SPEISEPLAN JUNI 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 | enthält Schwein | enthält Rind | 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 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.

BESTELLSCHEIN JUNI 2023

Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

KW	22		23					24					25					26				
	Do 01	Fr 02	Mo 05	Di 06	Mi 07	Do 08	Fr 09	Mo 12	Di 13	Mi 14	Do 15	Fr 16	Mo 19	Di 20	Mi 21	Do 22	Fr 23	Mo 26	Di 27	Mi 28	Do 29	Fr 30
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
DO 01.06.	**Reispfanne** mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Blumenkohl), Soja und Kichererbsensoße, Kindertagsüberraschung Ia, VII	**Schupfnudeln,** dazu Käsesoße, Kindertagsüberraschung Ia, III, VII	**Backfisch vom Seelachs** mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Kindertagsüberraschung Ia, III, IV, VII	**Schweinegeschnetzeltes** mit Champignons und Kartoffeln, Kindertagsüberraschung Ia, IX	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Kindertagsüberraschung Ia, III, VII	**Gemischter Salatteller** mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Kindertagsüberraschung Ia, III, VII
FR 02.06.	**Fasolatha** Weiße-Bohnen-Suppe mit Kartoffelwürfeln, Tomaten, Möhren, Sellerie und Knoblauch, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib	**Nudeleintopf** mit Suppengemüse und Hähnchenbrust-würfeln, dazu Brot, Obst Ia, Ib, Ic, III, IX	**Quarkeulchen** ohne Rosinen, dazu Apfelmus 3, Ia, III, VII	**Chili con Carne** mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Mandarine Ia	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Obst Ia, III, VII	**Gemischter Salatteller** mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Obst Ia, III, VII
MO 05.06.	**Tomatensuppe** mit frischen Kräutern und Reis, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic, IX	**Penne** mit Hähnchenfleisch und bunten Paprikastreifen in cremiger Soße, Obst Ia, VII	**Kartoffelsuppe** mit Würstchenscheiben, dazu Brot, Obst 1, 3, 5, Ia, Ib, VII, IX	**Milchreis** mit heißen Kirschen, Banane VII	**Hausgemachter Nudelsalat** mit Mais, Ananas, Joghurtdressing und einer Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, III, VII	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst VII
DI 06.06.	**Bulgurpfanne** mit Möhre, Erbsen, Tomaten und Hähnchen-bruststreifen, dazu Frisch-käsesoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	**Spirelli** mit Tomaten-Mozzarrellasoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII, IX	**Gyros** mit Reis und Zaziki, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	**Eier in Senfsoße** mit Kräuterkartoffeln, Obst Ia, VII	**Hausgemachter Nudelsalat** mit Mais, Ananas, Joghurtdressing und einer Geflügelwiener, Gebäck 1, 3, 5, Ia, III, VII	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Gebäck VII
MI 07.06.	**Vegetarisches Kichererbsen-Curry** mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt Ia, VII, X	**Spirelli** mit Tomatensoße und Reibekäse, Kirschjoghurt Ia, VII, IX	**Seelachs in Knusperpanade** mit Kräutersoße und Kartoffeln, Kirschjoghurt Ia, VII	**Szegediner Gulasch** mit Kartoffeln, Gurkensalat Ia, X	**Hausgemachter Nudelsalat** mit Mais, Ananas, Joghurtdressing und einer Geflügelwiener, Kirschjoghurt 1, 3, 5, III, VII	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Kirschjoghurt VII
DO 08.06.	**Vollkornnudeln Bolognese** mit roten Linsen und Gemüsewürfeln, Möhrenrohkost Ia, VII, IX	**Bunte Nudeln** mit Vier-Käse-Soße, Möhrenrohkost Ia, VII	**Putinchen** (Putenschnitzel) mit Bratensoße, Blumenkohl und Kartoffeln Ia, III, X	**Bunte Reispfanne** mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Obst Ia	**Hausgemachter Nudelsalat** mit Mais, Ananas, Joghurtdressing und einer Geflügelwiener, Fruchtjoghurt 1, 3, 5, Ia, III, VII	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Fruchtjoghurt VII
