomatensoße, dazu Naturreis, Fruchtjoghurt Ia, VII, IX	Strozzapreti mit Tomaten- Kräutersoße, Fruchtjoghurt Ia	Putinchen mit Spargelrahmssoße und Kartoffeln Ia, III, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Fruchtjoghurt Ia, VII, IX	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X
MO 09.05.	Mildes Chili sin Carne mit Soja, Kidneybohnen und Mais, dazu Naturreis, Obst Ia, VI, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst Ia, VII	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen und Zwiebeln, dazu Reis, Obst Ia, VII	Hähnchenstreifen in Rahmssoße mit Erbsen- Möhren-Gemüse und Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, VII	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Obst Ia, VII, IX	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurtdressing, Obst Ia, III, VII
DI 10.05.	Rote-Beete-Medaillons mit Balkan-Gemüse (Mais, Bohnen, Paprika, Erbsen, Karotten) in Kräuter- Goudasoße, dazu Reis, Weißkrautsalat Ia, III, VII	Vegetarischer Nudeleintopf mit Lauch, Möhren und Sellerie, dazu Brot, Weißkrautsalat Ia, Ib	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße Ia, III, VII	Buntes Fischragout mit Kartoffelpüree, Obst Ia, IV, VII	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Gebäck Ia, VII, IX	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurtdressing, Gebäck Ia, III, VII
MI 11.05.	Ebly, dazu Lachswürfel in Kokosmilch-Gemüse- curry (Blumenkohl, Möhren und Brokkoli), Fruchtquark Ia, IV, VII	Nudeln mit Würstgulasch, Fruchtquark S , I , 3 , 5, Ia, VII, IX, X	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße und Erbsen, dazu Kartoffeln I , 3 , 5, Ia, III, VII, IX	Rote-Linsen- Kokossuppe mit Curry, dazu Brot, Obst Ia, Ib, VII	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Fruchtquark Ia, VII, IX	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurtdressing, Fruchtquark III, VII
DO 12.05.	Hänchengeschnetzeltes in Frischkäsesoße mit Möhren, Bohnen, Erbsen und Blumenkohl, dazu Reis, Gurkensalat Ia, VII	Penne mit Gorgonzola- Schinkensoße, Gurkensalat I , 3 , 5, Ia, VII	Puten- geschnetzeltes in Rahmssoße mit Erbsen, dazu Reis, Gurkensalat Ia, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Ia, VII	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Vanillejoghurt Ia, VII, IX	Fitnesssteller: Gemischter Salate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurtdressing, Vanillejoghurt Ia, III, VII
FR 13.05.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäse- soße mit Möhren, dazu Kartoffeln, Obst Ia, IV, VII	Makkaroni mit Hähnchenbrust- streifen und Paprika in Tomatensoße, Obst Ia	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst Ia, VII, IX, X	Grießbrei mit Apfelmus 3, Ia, VII	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Obst Ia, VII, IX	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurtdressing, Obst Ia, III, VII
MO 16.05.	Bunter Gemüseintopf (Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen) mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX	Nudeln mit Soße nach Carbonara- Art (Schinken-Käsesoße), Obst 1, 3, 5, Ia, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie, Obst VII	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln, Joghurt Ia	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischrikadelle, Obst 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Obst Ia, III, VII
DI 17.05.	Spargelcremesuppe mit Spargel einlage und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib	Nudeln mit Bolognese vom Rind, Apfelmus 3, Ia, VII, IX, X	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3, Ia, III, VII, IX	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Obst Ia	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischrikadelle, Apfelmus 3 , 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Apfelmus 3, Ia, III, VII
MI 18.05.	Naturreis mit Rindergulasch, dazu Paprika und Zwiebeln, Waldmeisterquark Ia	Penne mit Paprika-Tomaten- soße, Waldmeisterquark Ia, III	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Waldmeisterquark Ia, III, VII	Gemüse-Curry mit Kokosmilch, Blumen- kohl, Brokkoli, Erbsen und Bohnen, dazu Reis Ia, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischrikadelle, Fruchtquark 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Fruchtquark Ia, III, VII
