

# NOVEMBER 2022

## SPEISEPLAN



### 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, Stoffwechselferkrankungen 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 Einzelleferverschein 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 Speisensversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergienfreie Versorgung angewiesen sein, verweisen wir Sie gern auf unser Sonderkostangebot.

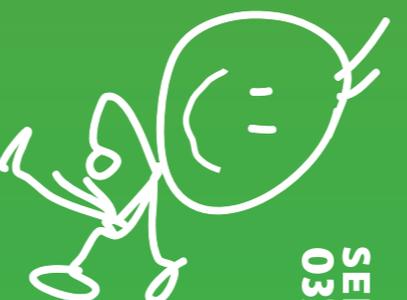
- Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:
- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
  - II Weizen
  - IIb Roggen
  - IIc Gerste
  - IIId Hafer
  - IIle Dinkel
  - IIf Karnut
  - II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - III Eier und daraus 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.



**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

- 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
- VIIa Mandeln
- VIIb Haselnüsse
- VIIc Walnüsse
- VIIId Kaschunüsse
- VIIe Pekannüsse
- VIIIf Paranüsse
- VIIIn Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIIj Pflanzkerne
- VIIk 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

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



