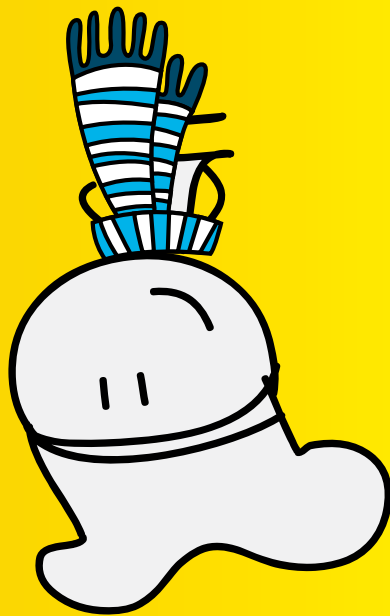


FEBRUAR 2024 SPEISEPLAN



GUTEN
APPETIT!



DU SO:

WIR: SPASS BEIM KOCHEN – DAS SCHMECKST DU.



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
- Kl: Knoblauch

Informationen zu Allergenen

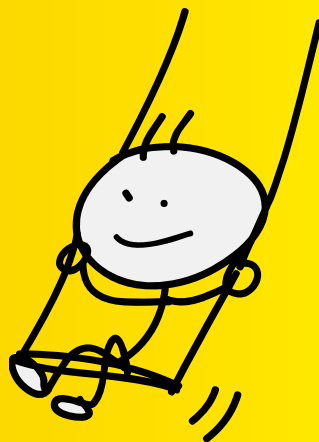
A) Gluten, glutenhaltiges Getreide*

- 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
 - Hh Haselnüsse
 - Hw Walnüsse
 - Hp Pistazien
 - He Cashewkerne
 - Ha Paranüsse
 - He Pekanüsse
 - 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 Schwein



enthält Rind



enthält Geflügel



enthält Fisch,
praktisch grätenfrei



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 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.

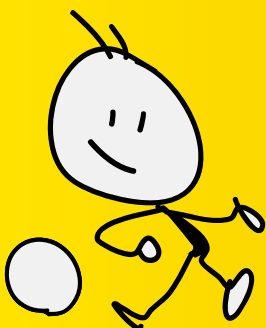
Unsere Sonderkostabteilung erarbeitet nach Bedarf einen monatlichen oder wöchentlichen, speziell auf den Kunden zugeschnittenen Menüplan.

Unsere Diätassistentinnen bereiten mit unserer Spezialkost ein täglich frisches und vor allem verträgliches Essen zu.

SERVICETELEFON 0341. 44 82 110

GFB CATERING ZWICKAU GmbH
Landgraben 4
09337 Hohenstein-Ernstthal

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



Kundennummer

Name

Einrichtung

Bestellschein

Februar 2024

Klasse

KW

05

06

07

08

09

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

01

02

05

06

07

08

09

12

13

14

15

16

19

20

21

22

23

26

27

28

29

HOT-Menü

Power-Menü

Salat

Dauerbrennermenü

12.02. – 23.02.24 Ferien in Sachsen

Bestellung möglich unter:

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

	HOT-MENÜ	POWER-MENÜ nach DGE*-Standard *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	SALAT	DAUERBRENNER-MENÜ
DO 01.02.	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu frisches Obst 6, G	Currywurst mit Kräuterkartoffelpüree, dazu frisches Obst 2, 3, 8, 9, G, I, J	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse und Oliven, dazu mediterranes Joghurdressing und Brötchen Aw, C, G	Drei Eierkuchen mit Apfelfüllung, dazu Obst 6, Aw, C, G
FR 02.02.	Geschnetzeltes vom Schwein mit Gemüserais (Karotten, Erbsen), dazu Quarkspeise Aw, G	Vegetarischer Nudleintopf mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen, Möhren, dazu Landbrot und Quarkspeise Aw, Ar, C, G, I	Frischer grüner Salatmix mit gebackenen Kichererbsen, dazu Joghurdressing und Brötchen Aw, C, G	Drei Eierkuchen mit Apfelfüllung, dazu Obst 6, Aw, C, G
MO 05.02.	Chinapfanne “Nasi Goreng” Geflügelfleisch mit Reis, dazu Dessert Aw, F, G, I	Vegetarische Tortelloni mit Spinatfüllung, dazu Frischkäse- Kräutersoße, Dessert 7, Aw, C, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Kräutern, dazu Honig-Senfdressing und Brötchen Aw, C, G, J	Gedünstetes Fischfilet in Rahmsoße mit grünen Nudeln Aw, C, D, G
DI 06.02.	Vegetarische Kürbis-Orangensuppe mit Karotten und Kartoffeln, dazu Vollkornbrot und Obst Ag, Ah, Ar, Aw, I	Kochklops in Kräutersoße mit Buttergemüse (Karotten, Mais, Erbsen) und Salzkartoffeln Aw, C, G, J	Frischer grüner Salatmix mit Tomate und Mozzarella, dazu Basilikum-Joghurdressing und Brötchen Aw, C, G	Gedünstetes Fischfilet in Rahmsoße mit grünen Nudeln Aw, C, D, G
MI 07.02.	Bunte Spirelli mit Broccoli-Schinkenrahmsoße, dazu geriebener Käse 2, 3, 7, Aw, C, G	Tomatensuppe mit Reis, drei Reibekuchen mit Apfelmus 2, 3, 9, Aw, N	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse, dazu mediterranes Joghurdressing und Brötchen Aw, C, G	Gedünstetes Fischfilet in Rahmsoße mit grünen Nudeln Aw, C, D, G
DO 08.02.	Jägerschnitzel mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), dazu Salzkartoffeln 2, 3, Aw, G, J	Marinierte Heringshappen mit Salzkartoffeln, dazu frischer Salat 2, 3, 6, C, D, I, J	Frischer Obstsalat mit Ananas-Joghurdressing C, G	Gedünstetes Fischfilet in Rahmsoße mit grünen Nudeln Aw, C, D, G
FR 09.02.	Knödelscheiben mit heißen Früchten (Beerenmix und Kirschen), dazu frisches Obst 6, Aw, C, G	Feines Eierfrikassee mit Karotten und Erbsen, dazu Salzkartoffeln, frisches Obst 3, Aw, C, G, J	Frischer grüner Salatmix mit Käse und Ei, dazu Cocktaildressing und Brötchen 3, 8, Aw, C, G	Gedünstetes Fischfilet in Rahmsoße mit grünen Nudeln Aw, C, D, G
MO 12.02.	Kartoffelsuppe mit Sellerie, Möhren und Wiener-Wurstchen-Scheiben, dazu Landbrot und frisches Obst 2, 3, Aw, Ar, I, J	Gemüsecurry (Paprika, Kichererbsen, Möhren, Champignons) mit Reis, dazu frisches Obst Aw, C, G, F	Frischer grüner Salatmix mit Kräutern, dazu Honig-Senfdressing und Brötchen Aw, C, G, J	Winterferien in Sachsen
DI 13.02.	Hörnchennudeln mit Würstchengulasch, dazu Pfannkuchen 2, 3, 8, 9, Aw, C, G, J	Seelachswürfel mit Ratatouille (Auberginen, Zucchini, Paprika) und Kartoffelpüree, dazu Pfannkuchen 2, 3, 8, 9, Aw, C, D, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Tomate und Mozzarella, dazu Basilikum-Joghurdressing und Brötchen Aw, C, G	
MI 14.02.	Schokohefeklöße mit Vanillesoße, dazu Kompott 1, Aw, C, G	Bratklops vom Schwein mit Bratensoße und Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli), dazu Salzkartoffeln 3, 8, 9, Aw, C, G, J	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse, dazu mediterranes Joghurdressing und Brötchen Aw, C, G	
