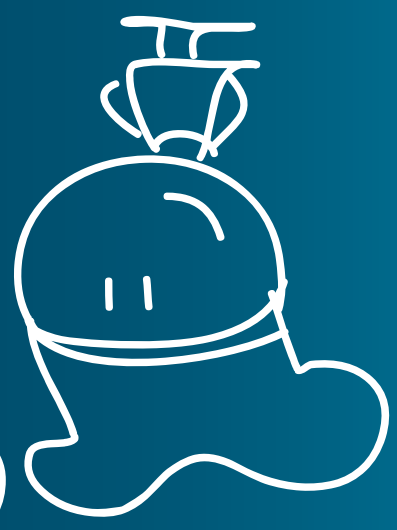
SPEISEPLAN JANUAR 2023

Cook & Chill
Cook & Freeze



GFB CATERING

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

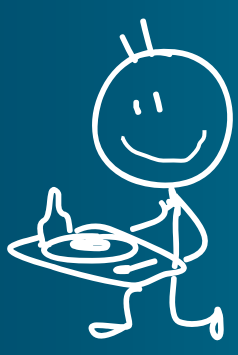
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergiearten, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (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.



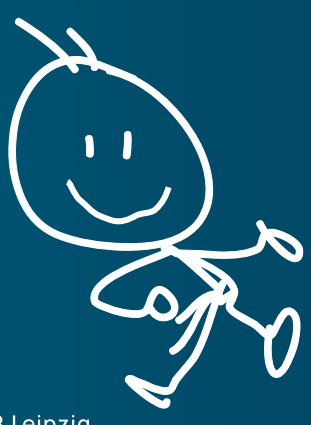
vegetarische Speise
vegane Speise
enthält Rind
enthält Schwein
enthält Geflügel
enthält Fisch, praktisch grätenfrei
enthält Wild
enthält Lamm

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 Speisenversorgung 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.

SCHNELL NOCH BESTELLT MIT UNSERER APP „GFB CATERING“!

GfB CATERING

www.gfb-catering.com
Servicetelefon: 0341. 44 82 110

Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

BESTELLSCHEIN JANUAR

KW	01					02					03					04					05	
	Mo 02	Di 03	Mi 04	Do 05	Fr 06	Mo 09	Di 10	Mi 11	Do 12	Fr 13	Mo 16	Di 17	Mi 18	Do 19	Fr 20	Mo 23	Di 24	Mi 25	Do 26	Fr 27	Mo 30	Di 31
DGE-Menü																						
Pastamenü																						
Kidsmenü																						
Biomenü																						
Kaltmenü																						
Salatteller																						

Weihnachtsferien in Sachsen: 22.12.22 – 02.01.23
Weihnachtsferien in Sachsen-Anhalt: 21.12.22 – 05.01.23
Feiertag in SA: 06.01.23 Heilige Drei Könige