FR 09.06.	**Lachswürfel** in Zitronen-Dillsoße mit Erbsen, Blumenkohl und Kräuter-Naturreis, Obst Ia, IV, VII	**Farfalle** mit Schweinegulasch, Obst Ia, X	**Hefeklöße** mit Vanillesoße, Obst Ia, III, VII	**Erbseneintopf** mit Möhren, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Obst Ia, Ib, VII, IX	**Hausgemachter Nudelsalat** mit Mais, Ananas, Joghurtdressing und einer Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, Ia, III, VII	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst VII
MO 12.06.	**Linsensuppe** mit Möhren, Kokos und Curry, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	**Penne** mit Rahmspinat, Obst Ia, VII	**Schweinegulasch** mit Kohlrabi und Salzkartoffeln, Obst Ia, VII	**Ragout vom Seelachs** dazu Möhren und Kartoffeln, Pflaumen Ia, IV, VII	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, VII, IX	**Chefsalat:** gemischter Rohkostsalat mit Schinken und Ei, Cocktailsoße, Obst 1, 3, 5, III, VII
DI 13.06.	**Rührei** mit Schnittlauch und Salzkartoffeln, Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII	**Farfalle** mit buntem Gemüse in Kräuterrahmsoße, Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII, IX	**Grießbrei** mit Zucker und Zimt, Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII	**Bifteki** Hackfleischfrikadelle vom Rind mit Paprika-gemüse in Tomatensoße, dazu Reis Ia, III, VII	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Gebäck 1, 3, 5, VII, IX	**Chefsalat:** gemischter Rohkostsalat mit Schinken und Ei, Cocktailsoße, Gebäck 1, 3, 5, III, VII
MI 14.06.	**Kochklops** mit Kapernsoße, bunten Möhren und Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark Ia, VII	**Schinken-Sahne-Soße** mit Korkenziehernudeln, Waldmeisterquark 1, 3, 5, Ia, VII	**Reispfanne** mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Waldmeisterquark Ia, VII	**Vegetarischer Reiseintopf** mit buntem Gemüse und Brot, Gurkensalat Ia, Ib, IX	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Waldmeisterquark Ia, 1, 3, 5, VII, IX	**Chefsalat:** gemischter Rohkostsalat mit Schinken und Ei, Cocktailsoße, Waldmeisterquark 1, 3, 5, III, VII
DO 15.06.	**Gnocchi** mit Tomaten-Sahnesoße, Weißkrautrohkost Ia, III, VII	**Buntes Hähnchenragout Gärtnerinnenart** in Rahmsoße mit Pasta, Weißkrautrohkost Ia, VII	**Gefüllte Paprikaschote** mit Tomatensoße und Kräuterreis, Weißkrautrohkost Ia, III, IX	**Reiseintopf** mit buntem Gemüse und Hähnchenwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Vanillequarkspeise 1, 3, 5, VII, IX	**Chefsalat:** gemischter Rohkostsalat mit Schinken und Ei, Cocktailsoße, Vanillequarkspeise 1, 3, 5, III, VII
FR 16.06.	**Marinierter Hering** und Salzkartoffeln, Obst 3, 9, Ia, III, IV, VII	**Gabelspaghetti Bolognese** mit Geflügel, Obst Ia, IX	**Marmorierte Germknödel** mit Vanillesoße, Obst Ia, VI, VII, VIII	**Chili sin Carne** mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Obst Ia, VI	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, VII, IX	**Chefsalat:** gemischter Rohkostsalat mit Schinken und Ei, Cocktailsoße, Obst 1, 3, 5, III, VII
MO 19.06.	**Gemüsecremesuppe** mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, VII, IX	**Strozzapreti Bolognese** mit roten Linsen, Obst Ia, IX	**Spetzofai** griechischer Bratwurst-gulasch mit buntem Paprika und Tomaten, dazu Reis, Obst 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	**Buntes Gemüsecurry** mit Ananas, Kokosmilch und Reis Ia, VII	**Bunter Reissalat** mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quarkdip, dazu Obst Ia, VII
DI 20.06.	**Krauteintopf** mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Tomatensalat Ia, Ib, VII	**Gabelspaghetti,** dazu Tomatensoße mit Speckwürfeln und Zwiebeln, Tomatensalat 1, 3, 5, Ia	**Pizza Classico** mit Salami und Paprika, Tomatensalat 1, 3, 5, Ia, VII	**Hühnerfrikassee** mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst Ia, VII	**Bunter Reissalat** mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quarkdip, dazu Gebäck Ia, VII
