

Speiseplan Juni 2023



SERVICETELEFON 0341. 44 82 110

GFB CATERING ZWICKAU GmbH
Hilfegottesschachtstraße 31
08056 Zwickau
Tel. 0375. 28 65 05 50
Fax 0375. 28 65 05 56
zwickau@gfb-catering.com
www.gfb-catering.com



Unser Sonderkostangebot

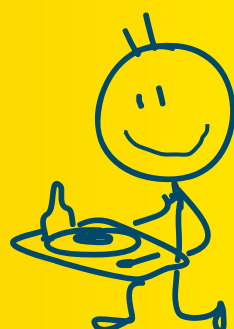
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergiearten, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen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



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 a
- 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
 - IIId Kaschunüsse
 - IIIE Pekannüsse
 - IIIf Paranüsse
 - IIIfh Macadamia- oder Queenslandnüsse
 - IIIfj Pinienkerne
 - IIIfz 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 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.

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

**WIR HABEN SPASS
BEIM KOCHEN –
DAS SCHMECKST DU.**



Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

KW

22

23

24

25

26

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

01

02

05

06

07

08

09

12

13

14

15

16

19

20

21

22

23

26

27

28

29

30

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Kaltmenü

Salatteller

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

	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges.für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, 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 Hähnchenbrustwürfeln, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, Ic, III, IX	Quarkeulchen ohne Rosinen, dazu Apfelmus  3, Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, 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	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und einer Geflügel- wiener, 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 Hähnchenbruststreifen, dazu Frischkäsesoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Spirelli mit Tomaten-Mozzarella- soße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII, IX	 Gyros mit Reis und Zaziki, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und einer Geflügel- wiener, 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	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und einer Geflügel- wiener, 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	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und einer Geflügel- wiener, 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	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und einer Geflügel- wiener, 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	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 Kräuterrahms- soße, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII, IX	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, 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	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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, 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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, 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	 Spetzo-fai griechischer Bratwurstgulasch mit buntem Paprika und Tomaten, dazu Reis, Obst  1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	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	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	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	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-Zitronen- soße, dazu Kräuterkartoffeln und bunte Möhren  Ia, 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	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	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  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	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, dazu Brot, Gurkensalat,  Ia, Ib, VII, IX	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 Nudleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Eierkuchen mit Apfelmus  3, Ia, III, 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

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.