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 02.01. Ferien SA Ferien SN	**Lachsragout** in Frischkäsesoße mit Mais und Tomatenwürfeln, dazu Vollkornreis, Stückobst Ia, IV, VII	**Penne** mit Hähnchenstreifen und Möhren in Kräutersoße, Stückobst Ia, VII	**Grießbrei** mit Zucker und Zimt, Stückobst Ia, VII			
DI 03.01. Ferien SA	**Rindergeschnetzeltes** mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	**Bunte Nudeln** mit Tomaten-Kräutersoße, Obst Ia, VII, IX	**Erbseneintopf** mit Kassler, dazu Brot, Obst 1, 3, Ia, Ib, VII, IX	**Wirsingeintopf** mit Kartoffelstückchen, dazu Mischbrot, Joghurt Ia, Ib, VII, IX	**Hausgemachter Käse-Wurstsalat** mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Schnittlauch und Blattsalat, dazu Brötchen, Gebäck 1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	**Chefsalat:** Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, Gebäck Ia, III, VII, X
MI 04.01. Ferien SA	**Fruchtiges Gemüsecurry** (Erbsen, Möhren, Blumenkohl) mit Erdnusssoße, dazu Reis, Tomatensalat, Waldmeisterquark Ia, V, VII, IX	**Nudeln** mit Bauerngulasch (Schweinefleisch) und Paprika, Waldmeisterquark Ia, VII	**Fischstäbchen** mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Waldmeisterquark Ia, III, VII	**Milchreis** mit heißen Kirschen, Obst VII	**Hausgemachter Käse-Wurstsalat** mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Schnittlauch und Blattsalat, dazu Brötchen, Waldmeisterquark 1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	**Chefsalat:** Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, Waldmeisterquark Ia, III, VII, X
DO 05.01. Ferien SA	**Vegetarische Kartoffelsuppe** mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenmischbrot, Gurkensalat Ia, Ib, VII, X	**Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini,** dazu Tomatensoße, Gurkensalat Ia, VII, IX	**Pizza Napoli,** Gurkensalat Ia, VII	**Linseneintopf** mit Gemüse und Schweinefleischwürfeln, dazu Brot, Obst Ia, Ib, VII, IX	**Hausgemachter Käse-Wurstsalat** mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Schnittlauch und Blattsalat, dazu Brötchen, Schokopudding 1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	**Chefsalat:** Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, Schokopudding Ia, III, VII, X
FR 06.01. Feiertag SA	**Penne Bolognese** aus Linsen, Obst Ia, VII	**Spirelli** mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Obst 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	**Rahmgeschnetzeltes** vom Geflügel mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	**Reis** mit Gemüsewürfeln, dazu Tomatenwürfel in Frischkäsesoße, Fruchjoghurt Ia, VII, IX	**Hausgemachter Käse-Wurstsalat** mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Schnittlauch und Blattsalat, dazu Brötchen, Obst 1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	**Chefsalat:** Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, Obst Ia, III, VII, X
MO 09.01.	**Graupeneintopf** mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	**Gabelspaghetti Bolognese** vom Geflügel, Obst Ia, IX,VII	**Schnippelwurstgulasch** Scheiben von Wiener Würstchen mit Paprika in Tomatensoße dazu Kartoffelpüree, Obst 1, 3, 5, Ia, VII	**Grießbrei** mit heißen Kirschen, Banane Ia, VII	**Bunter Reissalat** mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst VII
DI 10.01.	**Gemüseschnitzel** mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, III, VII	**Spirelli** mit Soße nach Carbonara - Art (Schinkenwürfel in Sahnesoße), Weißkohl-Möhren-Rohkost 1 3, 5, Ia, VII	**Rührei** mit Rahmspinat und Kartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VII	**Rindergulasch** mit Paprika und Kartoffeln Ia, IX, X	**Bunter Reissalat** mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Gebäck Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck Ia, VII
MI 11.01.	**Seelachswürfel** in Kräuter-Frischkäsesoße mit Möhren und Kartoffeln, Fruchtquark Ia, IV, VII	**Nudeln** mit Wurstgulasch, Fruchtquark 1 ,3 ,5, Ia, IX, X	**Pancakes** mit Apfelmus 3, Ia, III, VII	**Spirelli** mit Tomatensoße, Gurkensalat Ia	**Bunter Reissalat** mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Fruchtquark Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Fruchtquark VII
DO 12.01.	**Kartoffeln** mit Kräuter-Dillquark, dazu Gurkensalat VII	**Asiatische Hähnchen-Gemüsepfanne** mit süß-saurer Soße, dazu Mie-Nudeln, Gurkensalat Ia, III, VI, IX)	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat Ia, III, VII	**Möhrencremesuppe** mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu Brot, Ia, Ib, VII, IX	**Bunter Reissalat** mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Schokopudding Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding VII
FR 13.01.	**Mildes Chili sin Carne,** mit Soja, Mais und Kidneybohnen, dazu Naturreis, Obst Ia, VI, IX	**Nudeln** mit Tomaten-Mozzarrellasoße, Obst 3, Ia, VII	**Geflügelhacksteaks** mit Geflügelsoße, Möhren, Erbsen und Kartoffeln Ia, III, VII	**Schweinegulasch** mit Rotkohl, dazu Kartoffeln Fruchtjoghurt 3, Ia, VII, IX	**Bunter Reissalat** mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst VII
MO 16.01.	**Streifen vom Hähnchenbrustfilet** in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst Ia, VII, IX, X	**Gabelspaghetti** mit Käsesoße, Stückobst Ia, VII, IX	**Pizza-Suppe nach Bergsteigerart** mit Rinderhackfleisch, Mais, Champignons, Paprika und Frischkäse, Stückobst Ia, VII, IX	**Buntes asiatisches Gemüse** mit Kokosmilch, dazu Reis Ia, VI, VII, IX	**Hausgemachter Kartoffelsalat** mit Gewürzgurken, Mais, Paprika und Blattpetersilie, Essig-Öl-Dressing, Stückobst 9	**Salatplatte Gartenmix:** Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst Ia, III, VII, IX, X
