

SPEISEPLAN FEBRUAR 2023



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 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.

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



WIR HABEN SPASS
BEIM KOCHEN –
DAS SCHMECKST DU.



Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

KW

05

Mi

01

Do

02

Fr

03

06

Mo

06

Di

07

Mi

08

Do

09

Fr

10

07

Mo

13

Di

14

Mi

15

Do

16

Fr

17

08

Mo

20

Di

21

Mi

22

Do

23

Fr

24

09

Mo

27

Di

28

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Biomenü

Kaltmenü

Salatteller

Winterferien in Sachsen-Anhalt:
06.02. – 11.02.23

Winterferien in Sachsen:
13.02 – 24.02.23

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
MI 01.02.	Schweinegulasch mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, Stückobst  Ia, VII, IX,X	Bunte Gemüsepfanne in Kräutersoße mit Nudeln, Stückobst  Ia, III, VII	Linseneintopf mit Kassler, Gemüse- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot  1, 3, Ia, Ib, IX	Buntes Eierragout in Senfsoße mit Kartoffeln, Stückobst  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Beerenjoghurt  III,VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Beerenjoghurt  Ia, III, VII
DO 02.02.	Milchreis mit Apfelmus, Gurkensalat mit Joghurt  VII	Penne mit Tomaten-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt  Ia, VII	 Töltött Paprika Gefüllte Paprikaschote mit Bratensoße, dazu Kartoffeln, Gurkensalat mit Joghurt  Ia	Sojageschnetzeltes mit bunten Gemüse- streifen in Kräuterrahm- soße, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, VI, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Gebäck  Ia, III,VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII
FR 03.02.	Marinierter Hering in Joghurt-Sahne-Soße mit Salzkartoffeln, Stückobst  3, 9, Ia, III, IV, VII	Schinken-Sahnesoße mit Korkenziehernudeln, Stückobst  1, 3, 5, Ia, IX, X	Reispfanne mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Stückobst  Ia, III, VII	Hefeklöße mit heißen Kirschen, Gurkensalat  Ia, III, VII	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 06.02. Ferien SA	Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Reis, Vollkornbrot, Stückobst  Ia, Ib, Ic, IX	Putenbruststreifen mit Gemüsestreifen und Pasta, Stückobst  Ia, IX	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben, Brot, Stückobst  1, 3, 5, Ia, Ib, VII, IX	Seelachsragout dazu Erbsen, Möhren und Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	Hausgemachter Nudel- salat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Stückobst  1, 3, 5, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Stückobst  VII
DI 07.02. Ferien SA	Couscouspfanne mit Möhre, Erbsen, Toma- ten und Kichererbsensoße, Gurken-Tomatensalat  Ia, VII	Spirelli mit Tomaten- Mozzarella soße, Gurken-Tomatensalat  Ia, VII, IX	Geflügelfrikadelle mit Mischgemüse, Rahmsoße und Reis, Stückobst  Ia, III, VII, X	Erbseneintopf mit Möhren-, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu eine Scheibe Brot, Obst  Ia, Ib, VII, IX	Hausgemachter Nudel- salat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Gebäck  1, 3, 5, Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Gebäck  VII
MI 08.02. Ferien SA	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat, mit Erdbeerjoghurt  III, VII	Pasta mit roter Pesto- Rahmsoße, Erdbeerjoghurt  Ia, VII, VIII	Hähnchenbrustflet in cremiger Kräutersoße, dazu Reis, Erdbeerjoghurt  Ia, VII	 Paprikás Hähnchengulasch mit Gewürzpaprika und saurer Sahne, dazu Kartoffeln  Ia, VII	Hausgemachter Nudel- salat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Erdbeerjoghurt  1, 3, 5, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Erdbeerjoghurt  VII
DO 09.02. Ferien SA	Farfalle Bolognese von roten Linsen mit Gemüswürfeln, Apfel-Möhren-Rohkost  Ia, IX	Farfalle mit Schweinegulasch, Apfel-Möhren-Rohkost  Ia, X	Seelachs in Knusperpanade mit Kräutersoße und Kartoffeln, Apfel- Möhren-Rohkost  Ia, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Tomatensalat  VII	Hausgemachter Nudel- salat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Grießpudding  1, 3, 5, Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Grießpudding  VII
