

APRIL 2023 SPEISEPLAN



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.



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 Menü 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.



UNFASSBAR LECKER!

BESTELLSCHEIN APRIL

Kundennummer

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

Name

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

Einrichtung

Klasse

--

	KW 14					15					16					17				
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	03	04	05	06	07	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28
DGE-Menü																				
Pastamenü																				
Kidsmenü																				
Biomenü																				
Kaltmenü																				
Salatteller																				

Osterferien in Sachsen:
07. – 15.04.23
Osterferien in Sachsen-Anhalt:
03. – 08.04.23

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 <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIOMENÜ	KALTMENÜ	SALATELLER
MO 03.04. Ferien SA	Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Reis, Vollkornbrot, Stückobst 	Pasta mit Putenbruststreifen und Tomatenwürfeln in Rahmsoße, Stückobst 	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben, dazu Brot, Stückobst 	Bunte Reispfanne mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Fruchtjoghurt 	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt-dressing und einer Geflügel-wiener, Stückobst 	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Stückobst 
DI 04.04. Ferien SA	Bulgurpfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Frischkäsesoße, Gurken-Tomatensalat 	Spirelli mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Gurken-Tomatensalat 	Schweinefrikadelle mit Mischgemüse, Rahmsoße und Reis 	Milchreis mit heißen Kirschen 	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt-dressing und einer Geflügel-wiener, Gebäck 	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Gebäck 
MI 05.04. Ferien SA	Seelachsragout mit Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Kirschgoghurt 	Farfalle mit Schweinegulasch, Kirschgoghurt 	Putinchen (Putenschnitzel) mit Bratensoße, Blumenkohl und Kartoffeln 	Eierragout mit Senfsoße, dazu Kartoffeln 	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt-dressing und einer Geflügel-wiener, Kirschgoghurt 	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Kirschgoghurt 
DO 06.04. Ferien SA	Vollkornnudeln Bolognese mit roten Linsen und Gemüswürfeln, Osterüberraschung 	Vollkornnudeln mit Vier-Käse-Soße, Osterüberraschung 	Seelachs in Knusperpanade mit Kräutersoße und Kartoffeln, Osterüberraschung 	Erbseintopf mit Möhren, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot Osterüberraschung 	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt-dressing und einer Geflügel-wiener, Osterüberraschung 	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Osterüberraschung 
FR 07.04. Karfreitag Ferien SA Ferien SN	Karfreitag					
MO 10.04. Ostermontag Ferien SN	Ostermontag					
DI 11.04. Ferien SN	Chili sin Carne mit roten Linsen, Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Stückobst 	Schinken-Sahnesoße mit Korkenziehernudeln, Stückobst 	Schweinegulasch mit Rotkraut und Salzkartoffeln, Stückobst 			
MI 12.04. Ferien SN	Rührei mit Rahmspinat, dazu Salzkartoffeln, Gurkensalat 	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Gurkensalat 	Kartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat 			
DO 13.04. Ferien SN	Kochklops in Rahmsoße, dazu Kohlrabi und Vollkorn-Kräuterreis, Vanillequark 	Buntes Hähnchenragout Gärtnerinnenart mit heller Rahmsoße, dazu Pasta, Vanillequark 	Reiseintopf mit buntem Gemüse und Hähnchenwürfeln, dazu Vollkornbrot, Vanillequark 			
FR 14.04. Ferien SN	Marinierter Hering mit Salzkartoffeln, Radieschen-Gurkensalat 	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Radieschen-Gurkensalat 	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Radieschen-Gurkensalat 			
MO 17.04.	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot und Obst 	Gabelspaghetti mit Würstgulasch, dazu Geriebener Käse, Stückobst 	Gemüseintopf mit Fleischklößchen und Bauernbrot, Stückobst 	Buntes Gemüsecurry mit Kokosmilch und Reis, 	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst 	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Obst 
DI 18.04.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat 	Vegetarischer Nudleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Gurkensalat 	Pizza Napoli mit Tomate und Mozzarella, Gurkensalat 	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst 	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Gebäck 	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Gebäck 
MI 19.04.	Seelachsfrikassee mit Senf-Dill-Soße, dazu Möhren-Erbsen-gemüse und Vollkornreis, Erdbeerjoghurt 	Strozzapreti Bolgonese mit roten Linsen, Apfelmus 	Quarkkeulchen mit Apfelmus 	Buntes Gemüsecurry mit Kartoffeln, Erdbeerjoghurt 	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Apfelmus 	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Apfelmus 
DO 20.04.	Rindergulasch mit Bohnengemüse und Kartoffeln, dazu Gurken-Tomatensalat 	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße, dazu Gurken-Tomatensalat 	Kohlroulade mit Bratensoße und Kartoffeln, dazu Gurken-Tomatensalat 	Tomatensuppe mit Reiseinlage, dazu Brot, Mandarine 	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Schokopudding 	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding 
FR 21.04.	Soja und Gemüswürfel in Tomatensoße, dazu Reis, Obst 	Tortellini Carne (mit Fleischfüllung) und Tomatensoße, dazu Obst 	Hähnchenbrustfilet in cremiger Kräuter-Zitronensoße, dazu Kräuterkartoffeln und bunte Möhren 	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut) und Kartoffeln, Fruchtjoghurt 	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst 	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Obst 
MO 24.04.	Möhrensuppe mit Kartoffelwürfeln und Kräutern, dazu Vollkornbrot, Stückobst 	Currywurstgulasch mit Pasta, dazu Stückobst 	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, dazu Stückobst 	Fischfrikassee mit Senf-Dill-Soße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Tomatensalat 	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst 	Salatplatte Gärtnerinnen-art: gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, dazu Stückobst 
DI 25.04.	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen, Blumenkohl, Möhren, dazu Petersilienkartoffeln, Apfel-Möhren-Rohkost 	Farfalle mit buntem Gemüseragout, Apfel-Möhren-Rohkost 	Bratwurst mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree 	Langkornreis mit Gemüswürfeln und Tomaten-Sahnesoße, dazu Stückobst 	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck 	Salatplatte Gärtnerinnen-art: gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, dazu Gebäck 
MI 26.04.	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Möhren-Kartoffel-püree, Beerenjoghurt 	Penne mit Tomatensoße, dazu geriebener Käse, Beerenjoghurt 	Hähnchen-geschnetzeltes mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Beerenjoghurt 	Kartoffeln mit Kräuterquark und Gurkensalat 	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Beerenjoghurt 	Salatplatte Gärtnerinnen-art: gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, Beerenjoghurt 
DO 27.04.	Spätzle-Krautpfanne mit Rahmsoße, Tomatensalat 	Makkaroni mit Hähnchengulasch, Tomatensalat 	Vegetarischer Linseneintopf mit Gemüse und Kartoffeln, dazu Brot, Tomatensalat 	Frikadelle vom Schwein mit Bratensoße, Kohlrabi und Kartoffeln 	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Erdbeerjoghurt 	Salatplatte Gärtnerinnen-art: gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, Erdbeerjoghurt 
FR 28.04.	Lachs in Dillssoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Stückobst 	Gabelspaghetti, dazu Tomatensoße mit Speckwürfeln und Zwiebeln, Stückobst 	Eierkuchen mit Apfelmus 	Buntes Gemüse-Hähnchenragout mit Käsesoße, dazu Kartoffeln, 	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst 	Salatplatte Gärtnerinnen-art: gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, Stückobst 

