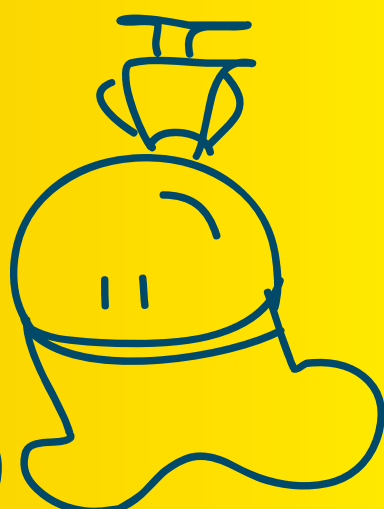


SPEISEPLAN OKTOBER 2022



Empfehlung im Oktober:
Leckeres vom Kürbis,
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 Menüschildern 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

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



WIR HABEN SPASS
BEIM KOCHEN –
DAS SCHMECKST DU.



Foto: master1305, AdobeStock

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

KW

40

Mo

03

Di

04

Mi

05

Do

06

Fr

07

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Biomenü

Kaltmenü

Salatteller

41

Mo

10

Di

11

Mi

12

Do

13

Fr

14

42

Mo

17

Di

18

Mi

19

Do

20

Fr

21

43

Mo

24

Di

25

Mi

26

Do

27

Fr

28

44

Mo

31

Ferien Sachsen: 17.10. – 29.10.22

Ferien Sachsen-Anhalt: 24.10. – 04.11.22

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 03.10. Feiertag	Tag der Deutschen Einheit					
DI 04.10.	Putengulasch mit Schwarzwurzel und Kürbisgemüse, dazu Pasta, Möhrensalat Ia, IX	Nudeln mit Thunfisch-Tomaten- soße, Möhrensalat Ia, IV	Tomatensuppe mit Reis, dazu ein Brötchen, Möhrensalat Ia	Hefeklöße mit heißen Kirschen, Stückobst Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, dazu Gebäck Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, dazu Gebäck Ia, III, VII
MI 05.10.	Milchreis mit Apfelmus, dazu Gurken-Joghurt- Salat VII	Penne mit Tomaten-Käsesoße, Gurken-Joghurt-Salat Ia, VII	Frikadelle vom Schwein, mit Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffeln Ia, III, VII	Sojageschnetzeltes mit bunten Gemüse- streifen in Kräuterrahm- soße, dazu Kartoffeln Ia, VI, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, dazu Heidelbeerquark VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, dazu Heidelbeerquark Ia, III, VII
DO 06.10.	Couscous-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Kichererbsensoße, Kirschjoghurt Ia, VII	Spanische Gemüsepfanne in Kräutersoße mit Schupfnudeln, Kirschjoghurt Ia, III, VII	Backfisch vom Seelachs mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Kirschjoghurt Ia, III, IV, VII	Buntes Eierragout in Senfsoße mit Kartoffeln, Stückobst Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Kirschjoghurt VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Kirschjoghurt Ia, III, VII
FR 07.10.	Lachs mit Vollkornpenne, Dillsoße und Tomatensalat, Stückobst Ia, IV, VII	Nudeleintopf mit Suppengemüse und Hähnchenbrust- würfeln, dazu Brot, Stückobst Ia, Ib, Ic, III, IX	Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Stückobst 3, Ia	Schweine- geschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln Ia, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Stückobst VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst Ia, III, VII
MO 10.10.	Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Reis, Vollkornbrot, dazu Stückobst Ia, Ib, Ic, IX	Putenbruststreifen mit JulienneGemüse und Pasta, dazu Stückobst Ia, IX	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben, dazu Brot, Stückobst 1, 3, 5, Ia, Ib, VII	Fischragout vom Seelachs mit Brokkoli und Möhren, dazu Kartoffeln, Gurkensalat Ia, IV, VII	Hausgemachter Nudel- salat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, dazu Stückobst 1, 3, 5, VII	Gemischter Kopfsalat mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, dazu Stückobst Ia, VII
DI 11.10.	Schweinegulasch mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, dazu Gurken-Tomaten- salat Ia, VII, IX	Spirelli mit Tomaten- MozzarellaSoße, dazu Gurken-Tomaten- salat Ia, VII, IX	Geflügelfrikadelle mit Mischgemüse, Rahmsoße und Reis, dazu Gurken-Tomaten- salat Ia, III, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Stückobst Ia, VII	Hausgemachter Nudel- salat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, dazu Schokopudding 1, 3, 5, VII	Gemischter Kopfsalat mit gebackenem Camem- bert und fruchtigem Dip, dazu Schokopudding Ia, VII
MI 12.10.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat, Erdbeerjoghurt III, VII	Pasta mit roter PestoRahm- soße, Erdbeerjoghurt Ia, VII, VIII	Hähnchenbrustfilet in cremiger Brokkolisöße, dazu Reis, Erdbeerjoghurt Ia, VII	Erseneintopf mit Möhren, Sellerie und Kartoffelwürfeln, dazu eine Scheibe Brot und Tomatensalat Ia, Ib, IX	Hausgemachter Nudel- salat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, dazu Erdbeerjoghurt 1, 3, 5, VII	Gemischter Kopfsalat mit gebackenem Camem- bert und fruchtigem Dip, dazu Erdbeerjoghurt Ia, VII
