

SPEISEPLAN NOVEMBER 2022



Empfehlung im November:
Österreichische Leckereien,
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.

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



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

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.

VOLL



KROSS!

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

BESTELLSCHEIN NOVEMBER

KW

44

Di

Mi

Do

Fr

01

02

03

04

45

Mo

Di

Mi

Do

Fr

07

08

09

10

11

46

Mo

Di

Mi

Do

Fr

14

15

16

17

18

47

Mo

Di

Mi

Do

Fr

21

22

23

24

25

48

Mo

Di

Mi

28

29

30

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Biomenü

Kaltmenü

Salatteller

16.11.22: Buß- und Bettag, Feiertag in Sachsen

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 01.11.	Lachsragout in Frischkäsesoße mit Mais und Tomatenwürfeln, dazu Vollkornreis, Möhrenrohkost  Ia, IV, VII	Penne mit Hähnchenstreifen, Möhren und Kohlrabi in Kräutersoße, Möhrenrohkost  Ia, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Möhrenrohkost  Ia, VII	Buntes Sojageschnetzeltes mit Gemüse in Tomatensoße, dazu Reis  Ia, VII, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Kresse, Geflügelfrikadelle, dazu Gebäck  Ia, III, VII	Chefsalat: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, dazu Gebäck  Ia, III, VII, X
MI 02.11.	Rindergeschnetzeltes mit Paprika und Pilzen, dazu Kartoffeln, Mangoquark  Ia, VII, IX	Bunte Nudeln mit Tomaten-Kräutersoße, Mangoquark  Ia, VII, IX	Bratwurst mit Bratensoße und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Wirsing Eintopf mit Kartoffelstückchen, dazu Mischbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Kresse, Geflügelfrikadelle, Mangoquark  Ia, III, VII	Chefsalat: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, Mangoquark  Ia, III, VII, X
DO 03.11.	Fruchtiges Gemüsecurry Erbsen, Möhren, Blumenkohl und Ananas mit Reis, Weißkohlsalat mit Mais  Ia, VII, IX	Nudeln mit Bauerngulasch (Schweinefleisch mit Kohlrabi), Weißkohlsalat mit Mais  Ia, VII, IX	Pizza Napoli  Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen  VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Kresse, Geflügelfrikadelle, dazu Heidelbeerquark  Ia, III, VII	Chefsalat: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, dazu Heidelbeerquark  Ia, III, VII, X
FR 04.11.	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenmischbrot, Stückobst  Ia, Ib, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Stückobst  Ia, VII	Fischstäbchen mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree  Ia, III, VII	 Krautsuppe mit Tomaten, Paprika, Sellerie und Kartoffeln, dazu Scheibe Brot, Bio-Banane  Ia, Ib, VII, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Kresse, Geflügelfrikadelle, dazu Stückobst  Ia, III, VII	Chefsalat: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, Stückobst  Ia, III, VII, X
MO 07.11.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib	Gabelspaghetti Bolognese (vom Schwein), Obst  Ia, IX, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Obst  Ia, VII	Hähnchenstreifen in Rahmsoße mit Rosenkohl, dazu Kartoffeln,  Ia, VII	Hausgemachter Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Lauch, Gewürzgurken, Schnittlauch, Radieschen und Blattsalat, Brötchen, Stückobst  1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quarkdip, dazu Stückobst  VII
DI 08.11.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäsesoße mit Möhren und Kartoffeln, Rotkohlsalat  Ia, IV, VII	Spirelli mit Tomatenwürfeln und Kräutersoße, Rotkohlsalat  Ia, VII	Geflügelhacksteaks mit Geflügelsoße, Möhren, Erbsen und Kartoffeln  Ia, III, VII	Reis mit Gemüswürfeln in Frischkäsesoße, Fruchtjoghurt  Ia, VII, IX	Hausgemachter Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Lauch, Gewürzgurken, Schnittlauch, Radieschen und Blattsalat, Brötchen, Gebäck  1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quarkdip, dazu Gebäck  Ia, VII
MI 09.11.	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, Fruchtquark  Ia, III, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Fruchtquark  1, 3, 5, Ia, IX, X	Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Fruchtquark  Ia, VII, IX	Grießbrei mit Zucker und Zimt  Ia, VII	Hausgemachter Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Lauch, Gewürzgurken, Schnittlauch, Radieschen und Blattsalat, Brötchen, Beerenjoghurt  1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quarkdip, dazu Beerenjoghurt  VII
DO 10.11.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmssoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Nudeleintopf mit Lauch, Möhren und Sellerie, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, Ib	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch  VII	Hausgemachter Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Lauch, Gewürzgurken, Schnittlauch, Radieschen und Blattsalat, Brötchen, Fruchtquark  1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quarkdip, dazu Fruchtquark  VII
FR 11.11.	Mildes Chili sin Carne mit Soja, Mais und Kidneybohnen, dazu Naturreis, Obst  Ia, VI, IX	 Pasta mit Matrosenfleisch (Rindfleischgulasch mit Möhren und Lauch), Obst  Ia, IX	Pancakes mit Apfelmus  3, Ia, III, VII	Schweinegulasch mit Rotkohl, dazu Kartoffeln, Banane  3, Ia, VII, IX	Hausgemachter Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Lauch, Gewürzgurken, Schnittlauch, Radieschen und Blattsalat, Brötchen, Stückobst  1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quarkdip, dazu Stückobst  VII
MO 14.11.	Hähnchengulasch mit Paprika, dazu Kartoffeln, Apfel  Ia, IX	Nudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Apfel  3, Ia, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt  VII	 Bunter Fisoleineintopf grüne Bohnen mit Rindfleisch, Möhren-, Zwiebel- und Kartoffelwürfeln, Roggenbrot, Weißkrautsalat  Ia, Ib, IX	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blattpettersilie in Essig-Öl-Dressing, Apfel  9	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Apfel  Ia, III, VII, IX, X