FR 10.02. Ferien SA	Lachswürfel in Zitronen-Dill-Soße, dazu Erbsen und Kräuterkartoffeln, Stückobst  Ia, IV, VII	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Tomaten-Basilikum- soße, Stückobst  Ia, III, VII	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Stückobst  Ia, III, VII	Hähnchengulasch mit Erbsen, dazu Kartoffeln  Ia, X	Hausgemachter Nudel- salat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Stückobst  1, 3, 5, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Stückobst  VII
MO 13.02. Ferien SN	Linsensuppe mit Möhren, Kokosmilch und Curry, dazu Fladen- brot, Stückobst  Ia, VII, IX, XI	Gabelspaghetti Bolognese vom Geflügel Stückobst  Ia, IX	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Stückobst  Ia, Ib, VII			
DI 14.02. Ferien SN	Ei-Patty mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Nudeln mit Tomatenwürfeln und Kräutersoße, dazu Möhren-Weißkraut- salat  Ia, VII	Seelachs-Fischli mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Weißkraut- salat  Ia, IV, VII			
MI 15.02. Ferien SN	Kochklops mit Kapernsoße, Möhren, dazu Vollkornreis, Waldmeisterquark  Ia, VII	Penne mit Rahmspinat, Waldmeisterquark  Ia, VII	Pizza-Suppe mit Schweinehackfleisch, Mais, Champignons, Pap- rika und Kartoffelwürfeln, Waldmeisterquark  Ia, VII			
DO 16.02. Ferien SN	 Gulyás Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffel- würfeln und Paprika, dazu Brötchen, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, IX	Strozzapreti Bolognese von roten Linsen, dazu Gurken- Radieschen-Salat  Ia, IX	Frikadelle vom Schwein, dazu Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffeln  Ia, III, VII, X			
FR 17.02. Ferien SN	Kabeljaufilet mit Spinat-Frischkäse- soße und Kartoffeln, Stückobst  Ia, IV, VII	Buntes Hähnchenragout Gärtnerinnenart mit Pasta, Stückobst  Ia, VII	Grießbrei mit Zimt und Zucker, Stückobst  Ia, VII			
MO 20.02. Ferien SN	Vollkornnudeln mit Möhren und Blumen- kohl in Käsesoße, Stückobst  Ia, VII	Nudeln Bolognese, Stückobst  Ia, IX	Kartoffel-Kürbissuppe mit Gemüswürfeln, Stückobst  Ia, VII, IX			
DI 21.02. Ferien SN	Gemüsepfanne mit Möhren, Erbsen und Bohnen, Vollkornreis und Frischkäse-Kräutersoße, Weißkrautsalat  Ia, VII	Gabelspaghetti mit Schinkenstreifen und Erbsen, dazu Kräutersoße, Weißkrautsalat  1, 3, 5, Ia, VII	Putenschnitzel mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln  Ia, III,X			
MI 22.02. Ferien SN	Falafel-Bällchen mit Naturreis und Zucchini-Tomaten- gemüse, Erdbeerjoghurt  Ia, VII,IX	Nudeln mit Wurstgulasch, Erdbeerjoghurt  1, 3, 5, Ia, VII	Bunte Hähnchenpfanne mit Hähnchenstreifen und Paprika in Tomaten- soße, dazu Reis, Erdbeerjoghurt  Ia, VII			
DO 23.02. Ferien SN	Spätzle mit Käsesoße und Erbsengemüse, Tomatensalat  Ia, III, VII	Reisnudeln mit asiatischer Gemüse- soße und Sojastreifen, Tomatensalat  Ia, VI, VII	 Töltött Káposzta Krautwickel mit Schmor- kohlsoße und Kartoffeln, Tomatensalat  Ia, III, IX			
FR 24.02. Ferien SN	Hähnchenwürfel in Honig-Senfsoße, dazu bunte Möhren und Kartoffelpüree, Stückobst  Ia, VII	Fleischbällchen in Tomatensoße und Gabelspaghetti, Stückobst  Ia, III	Hefeklöße mit Vanillesoße, Stückobst  Ia, III, VII			
MO 27.02.	Spinat mit Rührei, dazu Kartoffeln, Stückobst  Ia, VII	Gabelspaghetti mit Jagdwurstgulasch, Stückobst  1, 3, Ia, IX, X	Vanillepuddingsuppe mit Einback, Stückobst  Ia, III, VII	Gehacktesstippe mit Weißkohl, dazu Kartoffeln, Banane  Ia, 9, IX	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Stückobst  1, 3, 5, Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, dazu Stückobst  VII
DI 28.02.	Lachs in Dillsoße an Vollkornreis, Gurken-Tomatensalat  Ia, IV, VII	Nudeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Gurken-Tomatensalat  Ia, Ib, Ic, III, IX	Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Gurken-Tomatensalat  3, Ia	Schweinegeschnetzeltes mit Brokkoli und Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, IX	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Gebäck  1, 3, 5, Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Gebäck  VII