DO 13.10.	Farfalle Bolognese von roten Linsen mit Gemüsewürfeln, Apfel-Möhren-Rohkost Ia, IX	Farfalle mit Schweinegulasch, Apfel-Möhren-Rohkost Ia, X	Seelachs in Knusperpanade mit Kräutersoße und Kartoffeln, Apfel-Möhren-Rohkost Ia, III, VII	Buntes Kürbis- Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis, dazu Stückobst Ia, VII	Hausgemachter Nudel- salat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, dazu Grießpudding 1, 3, 5, Ia, VII	Gemischter Kopfsalat mit gebackenem Camem- bert und fruchtigem Dip, dazu Grießpudding Ia, VII
FR 14.10.	Bunte Nudeln mit Thunfisch-Tomaten- frischkäsesoße, Stückobst Ia, VI, VII	Spaghetti mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße, Stückobst 1, 3, Ia, IX, X	Grießbrei mit Zimt und Zucker, Stückobst Ia, VII	Schweinenackensteak mit Bratensoße, Bohnen und Kartoffeln Ia	Hausgemachter Nudel- salat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, dazu Stückobst 1, 3, 5, VII	Gemischter Kopfsalat mit gebackenem Camem- bert und fruchtigem Dip, Stückobst Ia, VII
MO 17.10. Ferien SN	Linsensuppe mit Möhren und Kokos- Curry, dazu Fladenbrot, Stückobst Ia, VII, IX	Spätzle-Gemüsepfanne mit Pilzen und Kräutersoße, dazu Stückobst Ia, III, VII	Gabelspaghetti Bolognese vom Geflügel, Stückobst Ia, IX			
DI 18.10. Ferien SN	Ei-Patty mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln, Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII	Nudeln mit Tomatenwürfeln und Kräutersoße, Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII	Putenschnitzel mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln Ia, III			
MI 19.10. Ferien SN	Kochklops mit Kapernsoße und Brokkoli, dazu Vollkornreis, Stückobst Ia, VII	Penne mit Rahmspinat, Stückobst Ia, VII	Pizzasuppe mit Schweinehackfleisch, Mais, Champignons, Paprika und Frischkäse, Stückobst Ia, VII			
DO 20.10. Ferien SN	Kichererbsen-Curry mit Kürbis, Brokkoli und Blumenkohl, dazu Tomatenreis, Vanillequark Ia, VII, X	Schinken-Sahne-Soße mit Korkenziehernudeln, Vanillequark 1, 3, 5, Ia, VII	Seelachs-Fischli mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Vanillequark Ia, IV, VII			
FR 21.10. Ferien SN	Marinierter Hering in Joghurt-Sahne-Soße mit Salzkartoffeln, dazu Mandarinen-Weiß- krautsalat 3, 9, Ia, III, IV, VII	Buntes Hähnchenragout Gärtnerinnenart mit Pasta, dazu Mandarinen-Weiß- krautsalat Ia, VII	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, dazu Mandarinen-Weiß- kraut-Salat Ia, III, VII			
MO 24.10. Ferien SN Ferien SA	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwür- feln, dazu Vollkornbrot, Stückobst Ia, Ib, Ic, VII	Nudeln mit Hackfleisch- Käsesoße, Stückobst Ia, VII	Kartoffel- Kürbissuppe mit Gemüsewürfeln, Stückobst Ia, VII, IX			
DI 25.10. Ferien SN Ferien SA	Gemüsepfanne mit Möhren, Erbsen und Bohnen, Vollkornreis und Frischkäse-Kräutersoße, dazu Weißkrautsalat Ia, VII	Gabelspaghetti mit Schinkenstreifen, Ei und Erbsen, dazu Weißkrautsalat 1, 3, 5, Ia, VII	Jägerschnitzel mit Tomatensoße und Gabelspaghetti, dazu Weißkrautsalat 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX			
MI 26.10. Ferien SN Ferien SA	Falafel-Bällchen mit Bulgur und Zucchini- Tomatengemüse, dazu Erdbeerjoghurt Ia, IX	Strozzapetri Bolognese von roten Linsen, dazu Erdbeerjoghurt Ia, IX	Piratensuppe mit Schweinehackfleisch, Muschelnudeln und Gemüse, dazu Erdbeerjoghurt Ia, IX			
DO 27.10. Ferien SN Ferien SA	Spätzle mit Käsesoße und Erbsengemüse, Tomatensalat Ia, III, VII	Reisnudeln mit asiatischer Gemüse- soße und Sojastreifen, Tomatensalat Ia, VI, VII	Seelachswürfel in Zitronen-Dillsoße mit Möhren und Kartoffelpüree Ia, IV, VII			
FR 28.10. Ferien SN Ferien SA	Kabeljaufilet mit Spinat-Frischkäseso- ße und Kartoffeln, dazu Stückobst Ia, IV, VII	Fleischbällchen in Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti, Stückobst Ia, III	Hefeklöße mit Vanillesoße, dazu Stückobst Ia, III, VII			
MO 31.10. Feiertag	Reformationstag					