

# DEZEMBER 2022

## SPEISEPLAN



Genuß im Dezember:  
(Vor-)Weihnachtliche  
Leckereien,  
achte auf den kleinen  
Koch im Plan!



### 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 Diätassistentinnen bereiten mit unserer Spezialkost ein täglich frisches und vor allem verträgliches Essen zu.



**SERVICETELEFON**  
**0375. 28 65 05 50**

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

### 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

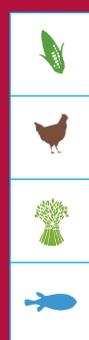
### Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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.



vegetarische Speise

enthält Geflügel

vegane Speise

enthält Fisch,  
praktisch grätenfrei



enthält Rind

enthält Wild

enthält Schwein

enthält Lamm

Kundennummer

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

**BESTELLSCHEIN DEZEMBER**

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	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	01	02	05	06	07	08	09	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30					
DGE-Menü																											
Pastamenü																											
Kidsmenü																											
Klassikmenü																											

Weihnachtsferien in Sachsen: 22.12.22 – 02.01.23

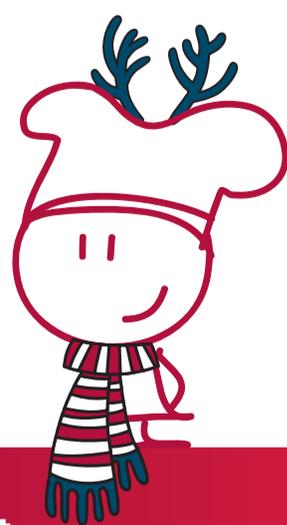
Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

Bestellung möglich unter:

**ONLINE: [www.bestellung-gfb-zwickau.de](http://www.bestellung-gfb-zwickau.de), APP: GFB Zwickau, ABGABE: an der Ausgabe**