MI 21.06.	**Frikassee vom Seelachs** in Senf-Dillsoße, Möhren-Erbsengemüse und Vollkornreis, dazu Erdbeerjoghurt Ia, IV, VII	**Gabelspaghetti** mit Wurstgulasch, dazu geriebener Käse, dazu Apfelmus 1, 3, 5, Ia	**Quarkkeulchen** mit Apfelmus 3, Ia, III, VII	**Kartoffelsuppe** mit Pastinaken und Möhren, Tomatensalat Ia, VII, IX	**Bunter Reissalat** mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Apfelmus Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quarkdip, Apfelmus Ia, VII
DO 22.06.	**Rindergulasch** mit Bohnengemüse und Kartoffeln, Gurken-Tomaten-Salat Ia, IX, X	**Penne** mit Spinat-Ricotta-Soße, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII	**Kohlrouladen** mit Bratensoße und Kartoffeln, Gurken-Tomaten-Salat Ia, III, VII, X	**Tomatensuppe** mit Reiseinlage, dazu Brot, Obst Ia, Ib	**Bunter Reissalat** mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Schokopudding Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quarkdip, Schokopudding Ia, VII
FR 23.06.	**Soja- und Gemüsewürfel** in Tomatensoße alla bolognese, dazu Reis, Obst Ia, VI, IX	**Tortellini Carne** (Fleischfüllung) mit Tomatensoße, Obst Ia	**Hähnchenbrustfilet** in cremiger Kräuter-Zitronensoße, dazu Kräuterkartoffeln und bunte Möhren Ia, VII	**Milchreis** mit Zucker und Zimt, dazu Mandarine VII	**Bunter Reissalat** mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quarkdip, dazu Obst Ia, VII
MO 26.06.	**Möhrencremesuppe** mit Kräutern, Kartoffel- und Kürbiswürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, Id, Ie, IX	**Currywurstgulasch** mit Pasta, Obst 1, 3, 5, Ia	**Vanillepuddingsuppe** mit Milchbrötchen, Obst Ia, VII	**Fischfrikassee** mit Senf und Dill, dazu Erbsen und Kartoffeln, Tomatensalat Ia, IV, VII	**Exotischer Geflügelsalat** mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst Ia, III, VII	**Salatplatte Gärtnerinnenart:** gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Obst VII
DI 27.06.	**Stifato:** Rinderschmorgulasch mit Zwiebeln und Möhren-scheiben, dazu Kartoffeln, Weißkraut-Möhren-Rohkost Ia, VII, IX	**Penne** mit Tomatensoße, dazu geriebener Käse, Weißkraut-Möhren-Rohkost Ia, VII, IX	**Bratwurst** mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree 1, 3, 5, Ia, VII	**Langkornreis** mit Gemüsewürfeln, dazu Tomaten-Sahnesoße, dazu Stückobst Ia, VII	**Exotischer Geflügelsalat** mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck Ia, III, VII	**Salatplatte Gärtnerinnenart:** gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, dazu Gebäck Ia, VII
MI 28.06.	**Buntes Eierfrikassee** (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Beerenjoghurt Ia, III, VII	**Spirelli** mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Beerenjoghurt 1, 3, 5, Ia, III, VII	**Hähnchengeschnetzeltes** mit Champignons in dunkler Rahmsoße mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Beerenjoghurt Ia, VII	**Grießbrei** mit heißen Kirschen Ia, VII	**Exotischer Geflügelsalat** mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Beerenjoghurt Ia, III, VII	**Salatplatte Gärtnerinnenart:** gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Beerenjoghurt VII
DO 29.06.	**Kräuterrührei** mit Salzkartoffeln und Gurkensalat VII	**Makkaroni** mit Hähnchengulasch, Gurkensalat, Ia	**Vegetarischer Graupeneintopf** mit Gemüse und Kartoffeln, Brot, Gurkensalat, Ia, Ib, VII, IX	**Frikadelle vom Schwein** mit Bratensoße, Kohlrabi und Kartoffeln Ia, III, VII	**Exotischer Geflügelsalat** mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Erdbeerjoghurt Ia, III, VII	**Salatplatte Gärtnerinnenart:** gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Erdbeerjoghurt VII
FR 30.06.	**Lachs** in Dillsoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Obst Ia, IV, VII	**Vegetarischer Nudeleintopf** mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, Roggenvoll-kornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	**Eierkuchen** mit Apfelmus 3, Ia, III, VII	**Buntes Gemüse und Hähnchenwürfel** in Käsesoße, dazu Kartoffeln Ia, VII, IX	**Exotischer Geflügelsalat** mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst Ia, III, VII	**Salatplatte Gärtnerinnenart:** gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Obst VII

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.