

SPEISEPLAN MÄRZ 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, praktischisch 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



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.

VOLL



KROSS!

Kundennummer

Name

Einrichtung

Bestellschein März

Klasse

KW

09

10

11

12

13

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

03

06

07

08

09

10

13

14

15

16

17

20

21

22

23

24

27

28

29

30

31

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Biomenü

Kaltmenü

Salatteller

Bestellung möglich unter:
ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GfB-Catering, ABGABE: an der Ausgabe

Wichtige Information für Schulen mit Salattheke:
Die Zugaben (Obst, Rohkostsalate und Süßspeisen) des DGE-Menüs, des Pasta- und Kidsmenüs gelten nicht, da an diesen Schulen stattdessen täglich das frische Angebot der Salattheke zur Verfügung steht (Ausnahme: Biomenü).

	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIOMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
MI 01.03.	 Mercimek Çorbası Rote-Linsen-Suppe mit Möhren, Knoblauch und Zitrone, dazu Brot, Obst  la, Ib, VII	Nudeln mit Bauerngulasch (Schwein), Paprika und Champignons, Obst  la, VII	Erbse Eintopf mit Kassler, dazu Brot, Obst  1, 3, Ia, Ib, VII, IX	Reis mit Gemüseswürfeln, dazu Käsesoße, Fruchtjoghurt  la, VII, IX	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwieners, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Obst  VII
DO 02.03.	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenmischbrot, Gurkensalat  la, Ib, VII, X	Penne mit Hähnchenstreifen, Möhren und Kohlrabi in Kräutersoße, Gurkensalat  la, VII	Pizza Margherita , Gurkensalat  la, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Obst  VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwieners, Schokopudding  1, 3, 5, Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Schokopudding  VII
FR 03.03.	Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Kartoffeln, Waldmeisterquark  la, VII, IX	Bunte Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Waldmeisterquark  la, VII, IX	Fischstäbchen mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Waldmeisterquark  la, III, VII	Wirsing Eintopf mit Kartoffelstücken, dazu Brötchen  la, Ib, VII, IX	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwieners, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Obst  VII
MO 06.03.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Obst  la, Ib, Ic	Gabelspaghetti Bolognese vom Geflügel, Obst  la, IX, VII	Schnippelwurstgulasch: Scheiben von Wiener Würstchen mit Paprika in Tomatensoße dazu Kartoffelpüree, Obst  1, 3, 5, Ia, VII	Grießbrei mit heißen Kirschen, Banane  la, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügel frikadele, Obst  la, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  la, VII
DI 07.03.	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost  la, III, VII	Nudeln mit Würstgulasch, Weißkohl-Möhren-Rohkost  1, 3, 5, Ia, IX, X	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost  la, VII	Möhrencremesuppe mit Kartoffel- und Karottenstücken, dazu Brot,  la, Ib, VII, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügel frikadele, Gebäck  la, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Gebäck  la, VII
MI 08.03.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäsesoße, dazu Möhren und Kartoffeln, Fruchtquark  la, IV, VII	Spirelli mit Schinkenwürfeln in Sahnesoße, Fruchtquark  1, 3, 5, Ia, VII	Pancakes mit Apfelsmus  3, Ia, III, VII	Nudeln mit Tomatensoße, Obst  la	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügel frikadele, Fruchtquark  la, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Fruchtquark  VII
DO 09.03.	Kartoffeln mit Kräuter-Dillquark, dazu Gurkensalat  VII	Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini , dazu Tomatensoße, Gurkensalat  la, VII, IX	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat  la, III, VII	Rindergulasch mit Paprika und Kartoffeln  la, IX, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügel frikadele, Schokopudding  la, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding  VII
FR 10.03.	 Türlü Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst  la, Ib, IX	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Obst  la, VII, IX	Milchreis mit heißen Kirschen, Gurkensalat  VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügel frikadele, Obst  la, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Obst  VII
MO 13.03.	Mildes Chili sin Carne , mit roten Linsen, Mais und Kidneybohnen, dazu Naturreis, Obst  la, IX	Nudeln mit Tomaten-Mozzarella soße, Obst  3, Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurstwürfeln, Obst  1, 3, 5, VII, IX, X	Schweinegulasch mit Rotkohl, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt  3, Ia, VII, IX	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürz gurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Obst  9, Ia	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst  la, III, VII, IX, X
DI 14.03.	Bunter Gemüseeintopf: Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat  la, Ib, VII	Gabelspaghetti mit Käsesoße, Tomaten-Gurkensalat  la, VII, IX	Frikadele vom Schwein mit Möhren-Kohlrabi-Rahm, Bratensoße und Kartoffeln  la, III, VII	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, Obst  la, III, VII	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürz gurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, dazu Gebäck  9, Ia	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck  la, III, VII, IX, X
MI 15.03.	Lachsragout in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kartoffeln, Fruchtjoghurt  la, IV, VII	Penne mit Tomatenrahmsoße, Fruchtjoghurt  la, VII	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Rahm-blumenkohl und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	 Tavuk Kavurma Hähnchengeschnetzeltes mit Tomaten, Paprika, und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat  la	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürz gurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Fruchtjoghurt  9, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  la, III, VII, IX, X