DI 17.01.	**Bunter Gemüseeintopf** Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat Ia, Ib, VII	**Nudeln** mit Paprika-Rahmsoße, Tomaten-Gurkensalat Ia, VII, IX	**Frikadelle vom Schwein** mit bunten Möhren, Bratensoße und Kartoffeln Ia, III, VII	**Vanillepuddingsuppe** mit Brötchen, Obst Ia, VII	**Hausgemachter Kartoffelsalat** mit Gewürzgurken, Mais, Paprika und Blattpetersilie, Essig-Öl-Dressing, Gebäck 9, Ia	**Salatplatte Gartenmix:** Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
MI 18.01.	**Lachsragout** in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, IV, VII	**Penne** mit Paprika-Tomatensoße, Fruchtjoghurt Ia, VII	**Cordon bleu vom Hähnchen** mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	**Bunte Reispfanne** mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Kräutern, dazu Tomatensoße Ia, VII, IX	**Hausgemachter Kartoffelsalat** mit Gewürzgurken, Mais, Paprika und Blattpetersilie, Essig-Öl-Dressing, Fruchtjoghurt 9, VII	**Salatplatte Gartenmix:** Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X
DO 19.01.	**Gemüsefrikadelle** mit Kräutersoße und Kartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, III, VII, IX	**Schmetterlingsnudeln** mit Spinatsoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	**Kartoffelsuppe** mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurstwürfeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost 1, 3, 5, VII, IX, X	**Szegediner Gulasch** (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln, Obst Ia	**Hausgemachter Kartoffelsalat** mit Gewürzgurken, Mais, Paprika und Blattpetersilie, Essig-Öl-Dressing, Wackelpudding 2, 9	**Salatplatte Gartenmix:** Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Wackelpudding Ia, III, VII, IX, X
FR 20.01.	**Gemüsepfanne** mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch in Käsesoße, dazu Kartoffeln, Obst Ia, VI, VII, IX	**Gabelspaghetti** mit Schweinegulasch, Obst Ia, IX, X	**Currywurstgulasch** in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst 5, Ia, VII, IX, X	**Brokkoli-Taler** mit Tomatensoße und Kartoffeln, Joghurt Ia, III, VII, VIII	**Hausgemachter Kartoffelsalat** mit Gewürzgurken, Mais, Paprika und Blattpetersilie, Essig-Öl-Dressing, Obst 9	**Salatplatte Gartenmix:** Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
MO 23.01.	**Gemüsecurry** (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst Ia, VII, IX	**Spirelli** mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Stückobst Ia, VII	**Tomatensuppe** mit Reis und Fleischbällcheneinlage, Stückobst Ia, III, VII	**Schweinegulasch** mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Gurkensalat Ia, IX, X	**Exotischer Geflügelsalat** mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst Ia, III, VII	**Salatplatte Gärtnerinnenart:** Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Stückobst VII
DI 24.01.	**Linseneintopf** mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot Gurkensalat Ia, Ib, Ic, IX	**Spirelli Bolognese** vom Geflügel, Gurkensalat Ia, IX	**Pizza** mit Salami und Gemüse, Gurkensalat 1, 3, 5, Ia, VII	**Gemüsepfanne** (Möhren, Bohnen und Brokkoli) mit Vollkornreis dazu Käsesoße, Joghurt Ia, VII, IX	**Exotischer Geflügelsalat** mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck Ia, III, VII	**Salatplatte Gärtnerinnenart:** Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Gebäck Ia, VII
MI 25.01.	**Lachsfrikassee** in Senf-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt Ia, IV, VII	**Nudeln** mit Wurstgulasch, Mangojoghurt 1, 3, 5, Ia, IX, X	**Eier in Senfsoße,** dazu Kartoffeln, Mangojoghurt Ia, VII	**Buntes Gemüse** in Kräutersoße mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Obst Ia, VII	**Exotischer Geflügelsalat** mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Mangojoghurt Ia, III, VII	**Salatplatte Gärtnerinnenart:** Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Mangojoghurt VII
DO 26.01.	**Milchreis** mit Zucker und Zimt, Chinakohlsalat VII	**Nudeln** mit buntem Asia-Gemüse und Tofu in fruchtiger Currysoße, Chinakohlsalat Ia, VII, VI, X	**Geflügelfrikadelle** mit Senfsoße, Gemüse und Kartoffeln Ia, III, VII, IX	**Vegetarischer Nudeleintopf** mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, Brot Ia, IX	**Exotischer Geflügelsalat** mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Aprikosenquark Ia, III, VII	**Salatplatte Gärtnerinnenart:** Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Aprikosenquark VII
FR 27.01.	**Schweinegulasch** mit Möhren, Erbsen und Schwarzwurzel, dazu Kartoffelpüree, Stückobst Ia, VII	**Nudeln** mit Vier-Käse-Soße, Stückobst Ia, VII	**Hähnchengeschnetzeltes** in Rahmsoße, Erbsen-Möhrengemüse, dazu Kartoffeln Ia, III, VII	**Kartoffelpuffer** mit Apfelmus, Banane 3, Ia, III	**Exotischer Geflügelsalat** mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst Ia, III, VII	**Salatplatte Gärtnerinnenart:** Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Stückobst VII
MO 30.01.	**Fischwürfel vom Seelachs** in Frischkäsesoße mit Spinat, dazu Naturreis, Stückobst Ia, IV, VII	**Bunte Spirelli** mit Käse-Kräutersoße, Stückobst Ia, VII	**Hühnerfrikassee** mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst Ia, VII, IX	**Kartoffelsuppe** mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Brot Ia, Ib, VII	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Stückobst VII	**Gemischter Salatteller** mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst Ia, III, VII
DI 31.01.	**Grüne-Bohnen-Eintopf** mit Kartoffel- und Karottenwürfeln dazu Roggenvollkornbrot, Fruchtquark Ia, VII, IX	**Nudeln** mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Gebäck Ia, VII	**Milchreis** mit heißen Kirschen, Gebäck Ia, VII	**Fischstäbchen** mit Kräutersoße und Reis, Fruchtquark Ia, III, IV, VII	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Gebäck Ia, VII	**Gemischter Salatteller** mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck Ia, III, VII

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.