

MAI 2022

SPEISEPLAN



SERVICETELEFON
0375. 28 65 05 50

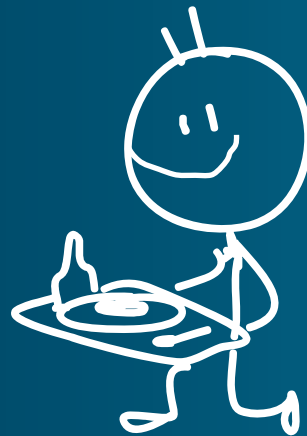
GFB CATERING ZWICKAU GmbH
Hilfegottesschachtstraße 31
08056 Zwickau
Tel. 0375. 28 65 05 50
Fax 0375. 28 65 05 56
zwickau@gfb-catering.com
www.gfb-catering.com

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 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 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
 - IIId Kaschunüsse
 - IIIE Pekannüsse
 - IIIf Paranüsse
 - IIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
 - IIIIj Pinienkerne
 - IIIIz 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.



vegetarische Speise

enthält Geflügel

vegane Speise

enthält Fisch,
praktisch grätenfrei



enthält Rind

enthält Wild

enthält Schwein

enthält Lamm

Kundennummer

Name

Schule

BESTELLSCHEIN APRIL 2022

Klasse

KW

18

19

20

21

22

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

02

03

04

05

06

09

10

11

12

13

16

17

18

19

20

23

24

25

26

27

30

31

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Klassikmenü

Bestellung möglich unter:

