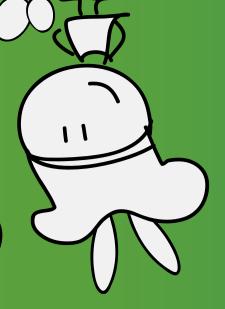
PSOS ZAÄM SPEISEPLAN







Informationen zu unserem Bio-Komplettmenü

Die Biogerichte sind frei von Geschmacksverstärkern, Aromen, Stabilisatoren und Süßstoffen. Das staatlich 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 digkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergiearten, Unverträglichkeiten, Stoffwechsel-

Unsere Sonderkostabteilung erarbeitet nach Bedarf einen monatlichen oder wöchentlichen, speziell



vegetarische Speise

enthält Geflügel



enthält Fisch, praktisch grätenfrei





enthält Rind

enthält Wild



enthält Lamm



Informationen zu Allergenen

flusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung...) die Möglichkeit einer Kreuzkontaeine allergenfreie Versorgung angewiesen sein, verweisen wir

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugniss



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

Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z. B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kassler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

14) flüssig gewürzt



Kundennummer	BESTELLSCH												HEIN	M	ÄR	Z 20)24									
Name																										
Einrichtung																							Klass	se		
KW	09	10					11					12					13									
	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr					
	01	04	05	06	07	08	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29					
DGE-Menü																										
Pastamenü																										
Kidsmenü																										
Biomenü																										
Kaltmenü																						25.03	20.02.0	M Fault	s in Carl	A1
Salatteller																						25.03. –				

Bestellung möglich unter:

Bestellung möglich unter:

ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GfB-Catering, ABGABE: an der Ausgabe

