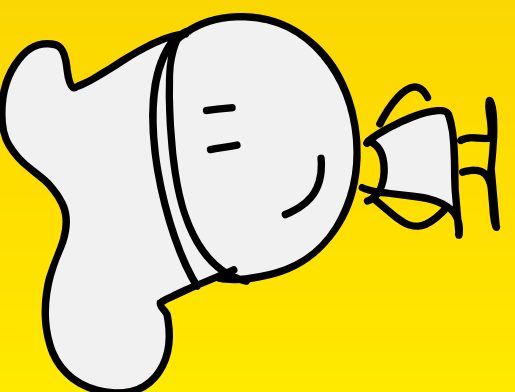


SPEISEPLAN OKTOBER 2023



GUTEN
APPETIT!



Informationen zu Zusatzstoffen

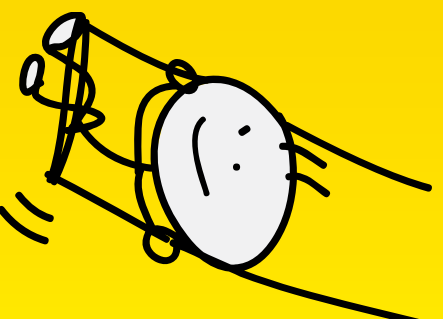
1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. mit Phosphat
6. mit Süßungsmittel
7. mit Stärke
8. mit Emulgatoren
9. mit Verdickungs-, Gelier- und Feuchthaltemittel
- KI: Knoblauch

Informationen zu Allergenen

- A) **Gluten**, glutenhaltiges Getreide*
Aw Weizen
Ar Roggen
Ag Gerste
Ah Hafer
Ak Grünkern
Ad Dinkel
- B) **Krebstiere***

- C) **Eier***
D) **Fisch***
E) **Erdnüsse***
F) **Soja***
G) **Milch**, einschließlich Laktose*
H) **Schalenfrüchte***
Hm Mandeln
Hn Haselnüsse
Hw Walnüsse
Hp Pistazien
He Cashewkerne
Ha Paranüsse
He Pekannüsse
Hi Macadamianüsse
- I) **Sellerie***
J) **Senf***
K) **Sesam***
L) **Lupinen***
M) **Weichtiere***
N) **Sulfite** (in einer Konzentration von 10 mg / kg bzw. 10 mg / l)

* sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

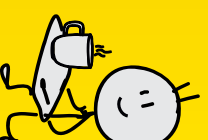


vegetarische Speise
enthält Geflügel

enthält Schwein
enthält Fisch,
praktisch glutenfrei

enthält Rind
enthält Wild

enthält Lamm



Unser Sonderkostangebot

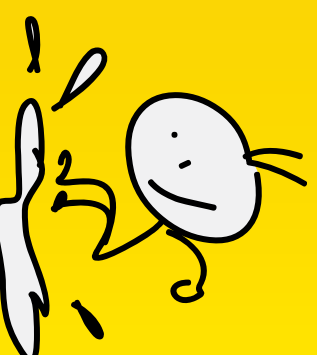
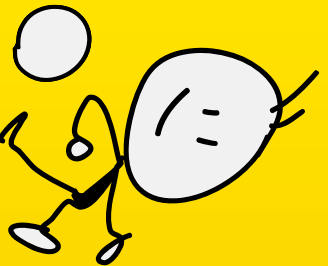
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechsell-erkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (z.B. kein Schwein, kein Rind usw.) an. Um die Allergiekost verträglich und sicher herzustellen 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.

SERVICETELEFON
0341. 44 82 110

GFB CATERING ZWICKAU GmbH
Landgraben 4
09337 Hohenstein-Ernstthal

zwickau@gfb-catering.com
www.gfb-catering.com



BESTELLSCHHEIN OKTOBER

Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

KW -40							41							42							43							44						
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
02	03	04	05	06						09	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30	31								

HOT Menü

Power-Menü

Salat

Dauerbrennermenü

Bestellung möglich unter:

ONLINE: www.bestellung-gfb-zwickau.de, APP: GFB Zwickau, ABGABE: an der Ausgabe

HOT-MENÜ		POWER-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>		SALAT		DAUERBRENNERMENÜ	
MO 02.10. <small>Ferien SN</small>	Bunte Spirelli mit Tomaten-Hirtenkäsesoße, dazu geriebener Käse 7, Aw, C, G, I	Putengeschnitzeltes mit Kaisergermüsete, dazu Salzkartoffeln Aw, C	Frischer grüner Salatmix mit Kräutern, dazu Honig-Senf dressing und Brötchen Aw, C, G, J				
DI 03.10. <small>Ferien SN Feiertag</small>	Tag der Deutschen Einheit						
MI 04.10. <small>Ferien SN</small>	Gemüse-Nudelsuppe, zwei Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus 2, 3, 6, Aw, C, G	Bunter Gemüse Eintopf mit Karotten, Erbsen, Sellerie, Bohnen und Puten- fleischklößchen, dazu Langbröt, Obst 6, Aw, Ar, C, I	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse, dazu mediterranes Joghurt dressing und Brötchen Aw, C, G				
DO 05.10. <small>Ferien SN</small>	Wiegebraten mit Bratensoße, Möhren-Erbsengemüse, dazu Kartoffelpüree 2, 3, 1, J	Fischnuggets mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Gemüseris (Karotten und Erbsen) und frischer Salat Aw, C, G, D, I	Frischer Obstsalat mit Ananas-Joghurt dressing C, G				
FR 06.10. <small>Ferien SN</small>	Kartoffelsuppe mit Sellerie, Möhren und Jagdwurst- würfeln, dazu Landbrot und Kompott 2, 3, Aw, Ar, F, I, J	Hörnchennudeln mit Frischkäse-Kräutersoße, dazu geriebener Käse, Kompott 7, Aw, C, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Käse und Ei, dazu Cocktail dressing und Brötchen 3, 8, Aw, C, G				
MO 09.10. <small>Ferien SN</small>	Feines Geflügelrikassee mit Erbsen und Karotten, dazu Reis, Dessert 6, Aw, C, G, I	Kaiserschmarrn mit heißen Kirschen, dazu Dessert 1, Aw, C, G	Frischer grüner Salatmix mit Kräutern, dazu Honig-Senf dressing und Brötchen Aw, C, G, J				
DI 10.10. <small>Ferien SN</small>	Spaghetti mit Soße alla Napoli, dazu geriebener Käse 7, Aw, G, I	Rührei mit Salzkartoffeln, dazu Gurkensalat C, G	Frischer grüner Salatmix mit Tomate und Mozzarella, dazu Basilikum-Joghurt dressing und Brötchen Aw, C, G				
MI 11.10. <small>Ferien SN</small>	Grillwürstchen mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Salzkartoffeln 2, 3, Aw, J	Frühlingsquark mit Butter, dazu Salzkartoffeln, Obst G	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse, dazu mediterranes Joghurt dressing und Brötchen Aw, C, G				
DO 12.10. <small>Ferien SN</small>	Schwäbische Maultaschen in Tomaten-Kräutersoße, dazu frischer Salat Aw, C, G, I	Fischstäbchen mit Petersiliensauce, dazu Kartoffelpüree und frischer Salat 3, 8, 9, Aw, D, G, I	Frischer Obstsalat mit Ananas-Joghurt dressing C, G				
FR 13.10. <small>Ferien SN</small>	Vanillemilchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kompott 1, G	Linse Eintopf mit Kartoffelwürfeln, Karotten, Sellerie und Raucherfleisch, dazu Landbrot, Kompott 2, 3, Aw, Ar, I	Frischer grüner Salatmix mit Käse und Ei, dazu Cocktail dressing und Brötchen 3, 8, Aw, C, G				
MO 16.10.	Hörnchennudeln mit Tomaten-Bärlauchsoße, dazu geriebener Käse 7, Aw, C, G, I	Königsberger Klops mit Kapernsoße, dazu Karottengemüse und Salzkartoffeln Aw, C, G, J	Frischer grüner Salatmix mit Ei, dazu Kräuter-Joghurt dressing und Brötchen 3, Aw, C, G	Drei Pancakes, dazu Apfelmus 2, 3, 6, Aw, C, G			
DI 17.10.	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas, Kokosmilch und Chingemüse, dazu Reis, Dessert Aw, F, G, I	Hefeklöße mit heißen Früchten (Beerennix und Kirschen), dazu Dessert 1, Aw, C, G	Frischer Obstsalat mit Johannisbeer-Joghurt dressing C, G	Drei Pancakes, dazu Apfelmus 2, 3, 6, Aw, C, G			
