

# DEZEMBER 2022 SPEISEPLAN



Genuss im Dezember:  
(Vor-)Weihnachtliche  
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.



## 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 Allergietypen, 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
- VIIIff 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



# UNFASSBAR LECKER!

# BESTELLSCHEIN DEZEMBER

Kundennummer

Name

Schule

Klasse

	KW 48		49			50			51			52										
	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr					
DGE-Menü	01	02	05	06	07	08	09	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30
Pastamenü																						
Kidsmenü																						
Biomenü																						
Kaltmenü																						
Salatteller																						

Weihnachtsferien in Sachsen:  
22.12.22 – 02.01.23  
Weihnachtsferien in Sachsen-Anhalt:  
21.12.22 – 05.01.23

Bestellung möglich unter:

**ONLINE: [www.gfb-catering.com](http://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 <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIOMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
DO 01.12.	Reispfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Blumenkohl), Hähnchenbruststreifen und Kichererbsensoße, Kirschgoghurt Ia, VII	Schupfnudeln mit Rahmwirsing, dazu Käsesoße, Kirschgoghurt Ia, III, VII	Backfisch vom Seelachs mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Kirschgoghurt Ia, III, IV, VII	Schweinegeschnetzeltes, dazu Bohnen und Kartoffeln, Mandarine Ia, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Kirschgoghurt III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Kirschgoghurt Ia, III, VII
FR 02.12.2	Seelachswürfel in Dillsoße mit Vollkornreis und bunten Möhren, Stückobst Ia, IV, VII	Nudeleintopf mit Suppengemüse und Hähnchenbrustwürfeln, dazu Brot, Stückobst Ia, Ib, Ic, II, IX	Quarkeulchen ohne Rosinen, dazu Apfelmus 3, Ia, III, VII	Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Gurkensalat Ia	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst Ia, III, VII
MO 05.12.	Tomatensuppe mit frischen Kräutern, Vollkornbrot, Apfel Ia, Ib, Ic, IX	Putenbruststreifen mit Juliennegemüse (Möhre, Sellerie und Lauch) und Pasta, Apfel Ia, IX	Pastinaken-Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben, Brot, Apfel 1, 3, 5, Ia, Ib, VII, IX	Grießbrei mit Zimt und Zucker, Banane Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Apfel 1, 3, 5, Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Apfel VII
DI 06.12. <small>Nikolaustag</small> 	Milchreis mit heißen Beeren, Nikolausüberraschung VII	Bunte Spirelli mit Kräuter-Käsesoße, Nikolausüberraschung Ia, VII	Pizza mit Salami und Gemüse, Nikolausüberraschung Ia, VII	Schweinegulasch mit Salzkartoffeln, Nikolausüberraschung Ia, VII, IX	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Nikolausüberraschung 1, 3, 5, Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Nikolausüberraschung Ia, VII
MI 07.12.	Kräuterröhrei mit Salzkartoffeln, Gurkensalat III, VII	Gabelspaghetti mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße, Gurkensalat 1, 3, Ia, IX, X	Fischstäbchen mit Würstchenscheiben und Kartoffeln, Gurkensalat Ia, VI, III, VII	Erbseintopf mit Möhren, Sellerie und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Tomatensalat Ia, Ib, IX	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Schokopudding 1, 3, 5, Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Schokopudding Ia, VII
DO 08.12.	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Banane Ia, VI	Farfalle mit Pesto-Rahmsoße, Beerenjoghurt Ia, VII, VIII, IX	Geflügelfrikadelle mit Rotkohl, Rahmsoße und Kartoffeln Ia, III, VII	Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis, Mandarine Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Beerenjoghurt 1, 3, 5, Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Beerenjoghurt VII
FR 09.12.	Lachswürfel in Zitronen-Dillsoße mit Brokkoli und Naturreis, Stückobst Ia, IV, VII	Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Stückobst Ia, VII, IX	Hefeklöße mit Vanillesoße, Stückobst Ia, III, VII	Buntes Eierragout mit Senfsoße, dazu Kartoffeln, Pflaume Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Stückobst 1, 3, 5, Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Stückobst VII
MO 12.12.	Linsensuppe mit Möhren, Kokos und Curry, dazu Vollkornbrot, Stückobst Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Penne mit Rahmspinat, dazu Stückobst Ia, VII	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, dazu Stückobst Ia, VII	Ragout vom Seelachs mit Möhren, dazu Kartoffeln, Gurkensalat Ia, IV, VII	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Stückobst 1, 3, 5, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken und Ei, Cocktailsoße, Stückobst 1, 3, 5, III, VII