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

	DGE* *Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.	PASTA	KIDS	KLASSIK
MO 02.05.	Lachsragout in Kräuter-Frischkäsesoße, dazu Erbsen und Kräuterkartoffeln, Obst Ia, IV, VII	Käse-Tortellini mit Tomaten-Mozzarellasoße, dazu geriebener Käse, Obst Ia, III, VII	Möhreneintopf mit Huhn, dazu Brot und Obst Ia, Ib, IX	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und vegetarischen Bällchen Ia, III, VII, IX
DI 03.05.	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kompott VII	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch, Paprika und Zwiebeln, Reibekäse, Möhrenrohkost Ia, VII, IX, X	Vegetarisches Medaillon mit Püree, Kräutersoße und Möhrenrohkost Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing Ia, III, VII, IX, X
MI 04.05.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, Ic	Hörnchennudeln mit Schweinegulasch, Gurkensalat Ia	Bunte Gemüsepfanne mit Schupfnudeln, Rahmsoße und Quarkspeise Ia, III, VII	Buntes Eierragout in Senfsoße mit Kartoffeln, Fruchtquark Ia, VII
DO 05.05.	Makkaroni mit vegetarischer Linsenbolognese (Linsen, Tomatensoße, Sellerie, Lauch und Möhrenwürfel) und geriebenem Käse, Kirschjoghurt Ia, VII, IX	Spätzle mit Hähnchenfleisch und Champignons in cremiger Soße, Kirschjoghurt Ia, III, VII	Backfisch mit Tomatensoße, dazu Reis, Kirschjoghurt Ia, III, VII	Salatplatte Athen mit gebackenem Fetakäse, Rohkost und Zaziki Ia, VII
FR 06.05.	Bunte Gemüsepfanne mit Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen in Tomatensoße, dazu Naturreis, Gebäck Ia, III, VII, IX	Strozzapreti mit Tomaten-Kräutersoße, Reibekäse und Gebäck Ia, III, VII	Putinchen mit Spargelrahmsoße und Kartoffeln Ia, III, VII	Salatteller mit Käse, Salami, Butter und Brot, dazu Rohkost 1, 3, 5, Ia, Ib, VII
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, dazu Kohlrabi und Püree Ia, VII	Reissalat “Mexiko” mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, dazu gebratene Hähnchenbrust Ia, VII, IX
DI 10.05.	Rote-Beete-Medaillon mit Balkan-Gemüse (Mais, Bohnen, Paprika, Karotten und Erbsen) in Kräuter-Goudasoße, dazu Reis, Apfelmus 3, Ia, III, VII	Vegetarischer Nudeleintopf mit Lauch, Möhren und Sellerie, dazu Brot, Apfelmus 3, Ia, Ib	Quarkbärchen, Zucker und Apfelmus 3, Ia, III, VII	Wrap, gefüllt mit Bärlauchquark, Tomate, Mozzarella und Rohkost Ia, VII
MI 11.05.	Ebly, dazu Lachswürfel in Kokosmilch-Gemüsecurry (Blumenkohl, Möhren und Brokkoli), Fruchtquark Ia, IV, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Reibekäse und Fruchtquark S, 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Jägerschnitzel mit Bratensoße und Erbsen, dazu Kartoffeln 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Bunter Gemüseeeintopf, dazu Brot und Fruchtquark Ia, Ib, VII, IX
DO 12.05.	Hänchengeschnetzeltes in Frischkäsesoße mit Möhren, Bohnen, Erbsen und Blumenkohl, dazu Reis, Gurkensalat Ia, VII	Penne mit Gorgonzola-Schinkensoße, Gurkensalat 1, 3, 5, Ia, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln Ia, VII	Salatteller mit Rohkost, Thunfisch, roter Zwiebel und Brötchen Ia, VI
FR 13.05.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäsesoße mit Möhren, dazu Kartoffeln, Kompott Ia, IV, VII	Makkaroni mit Hähnchenbruststreifen und Paprika in Tomatensoße, Kompott Ia	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Kompott Ia, VII	Salatplatte mit gebackenem Camembert und Preiselbeer-Dip Ia, VII
MO 16.05.	Bunter Gemüseeeintopf (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	Bratreis mit Chinagemüse und Hähnchenstreifen, dazu Obst Ia, VI, IX	Wienersalat mit Gewürzgurke und Zwiebel in Tomatenketchup, dazu Rohkost und Brot 1, 3, 5, 9, Ia, Ib
DI 17.05.	Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib	Nudeln mit Tomatensoße und Wiegebraten, dazu Apfelmus 3, Ia, III	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 3, Ia, III, VII	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Apfelmus 3, Ia
MI 18.05.	Naturreis mit Rindergulasch, dazu Paprika und Zwiebeln, Waldmeisterquark Ia	Penne mit bunter Knoblauchsoße, dazu Reibekäse und Waldmeisterquark Ia, VII	Feurige Soljanka, dazu eine Scheibe Toast und Waldmeisterquark 1, 3, 5, 9, Ia	Salatteller mit bunter Rohkost und vegetarischem Medaillon Ia, III, VII
DO 19.05.	Käse-Lauch-Eintopf mit Hackfleisch, dazu Brot und Gebäck Ia, Ib, III, IX	Nudelauflauf mit Gemüse und Käse überbacken, dazu Gebäck Ia, III, VII	Grillwurst in Letschotunke, dazu Kartoffelpüree und Gebäck 1, 3, 5, Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerin: Salat, Gurke, Tomate, Mais mit Kräuter dressing 3, Ia, III, VII, IX, X
FR 20.05.	Hähnchengeschnetzeltes in Frischkäsesoße mit Möhren und Erbsen, dazu Kräuter-Naturreis, Obst Ia, VII, IX	Nudeln mit Spinat-Käsesoße, dazu Obst Ia, VII	Germknödel mit Vanillesoße, Obst Ia, III, VII	Fischwürfel in Kräutersoße, dazu Reis und Möhren Ia, IV, VII
MO 23.05.	Bunte Gemüsepfanne (Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Sojastreifen und Schnittlauch) mit Käse-soße (Gouda), dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	Nudelsalat in Mayonnaise, dazu bunte Rohkost, Schnitzel Ia, III, VII	Fruchtige Kaltschale, dazu Milchbrötchen, Obst Ia, III, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis Ia, VII
DI 24.05.	Rührei mit Kartoffelpüree und Gurkensalat Ia, VII	Makkaroni mit Spargel, Tomaten und Brokkoli, dazu Kräutersoße, Gurkensalat Ia, VII	Frikadelle mit Bratensoße, bunter Gemüsemix und Kartoffeln Ia, III	Hirtensalat: Salat, Gurke, Tomate, Mais mit Oliven und Feta, Joghurt-Kräuter dressing Ia, III, VII, IX, X
MI 25.05.	Schweinegulasch mit Rotkohl und Klößen 3, Ia	Spirelli mit Tomatenrahmsoße, dazu geriebener Käse, Erdbeerjoghurt Ia, VII	Ei in Senfsoße, Möhren-Mais-Gemüse und Kartoffelstampf Ia, VII	Bunter Couscous-Salat mit Feta, Gemüse und Joghurt VII, IX, X
DO 26.05. Feiertag	Christi Himmelfahrt			
FR 27.05.	Unterrichtsfreier Tag in Sachsen		Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel, dazu Erbsen und Kartoffeln Ia, VII	Bunter Salatteller mit Kräutercroûtons, dazu Brot K, Ia, Ib, IX
MO 30.05.	Penne mit Ratatouille (Zucchini, Auberginen, Paprika) in Tomatensoße,Obst Ia	Tortellini Carne mit Tomatensoße, Reibekäse und Obst Ia, VII	Schnippelwurst-Gulasch mit Paprika und Mais, dazu Kartoffelpüree, Obst 1, 3, 5, Ia, VII	Wrap, gefüllt mit Kräuterquark, Gemüse und Käsestreifen Ia, VII
DI 31.05.	Ragout vom Kabeljau in Kräuter-Senfsoße, dazu Erbsen und Langkornreis, Möhrenrohkost Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und kleinen Party-frikadellen, dazu Möhrenrohkost Ia, III	Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus 3, Ia, III, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe, dazu Apfelmus VII, X