	DGE*	PASTA	KIDS	KLASSIK
DO 01.12.	Reispfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Blumenkohl), Hähnchenbruststreifen und Kichererbsen-Soße, Gurkensalat Ia, VII, IX	Spätzle dazu Käsesoße, Gurkensalat Ia, III, VII, IX	Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis und Gurkensalat Ia	Kartoffelsalat, dazu Rohkost und eine Gemüsekugelle Ia, III, VII
FR 02.12.2	Fischburger mit Dillsoße, Püree und bunten Möhren Ia, III, VII	Nudeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Apfelmus 3, Ia, III, IX	Quarkeulchen ohne Rosinen, dazu Apfelmus und Zucker 3, Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten, Paprika und paniertem Hähnchenschnitzel Ia, III, VII
MO 05.12.	Tomatensuppe mit frischen Kräutern, Reis und Gemüse, dazu Vollkornbrot und Obst Ia, Ic, Ib, IX	Putenbruststreifen mit Gemüse und Pasta, dazu Obst Ia, VII, IX	Schweinegulasch mit zwei Klößen und Bayrisch Kraut Ia, IX	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und rote Zwiebeln, Oliven, dazu ein Brötchen Ia, VII
DI 06.12. Nikolaustag	Grießbrei, dazu Zucker und Zimt, Nikolausüberraschung Ia, VII	Bunte Spirelli mit Kräuter-Käsesoße, Nikolausüberraschung Ia, VII	Pizza mit Salami und Gemüse, Nikolausüberraschung Ia, VII	Salatplatte mit bunter Rohkost und paniertem Blumenkohl, dazu Kräuterdip, Nikolausüberraschung Ia, VII
MI 07.12.	Kräuterrührei mit Püree, Gurkensalat Ia, VII	Gabelspaghetti mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße, dazu Reibekäse und Gurkensalat 1, 3, 5, Ia, VII	Backfisch mit Kräutersoße, Kartoffelpüree und Rotkraut Ia, IV, VII	Erbseintopf mit Möhren-, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu Gebäck Ia, VII, IX
DO 08.12.	Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Asianudeln, dazu Beerenjoghurt Ia, III, VI, VII, IX	Farfalle mit Pesto-Rahmsoße und Reibekäse, Beerenjoghurt Ia, VII, VIII	Schnitzel mit Bratensoße, buntem Gemüse und Kartoffeln Ia, III	„Salatteller Athen“ mit paniertem Fetakäse, Rohkost und Zaziki Ia, VII
FR 09.12.	Lachswürfel in Zitronen-Dillsoße, dazu Brokkoli und Naturreis Ia, IV, VII, IX	Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst Ia, VII, IX	Hefeklöße mit Vanillesoße, Obst Ia, III, VII	Wrap, gefüllt mit Curryquark, Hähnchenstreifen, Möhre, Eisbergsalat und Mais Ia, VII, X
MO 12.12.	Linsensuppe mit Möhren, Kartoffelwürfeln und einer Wiener Wurst, dazu Obst 1, 3, 5, Ia, VII, IX	Penne mit Spinat-Käsesoße, dazu Obst Ia, VII	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, dazu Obst Ia, VII	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken, Ei und Cocktailsoße, dazu ein Brötchen 1, 3, Ia, VII
DI 13.12.	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis und Gurken-Radieschen-Salat Ia, VI, IX	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, dazu Gurken-Radieschen-Salat 1, 3, 5, Ia, III, VII	Rührei mit Schinken und Kräuterpüree, dazu Gurken-Radieschen-Salat 1, 3, VII	Bunte Salatbowl mit Reissalat und Kichererbsen IX
MI 14.12.	Spätzlepfanne mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräuter-soße, Naturjoghurt mit Früchten Ia, III, VII	Schinken-Sahnesoße mit Korkenziehernudeln, dazu Reibekäse, Naturjoghurt mit Früchten 1, 3, Ia, VII, IX	Kartoffeln mit Kräuterquark, Butter, Leberwurst und Rohkost 1, 3, 5, VII	Salatteller mit paniertem Camembert und Preisel-beerdi, dazu eine Scheibe Weißbrot Ia, VII
DO 15.12.	Gnocchi mit Tomaten-Gemüsesoße, dazu Pudding Ia, III, VII	Gabelspaghetti Bolognese, dazu Reibekäse und Pudding Ia, VII, IX	Reiseintopf mit buntem Gemüse und Hähnchenwürfeln, Vollkornbrot und Pudding Ia, Ib, Ic, VII, IX	Wrap, gefüllt mit Basilikumquark, Rohkost, Tomate und Fetakäse, Garnitur Ia, VII
FR 16.12.	Marinierte Heringshappen und Salzkartoffeln, dazu Rohkost 3, 9, III, IV, VII	Hähnchenragout in Rahmsoße mit Pasta, dazu Rohkost Ia, VII	Gemüse-Kartoffelpuffer mit Kräuterrahmsoße und Rohkost Ia, VII	Spätzlesalat, Rohkost und eine Wiener Wurst Ia, III, VII
MO 19.12.	Kürbiscremesuppe mit Zimt und Nelke sowie Süßkartoffelstücken, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic, VII, IX	Nudeln mit Schweinegulasch, dazu Obst Ia, IX		Italienischer Salatteller: Lollo Rosso und Rucola mit Cocktailtomaten, Mozzarella und Balsamico-Dressing, Ciabatta Ia, VII
DI 20.12.		Gabelspaghetti mit Wurstgulasch, dazu Reibekäse und Kompott 1, 3, 5, VII, IX, X	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kompott Ia, VII	
MI 21.12.		Pasta mit Tomaten-Gemüsesoße, dazu Gebäck Ia	Bunter Gemüseintopf mit Suppenfleischklößchen, dazu Brot und Gebäck Ia, Ib, III, IX	
DO 22.12. Ferien SN		Gabelspaghetti mit Schinkenstreifen und Erbsen in Sahnesoße, dazu Joghurt 1, 3, Ia, VII	Vegetarische Kohlroulade mit Soße und Kartoffeln, dazu Joghurt Ia, Ic, III, VI, VII	
FR 23.12. Ferien SN			Putengulasch mit buntem Gemüse und Püree Ia, VII, IX	
MO 26.12. Ferien SN				
DI 27.12. Ferien SN	Vollkornnudeln Bolognese von roten Linsen, Reibekäse und Obst Ia, VII, IX	Bauerngulasch mit Vollkornnudeln, Obst Ia, IX		
MI 28.12. Ferien SN	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Naturreis Ia, VII, IX		Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot und Gebäck Ia, Ib, Ic, VII, IX	
DO 29.12. Ferien SN		Nudelsuppe mit Wurzelgemüse und Eierstich, Roggenbrot, dazu Mangoquark <K, Ia, Ib, VII> Ia, Ib, VII	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	
FR 30.12. Ferien SN		Tomatenragout mit Spirelli und geriebenem Gouda, dazu Kompott Ia, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Kompott Ia, VII	



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