DO 19.05.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenmischbrot, Möhrenrohkost Ia, Ib, VII, IX	Käse-Tortellini mit Tomaten- Mozzarella-soße, Möhrenrohkost Ia, III, VII	Bauernroulade mit bunten Möhren und Bratensoße, dazu Kartoffeln Ia, III, VII, IX	Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln und Pilzen, dazu Kartoffeln Ia	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischrikadelle, Vanillejoghurt 3 , 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Vanillejoghurt Ia, III, VII
FR 20.05.	Hähnchen- geschnetzeltes in Frischkäsesoße mit Möhren und Erbsen, dazu Kräuter-Naturreis, Obst Ia, VII, IX	Nudeln mit Vier-Käse-Soße, Obst Ia, VII	Germknödel mit Vanillesoße, Obst Ia, III, VII	Fischwürfel in Kräutersoße, dazu Reis und Möhren, Gurkensalat Ia, IV, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischrikadelle, Obst 3 , 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Obst Ia, III, VII
MO 23.05. Ferien SA	Bunte Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Soja- streifen und Schnittlauch, Käsesoße (Gouda), dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	Penne mit vegetarischer Linsenbolognese, Obst Ia, IX	Vanillepuddingsuppe, dazu Milchbrötchen, Obst Ia, III, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Ia, VII	Bunter Couscoussalat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Obst VII, IX, X	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Oliven und Feta, Joghurt- Kräuter-Dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
DI 24.05. Ferien SA	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Butter, Gurkensalat VII	Makkaroni mit Spargel, Tomaten und Brokkoli, dazu Kräuter- soße, Gurkensalat Ia, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Gurkensalat Ia, VII	Schweinenackensteaks mit Letschogemüse (Tomaten-Paprikagemüse), dazu Kartoffeln Ia	Bunter Couscoussalat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Gebäck VII, IX, X	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Oliven und Feta, Joghurt- Kräuter-Dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
MI 25.05. Ferien SA	Schweinegulasch mit Schwarzwurzel, dazu Kartoffelpüree, Erdbeerjoghurt Ia, VII	Spirelli mit Tomatenrahmssoße, dazu geriebener Käse, Erdbeerjoghurt Ia, VII	Pizza Salami mit Gemüse, Erdbeerjoghurt 1, 3, 5, Ia, VII	Möhrencremesuppe mit Süßkartoffelstücken, dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib, Ic, VII	Bunter Couscoussalat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Erdbeerjoghurt VII, IX, X	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Oliven und Feta, Joghurt- Kräuter-Dressing, Erdbeer- joghurt Ia, III, VII, IX, X
DO 26.05. Feiertag Ferien SA	Christi Himmelfahrt					
FR 27.05. Ferien SA unterrichts- frei SN	Lachsragout in Senf-Dillsoße, Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, IV, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Möhrenrohkost 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, VII			
MO 30.05.	Penne mit Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika) in Tomatensoße, Obst Ia	Tortellini Carne mit Tomatensoße, Obst Ia, VII	Schnippelwürstgulasch mit Paprika und Mäire, dazu Kartoffelpüree, Obst 1, 3, 5, Ia, VII	Hähnchen- geschnetzeltes mit Paprika und Kartoffelpüree Ia, VII	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktail- dressing, Obst Ia, III, VII, VIII, IX, X
DI 31.05.	Ragout vom Kabeljau in Kräuter-Senfsoße, dazu Erbsen und Lang- kornreis, Möhrenrohkost Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Geschnetzeltem vom Rind in Rahmssoße, Möhrenrohkost Ia, VII	Sächsische Quarkkeuchen mit Apfelmus 3, Ia, III, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe dazu Brot, Obst Ia, Ib, VII, X	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Fruchtquark 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktail- dressing, Fruchtquark Ia, III, VII, VIII, IX, X