MI 18.10.	Blumenkohl-Käsetopf mit Vollkornbrötchen, dazu frisches Obst Ar, Ag, Ah, Aw, C, G, I	Hähnchennuggets mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Hörnchennudeln, frisches Obst Aw, C, I, J	Frischer grüner Salatmix mit Thunfisch, dazu Dill-Joghurt dressing und Brötchen Aw, C, D, G	Drei Pancakes, dazu Apfelmus 2, 3, 6, Aw, C, G			
DO 19.10.	Saure Kartoffelstücke mit Karotten, Sellerie, Gewürzkräuter und Jagdwurst- würfeln, dazu Landbrot, frisches Obst 2, 3, Ar, Aw, I, J	Backfisch vom Seelachs mit Senfsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 2, 3, 8, 9, Aw, C, G, D, I	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse und Oliven, dazu mediterranes Joghurt dressing und Brötchen Aw, C, G	Drei Pancakes, dazu Apfelmus 2, 3, 6, Aw, C, G			
FR 20.10.	Spirelli mit Soße alla Bolognese, dazu geriebener Käse 7, Aw, C, G, I	Vegetarische Kartoffel-Kürbis- suppe, dazu Vollkornbrot, Dessert Ar, Aw, Ag, Ah, G, I	Frischer grüner Salatmix mit gebackenen Kichererbsen, dazu Joghurt dressing und Brötchen Aw, C, G	Drei Pancakes, dazu Apfelmus 2, 3, 6, Aw, C, G			
MO 23.10.	Makkaroni mit Frischkäse-Kräutersoße, dazu geriebener Käse 3, 7, Aw, G	Hacksteak mit Rahmspinat, dazu Kartoffelpüree 3, 8, 9, Aw, C, G, I, J	Frischer grüner Salatmix mit Thunfisch, dazu Dill-Joghurt dressing und Brötchen Aw, C, D, G	Drei Pancakes, dazu Apfelmus 2, 3, 6, Aw, C, G			
DI 24.10.	Hähnchenschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse (Karotten, Erbsen, Blumenkohl) und Salzkartoffeln Aw, C, G	Feines Eier-Gemüseragout (Karotten und Erbsen) mit Salzkartoffeln, dazu frisches Obst 3, Aw, C, G, I, J	Frischer Obstsalat mit Johannisbeer-Joghurt dressing C, G	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Zuckerschoten 7			
MI 25.10.	Vegetarischer Nudel-Gemüse- eintopf mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Möhren, dazu Landbrot, Quarkspise Aw, Ar, C, G, I	Kräuterquark mit Butter, dazu Salzkartoffeln, frisches Obst G	Frischer grüner Salatmix mit Thunfisch, dazu Dill-Joghurt dressing und Brötchen Aw, C, D, G	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Zuckerschoten 7			
DO 26.10.	Broccoliremsuppe, drei Reibekuchen mit Zucker und Apfelmus 2, 3, 9, Aw, G, N	Hörnchennudeln mit Schinken-Tomatensoße, dazu geriebener Käse 2, 3, 7, Aw, C, G, I, J	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse und Oliven, dazu mediterranes Joghurt dressing und Brötchen Aw, C, G	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Zuckerschoten 7			
FR 27.10.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln und Putenfleischklößchen, dazu Landbrot, frisches Obst Aw, Ar, C, G, I	Marinierte Heringshappen mit Salzkartoffeln, dazu frisches Obst 2, 3, 6, C, D, I, J	Frischer grüner Salatmix mit gebackenen Kichererbsen, dazu Joghurt dressing und Brötchen Aw, C, G	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Zuckerschoten 7			
MO 30.10. <small>schulfrei (Bruckenaag)</small>	Spaghetti mit Spinat-Käserahmsauce, dazu geriebener Käse 7, Aw, G, I	Kohlroulade mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 3, 8, Aw, C, G, J	Frischer grüner Salatmix mit Kräutern, dazu Honig-Senf dressing und Brötchen Aw, C, G, J	Gnocchi-Gemüsepfanne mit Zucchini, Paprika und Zuckerschoten 7			
DI 31.10. <small>Feiertag</small>	Reformationstag						