DO 15.02.	Geflügelschnitzel mit Möhrengemüse, dazu Salzkartoffeln 9, Aw, C, G	Blumenkohl-Käsetopf mit Roggenbrötchen, dazu frisches Obst 7, Ar, Ag, Ah, Aw, C, G, I	Frischer Obstsalat mit Ananas-Joghurdressing C, G	
FR 16.02.	Vanillegrießbrei mit Fruchtsoße (Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren), dazu frisches Obst 1, Aw, G	Makkaroni mit Pesto-Rahmsoße (Tomate, Basilikum, Olivenöl, Hartkäse), dazu geriebener Käse 7, Aw, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Käse und Ei, dazu Cocktaildressing und Brötchen 3, 8, Aw, C, G	
MO 19.02.	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas, Kokosmilch, Chinagemüse und Reis, dazu Naturjoghurt Aw, F, G, I	Vegetarischer Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot und Naturjoghurt Ag, Ah, Aw, Ar, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Ei, dazu Kräuter-Joghurdressing und Brötchen 3, Aw, C, G	Winterferien in Sachsen
DI 20.02.	Spirelli mit Tomaten-Basilikumsoße, dazu geriebener Käse 7, Aw, C, G, I	Grillwürstchen mit Sauerkraut, dazu Salzkartoffeln 2, 3, 8, Aw, G, J	Frischer Obstsalat mit Johannisbeer-Joghurdressing C, G	
MI 21.02.	Kohlroulade mit Kartoffelpüree, dazu Dessert 3, 8, 9, Aw, C, G, J	Eieromelett mit Spinat, dazu Salzkartoffeln Aw, C, G	Frischer grüner Salatmix mit Thunfisch, dazu Dill-Joghurdressing und Brötchen Aw, C, D, G	
DO 22.02.	Gabelspaghetti mit Jagdwurst-Tomatensoße, dazu geriebener Käse 2, 3, 7, Aw, C, G, I, J	Grieß-Gemüsesuppe, zwei Eierkuchen mit Apfelmus 2, 3, Aw, C, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse und Oliven, dazu mediterranes Joghurdressing und Brötchen Aw, C, G	
FR 23.02.	Saure Kartoffelstücke mit Karotten, Sellerie, Gewürzgurke und Jagdwurst- würfeln, dazu Landbrot, frisches Obst 2, 3, Ar, Aw, I, J	Gedünstetes Fischfilet in Senfsoße, dazu Rotkohl und Kartoffelpüree 2, 3, 8, 9, Aw, D, G	Frischer grüner Salatmix mit gebackenen Kichererbsen, dazu Joghurdressing und Brötchen Aw, C, G	
MO 26.02.	Apfelmilchreis mit Zucker und Zimt, dazu Kompott 6, G	Geflügelgeschnetzeltes mit Hörnchennudeln, dazu Kompott Aw, C	Frischer grüner Salatmix mit Ei, dazu Kräuter-Joghurdressing und Brötchen 3, Aw, C, G	Ravioli al pomodoro in fruchtiger Tomaten-Kräutersoße Aw, C, F, I
DI 27.02.	Hähnchen-Dinoschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse (Blumen- kohl, Erbsen, Möhren) und Salzkartoffeln Aw, C, I	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Sellerie und Möhren, dazu Landbrot und Dessert Aw, Ar, C, G, I	Frischer Obstsalat mit Johannisbeer-Joghurdressing C, G	Ravioli al pomodoro in fruchtiger Tomaten-Kräutersoße Aw, C, F, I
MI 28.02.	Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsoße, dazu geriebener Käse 7, Aw, C, G	Backfisch vom Seelachs mit Petersiliensoße, dazu Kartoffelpüree und frischer Salat 3, 8, 9, Aw, C, D, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Thunfisch, dazu Dill-Joghurdressing und Brötchen Aw, C, D, G	Ravioli al pomodoro in fruchtiger Tomaten-Kräutersoße Aw, C, F, I
DO 29.02.	Hefeklöße mit heißer Vanillesoße, dazu frisches Obst 1, 6, Aw, C, G	Kräuterquark mit Butter und Leberwurst, dazu Salzkartoffeln und frisches Obst 3, 8, G	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse und Oliven, dazu mediterranes Joghurdressing und Brötchen Aw, C, G	Ravioli al pomodoro in fruchtiger Tomaten-Kräutersoße Aw, C, F, I

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.