



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



SPEISEPLAN

29.08. - 30.09.22

SEPTEMBER 2022



www.gfb-catering.com
 Servicetelefon: 0341. 44 82 110

Unser Sonderkostangebot

Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeiten zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechsell-krankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturen (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 Einzelforforschern 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 Speiseversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergiefreie 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

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z. B. Natriumpökalz in Schinkenprodukten oder Kasserole, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:
 1) mit Konservierungsstoff
 2) mit Farbstoff
 3) mit Antioxidationsmittel,
 4) mit Natriumpökalz
 5) mit Phosphat
 6) mit Geschmacksverstärker
 7) geschwefelt
 8) mit Nitrat
 9) mit Süßungsmittel (n)
 ** Wildfang
 Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

SERVICETELEFON
0375. 28 65 05 50



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

- 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
- VIIII Pinienkerne
- VIIIZ Pistazien
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfit 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

enthält Rind		vegetarische Speise		enthält Fisch, praktisch glutenfrei	
enthält Wild		enthält Geflügel		vegane Speise	
enthält Schwein					
enthält Lamm					