						:: Bio-Komplettmenü).		
	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ AUS 100% BIO-ZUTATEN	KALTMENÜ	SALATTELLER		
FR 01.03.	Soja- und Gemüsewürfel in Tomatensoße, dazu Kräuterreis, Obst	Spirelli mit Putengulasch, Zucchini und Tomaten, Obst	Rosół Hühnersuppe mit Nudeln und buntem Gemüse, dazu Brot, Obst	Milchreis mit Zucker und Zimt, Banane	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Obst		
MO 04.03.	Gemüseeintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidney-Bohnen) mit Vollkornreis, Obst	Currywurstgulasch (1, 3, 5) mit Pasta, Obst	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, Obst	Fischwürfel in Senfsoße mit Dill, dazu Erbsen und Kartoffeln, Mandarine → Ia, IV, VII	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta, Oliven ⁽¹⁰⁾ und Rucola, Obst	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Obst VII		
DI 05.03.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Beerenjoghurt	Spirelli mit Jägerschnitzel ^(1, 3, 5) und Tomatensoße, Beerenjoghurt	Graupeneintopf mit Kasslerfleisch (1, 3). Gemüse und Kartoffel- würfeln, dazu Brot, Beerenjoghurt	Langkornreis mit Gemüsewürfeln, dazu Tomaten-Sahnesoße, Stückobst	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta, Oliven ⁽¹⁰⁾ und Rucola, Beerenjoghurt	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Beerenjoghurt		
MI 06.03.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln, Spinat und Gurkensalat, VII	Penne und Tomatensoße mit Feta, Gurkensalat	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat	Schweinegulasch mit Möhren-Kohlrabi- Gemüse und Kartoffeln	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta, Oliven ⁽¹⁰⁾ und Rucola, Obst	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Erdbeerjoghurt		
DO 07.03.	Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Obst → Ia, IV, VII, X	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst	Pancakes mit Apfelmus ⁽³⁾ Na, III, VII	Hähnchenragout, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta, Oliven ⁽¹⁰⁾ und Rucola, Obst	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Obst		
FR 08.03.	Chili sin Carne mit roten Linsen, Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Stückobst	Hähnchenbruststreifen (14) in Senf-Sahnesoße mit Erbsen und Kartoffelpüree	Gołąbki Kohlroulade in Tomatensoße, dazu Reis, Obst	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen) mit Naturreis, Möhrenrohkost	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta, Oliven ⁽¹⁰⁾ und Rucola, Obst	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Obst VII		
MO 11.03.	Mildes Chili sin Carne mit roten Linsen, Mais und Kidneybohnen, dazu Naturreis, Obst	Pasta Bolognese mit Schwein, Obst	"Schnippelwurstgulasch" Wiener-Würstchen- Scheiben ^(1, 3, 5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst	Grießbrei mit heißen Kirschen, Banane №Ia, VII	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ - Obst	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurtdressing, Obst		
DI 12.03.	Gemüseschnitzel mit Paprikasoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren- Rohkost	Schmetterlingsnudeln mit Spinatsoße, Weißkohl-Möhren- Rohkost	Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽³⁾ Ia, III, VII	Möhrencremesuppe mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu Brot,	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ - Gebäck Vala, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurtdressing, Gebäck		
MI 13.03.	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Fruchtquark la, IV, VII	Spirelli mit Schinkenwürfeln ^(1, 3, 5) in Sahnesoße, Fruchtquark	Vegetarische Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Fruchtquark	Eierragout mit Senfsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen ^{(14),} Vanillequark la, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurtdressing, Vanillequark		
DO 14.03.	Kartoffeltaschen mit Kräuter-Dillquark, dazu Gurkensalat Na, VII	Spaghetti und Zitronensoße mit Basilikum, Gurkensalat	Forchówka Erbsensuppe mit Wiener-Würstchen- Scheiben (1, 3, 5), dazu Brot, Gurkensalat	Rindergulasch mit Paprika und Kartoffeln	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen ^{(14),} Schokopudding a, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurtdressing, Schokopudding		
FR 15.03.	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ^{(2),} Obst	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in dunkler Rahmsoße, dazu Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Obst	Vollkornnudeln und Champignonsoße mit Speck ^(1, 3, 5) und Kräutern, Gurkensalat	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ - Obst	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurtdressing, Obst		
MO 18.03.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggen- vollkornbrot, Obst	Nudeln und Tomatensoße mit Parmesan, Obst	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurst- würfeln ^(1, 3, 5) . Obst	Schweinegulasch, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Obst ✓ Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbrust- streifen (14). Joghurtdressing mit Dill, Obst		
DI 19.03.	Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat	Gabelspaghetti mit Käse-Kräutersoße, Tomaten-Gurkensalat Ia, VII	Hähnchennuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree	Milchreis mit Apfelmus ⁽³⁾	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Gebäck ✓ Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbrust- streifen (14). Joghurtdressing mit Dill, Gebäck la, III, VII, IX, X		
MI 20.03.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuterkartoffeln, Fruchtjoghurt → Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Fruchtjoghurt	Kotlet Schabowy Schnitzel mit Möhren-Kohlrabi- Rahm und Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, III, VII	Sojageschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbrust- streifen (14). Joghurtdressing mit Dill, Fruchtjoghurt		
DO 21.03.	Gemüsebratling mit Kräutersoße und Kartoffeln, Weißkohl-Mandarinen- Rohkost	Nudeln mit Wurstgulasch ^{(1, 3, 5),} Weißkohl-Mandarinen- Rohkost	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Mandarinen- Rohkost	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln, Obst	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Erdbeerquark	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbrust- streifen (14). Joghurtdressing mit Dill, Erdbeerquark la, III, VII, IX, X		
FR 22.03.	Streifen vom Hähnchen- brustfilet ⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst	Penne mit grünem Pesto, Obst	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Dillsoße, Obst → Ia, IV, VII	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Stückobst ✓ Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbrust- streifen (14). Joghurtdressing mit Dill, Stückobst la, III, VII, IX, X		
MO 25.03. Ferien SA	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Obst → Ia, IV, VII	Spirelli Bolognese mit Soja, Obst	Currywurstgulasch (1, 3, 5) in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst	Gemüsepfanne (Möhren, Bohnen und Brokkoli) mit Vollkornreis, dazu Käsesoße, Apfel	Sałatka jarzynowa Bunter Gemüsesalat mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Erbsen, Eiern und Gewürzgurke, Obst	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Obst		
DI 26.03. Ferien SA	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat	Süß-saurer Kartoffeleintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, saurer Gurke und Jagd- wurstwürfeln (l. 3, 5)	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Obst	Sałatka jarzynowa Bunter Gemüsesalat mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Erbsen, Eiern und Gewürzgurke, Gebäck	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Gebäck		
MI 27.03. Ferien SA	Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräutersoße, dazu Kar- toffeln, Möhrenrohkost	Nudeln mit Wurstgulasch (I, 3, 5). Möhrenrohkost	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost	Milchreis mit heißen Kirschen, Obst	Sałatka jarzynowa Bunter Gemüsesalat mit Kartoffeln, Möhren, Sellerie, Erbsen, Eiern und Gewürzgurke, Rote Grütze	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Rote Grütze		
DO 28.03. Ferien SA Ferien SN	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt la, lb, lc, ld, VII, IX	Tortellini mit Spinat-Ricotta- Füllung, dazu Tomaten- soße mit Kräutern, Kirschjoghurt	Geflügelfrikadelle mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln, Kirschjoghurt					

WIR WÜNSCHEN FROHE OSTERN!

29.03.
Ferien SA
Ferien SN
Karfreitag