DI 13.12.	Röhrei mit Schnittlauch, Salzkartoffeln, Gurken-RadieschenSalat Ia, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Gurken-Radieschen-Salat 1, 3, 5, Ia, III, VII	Schweinegulasch mit Kohlrabi und Salzkartoffeln, Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII	Chili con Carne mit Schweinehackfleisch, Kidneybohnen und Mais mit Reis, Beerenjoghurt Ia, VII	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Gebäck 1, 3, 5, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken und Ei, Cocktailsoße, Gebäck 1, 3, 5, III, VII
MI 14.12.	Kochklops mit Kapernsoße und Brokkoli, dazu Vollkornreis, Spekulatiusjoghurt Ia, VII	Schinken-Sahnesoße mit Korkenziehernudeln, Spekulatiusjoghurt 1, 3, 5, Ia, VII	Spätzlepfanne mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Spekulatiusjoghurt Ia, III, VII	Kartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat VII	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Spekulatiusjoghurt 1, 3, 5, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken und Ei, Cocktailsoße, Spekulatiusjoghurt 1, 3, 5, III, VII
DO 15.12.	Gnocchi mit Tomaten-Sahnesoße, Mandarinen-Weißkraut-Salat Ia, III, VII	Gabelspaghetti Bolognese vom Geflügel Mandarinen-Weißkraut-Salat Ia, IX	Germknödel marmoriert, dazu Vanillesoße, Weißkrautsalat Ia, VI, VII, VIII	Reiseintopf mit buntem Gemüse und Hähnchenwürfeln, Vollkornbrot, Banane Ia, Ib, Ic	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Vanillequarkspeise 1, 3, 5, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken und Ei, Cocktailsoße, Vanillequarkspeise 1, 3, 5, III, VII
FR 16.12.	Marinierter Hering und Salzkartoffeln, dazu Stückobst 3, 9, Ia, III, IV, VII	Buntes Hähnchenragout Gärtnerinnenart in Rahmsoße mit Pasta, dazu Stückobst Ia, VII	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, dazu Stückobst Ia, III, VII	Gemüse-Kartoffelpuffer mit Kräuterrahmsoße und Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Pflaume Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Stückobst 1, 3, 5, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken und Ei, Cocktailsoße, Stückobst 1, 3, 5, III, VII
MO 19.12.	Kürbiscremesuppe mit Süßkartoffelstücken, Zimt und Nelke, dazu Vollkornbrot, Weihnachtsgebäck Ia, Ib, Ic, III, VI, VII, VIII, IX	Nudeln mit Hackfleischsoße, Weihnachtsgebäck Ia, Ib, Ic, III, VI, VII, VIII, IX	Graupeneintopf mit Schweinefleischwürfeln und Gemüse, dazu Brot, Weihnachtsgebäck Ia, Ib, Ic, III, VI, VII, VIII, IX	Milchreis mit Apfelmus 3, VII	Mexikanische Salad Bowl mit Mais, Paprika, Bohnen und Frikadelle vom Schwein, Weihnachtsgebäck Ia, Ib, Ic, III, VI, VII, VIII	Italienischer Salatteller Lollo Rosso und Rucola mit Cocktailtomaten, Mozzarella und Balsamico-Dressing, Weihnachtsgebäck Ia, Ib, Ic, III, VI, VII, VIII
DI 20.12.	Gemüsepfanne mit Möhren, Erbsen, Bohnen, Vollkornreis und Frischkäse-Kräutersoße, Weißkrautsalat Ia, VII	Gabelspaghetti mit Würstgulasch, dazu Weißkrautsalat 1, 3, 5, Ia	Pizza Napoli mit Tomate und Mozzarella, dazu Weißkrautsalat Ia, VII	Tomatensuppe mit Reiseinlage und frischen Kräutern, dazu Brot, Mandarine Ia, Ib	Mexikanische Salad Bowl mit Mais, Paprika, Bohnen und Frikadelle vom Schwein, Gebäck Ia, III, VII	Italienischer Salatteller Lollo Rosso und Rucola mit Cocktailtomaten, Mozzarella und Balsamico-Dressing, dazu Gebäck Ia, VII
MI 21.12. <small>Ferien SA</small>	Fischli Figuren vom Seelachs mit Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Erdbeerjoghurt Ia, IV, VII	Strozzapreti Bolognese von roten Linsen Erdbeerjoghurt Ia, IX	Pastinaken-Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben, Brot, Apfel 1, 3, 5, Ia, Ib, VII, IX	Brokkoli-Blumenkohl-Curry mit Kartoffeln, dazu Vanillequark Ia, VII, X	Mexikanische Salad Bowl mit Mais, Paprika, Bohnen und Frikadelle vom Schwein, Erdbeerjoghurt Ia, III, VII	Italienischer Salatteller Lollo Rosso und Rucola mit Cocktailtomaten, Mozzarella und Balsamico-Dressing, Erdbeerjoghurt VII
DO 22.12. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Spätzle mit Käsesoße und Erbsengemüse, dazu Tomatensalat Ia, III, VII	Gabelspaghetti mit Schinkenstreifen und Erbsen in Sahnesoße, dazu Tomatensalat 1, 3, 5, Ia, VII	Kohlrouladen mit Bratensoße und Kartoffeln, dazu Tomatensalat Ia, III, VII, X			
FR 23.12. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Falafel-Bällchen mit Bulgur und Zucchini-Tomatengemüse, dazu Stückobst Ia, IX	Fleischbällchen in Tomatensoße und Gabelspaghetti, dazu Stückobst Ia, III	Putinchen Putenschnitzel mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln Ia, III, X			

Wir wünschen Euch ein friedliches und frohes Weihnachtsfest sowie einen guten Rutsch ins neue Jahr!