DO 16.03.	Gemüsefrikadele mit Kräutersoße und Kartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  la, III, VII, IX	Schmetterlingsnudeln mit Spinatsoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  la, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  la, VII	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln, Obst  la	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürz gurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Wackelpudding  2, 9	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Wackelpudding  la, III, VII, IX, X
FR 17.03.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst  la, VII, IX, X	Nudeln mit Paprikasoße, Stückobst  la, VII, IX	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Möhren, Erbsen und Kartoffeln  la, VII	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Kräutern, dazu Tomatensoße  la, VII, IX	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürz gurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Stückobst  9	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst  la, III, VII, IX, X
MO 20.03.	Lachsfrikassee in Senf-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Obst  la, IV, VII	Nudeln mit Würstgulasch, Obst  1, 3, 5, Ia, IX, X	Currywurstgulasch in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  5, Ia, VII, IX, X	Gemüsepfanne (Möhren, Bohnen und Brokkoli) mit Vollkornreis dazu Käsesoße, Joghurt  la, VII, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst  la, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, dazu Gebäck  la, VII
DI 21.03.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat  la, Ib, Ic, IX	Spirelli Bolognese vom Geflügel, Gurkensalat  la, IX	Frikadele vom Schwein mit Pilzen, Blumenkohl und Kartoffeln  la, VII, IX	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Obst  la, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck  la, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Obst  la, VII
MI 22.03.	Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch in Käsesoße, dazu Kartoffeln, Mangojoghurt  la, VI, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Mangojoghurt  la, IX, X	Eier in Senfsoße , dazu Kartoffeln, Mangojoghurt  la, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch und Selleriewürfeln, dazu Brot, Gurkensalat  la, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Mangojoghurt  la, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Mangojoghurt  VII
DO 23.03.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Möhrenrohkost  VII	Tortellini mit Käsefüllung , dazu Tomaten-Kräutersoße, Möhrenrohkost  la, VII	Geflügel frikadele mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln, Möhrenrohkost  la, III, VII, X	Vegetarischer Nudleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, Brot  la, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Aprikosenquark  la, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, dazu Aprikosenquark  VII
FR 24.03.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst  la, VII, IX	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Stückobst  la, VII	 Şehriyeli Domates Çorbası: Cremige Tomatensuppe aus Anatolien, mit Reismudeln und Petersilie, Stückobst  la, VII	Schweinegulasch mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Gurkensalat  la, IX, X	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst  la, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Stückobst  VII
MO 27.03.	Schweinegulasch mit Möhren, Erbsen und Schwarzwurzel, dazu Kartoffelpüree, Stückobst  la, VII	Nudeln mit Vier-Käse-Soße, Stückobst  la, VII	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße, Erbsen-Möhrengemüse, dazu Kartoffeln, Stückobst  la, III, VII	Linseneintopf mit Kartoffel- und Gemüseswürfeln, dazu Brot  la, Ib, VII, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  la, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  la, III, VII
DI 28.03.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Möhren-Weißkrautsalat  la, VII, IX	Penne mit Hähnchenstreifen in Kräutersoße, Möhren-Weißkrautsalat  la, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Möhren-Weißkrautsalat  la, VII	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Reis, Fruchtquark  la, III, IV, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Gebäck  la, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck  la, III, VII
MI 29.03.	Soljanka mit Jagdwurststreifen, saurer Gurke und Paprika, dazu Vollkornbrot, Fruchtquark  1, 3, 5, Ia, Ib, Ic, VII	Nudeln mit Schnittlauch-Käsesoße, Fruchtquark  la, VII, IX	Hähnchenbrustfilet natürlich in Geflügelsoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree,  la, VII, IX, X	Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch  VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Fruchtjoghurt  la, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtjoghurt  la, III, VII
DO 30.03.	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Gurken-Radieschen-Salat  la, VII	Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Gurken-Radieschen-Salat  la, VII	Bratwurst mit Bratensoße und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Stückobst  la, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Fruchtquark  la, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark  la, III, VII
FR 31.03.	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Spinat, dazu Naturreis, Stückobst  la, IV, VII	Bunte Spirelli mit Spinatsoße, Stückobst  la, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst  la, VII, IX	Buntes Eierragout mit Kartoffeln, Gurkensalat  la, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  la, III, VII