DI 15.11.	Bunter Gemüseeintopf (Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen) mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat  Ia, Ib, VII	Nudeln mit Schnittlauch-Käsesoße, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII, IX	Frikadelle vom Schwein mit bunten Möhren, Bratensoße und Kartoffeln  Ia, III, VII	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, VII	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blattpettersilie in Essig-Öl-Dressing, Gebäck  9, Ia	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
MI 16.11. Feiertag in SN	Lachsragout in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	Schmetterlingsnudeln mit Spinat-Käsesoße, Fruchtjoghurt  Ia, VII	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße  Ia, VII, IX	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blattpettersilie in Essig-Öl-Dressing, Fruchtjoghurt  9, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
DO 17.11.	Schupfnudeln Bolognese (aus Linsen), Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Penne mit Paprika-Tomatensoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurstwürfeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  1, 3, 5, VII, IX, X	Brokkolitaler mit Tomatensoße und Kartoffeln, Obst  Ia, III, VII, VIII	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Ge-würzgurken, Mais, Paprika, Blattpettersilie in Essig-Öl-Dressing, Wackelpudding  2, 9	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Wackelpudding  Ia, III, VII, IX, X
FR 18.11.	Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Obst  Ia, IX	Currywurstgulasch mit Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  5, Ia, VII, IX, X	 Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße  Ia, III, VII	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blattpettersilie in Essig-Öl-Dressing, Obst  9	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
MO 21.11.	Gemüsecurry Möhre, Blumenkohl, Erbsen mit Naturreis und Feta, Stückobst  Ia, VII, IX	Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini, dazu Tomatensoße, Stückobst  Ia, VII, IX	Tomatensuppe mit Reis und Fleischbällcheneinlage, Stückobst  Ia, III, VII	Buntes Fischragout mit Kartoffeln  Ia, IV, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, Baguettebrötchen, Stückobst  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, dazu Stückobst  VII
DI 22.11.	Gemüsepfanne Möhren, Bohnen und Brokkoli mit Vollkornreis, dazu Käsesoße, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Spirelli Bolognese (vom Schwein), dazu Gurkensalat  Ia, III, IX	Pizza mit Salami und Gemüse, Gurkensalat  1, 3, 5, Ia, VII	 Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln, Obst  Ia	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, Baguettebrötchen, dazu Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, dazu Gebäck  Ia, VII
MI 23.11.	Lachsfrikassee in Senf-Dillsoße, Erbsen und Kartoffeln, Beerenjoghurt  Ia, IV, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Beerenjoghurt  1, 3, 5, Ia, IX, X	Eier in Senfsoße dazu Kartoffeln, Beerenjoghurt  Ia, VII	Schweine-geschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln, Weißkohlsalat  Ia, VII, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, Baguettebrötchen, dazu Mangojoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, dazu Mangojoghurt  VII
DO 24.11.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Chinakohlsalat  VII	Nudeln mit buntem Asia-Gemüse in fruchtiger Currysoße, Chinakohlsalat  Ia, VII, VI, X	Frikadelle vom Schwein mit Senfsoße, Gemüse und Kartoffeln  Ia, III, VII, IX	Vegetarischer Nudleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot  Ia, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, Baguettebrötchen, dazu Aprikosenquark  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, dazu Aprikosenquark  VII
FR 25.11.	Schweinegulasch mit Möhren, Erbsen und Schwarzwurzel, dazu Kartoffelpüree, Stückobst  Ia, VII	Nudeln mit Vier-Käse-Soße, Stückobst  Ia, VII	Hähnchen-geschnetzeltes in Rahmsoße mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln  Ia, III, VII	Kartoffelpuffer mit Apfelmus  3	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, Baguettebrötchen, dazu Stückobst  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, dazu Stückobst  VII
MO 28.11.	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Spinat, dazu Naturreis, Stückobst  Ia, IV, VII	Nudeln mit Kräutersoße, Stückobst  Ia, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst  Ia, VII, IX	Rindergulasch mit Brokkoli und Kartoffeln  Ia, IX, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, dazu Stückobst  VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, dazu Stückobst  Ia, III, VII
DI 29.11.	Brokkoli-Nuss-Ecke mit Kräutersoße und Kartoffeln, Weißkrautsalat  Ia, VII, VIIb	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Weißkrautsalat  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Schnippelwurstgulasch Wiener-Würstchen-Scheiben mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Weißkrautsalat  1, 3, 5, Ia, VII	Penne mit buntem Gemüse und Tomatensoße, Obst  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, dazu Gebäck  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, dazu Gebäck  Ia, III, VII
MI 30.11.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln und Rindfleisch aus der Keule, dazu Roggenvollkornbrot, Fruchtquark  Ia, VII, IX	Bunte Spirelli mit Käse-Kräutersoße, Fruchtquark  Ia, VII	Pizza-Suppe nach Bergsteigerart mit Rinderhackfleisch, Mais, Champignons, Paprika und Frischkäse, Fruchtquark  Ia, VII, IX	Fischstäbchen mit Kräutersoße und Reis  Ia, III, IV, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, dazu Fruchtquark  VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, dazu Fruchtquark  Ia, III, VII

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.