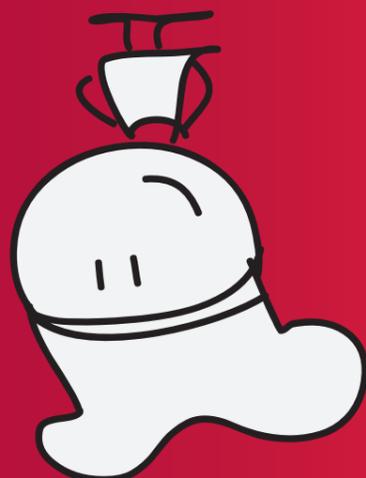


# APRIL 2024 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:  
Türkische Gerichte,  
achte auf den kleinen  
Koch im Plan!



## 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. 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 Allergietypen, 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 Menüschildern 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 Speiserversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergienfreie Versorgung angewiesen sein, verweisen wir 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
  - VIIIg Pistazien
  - VIIIh Pinienkerne
  - VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
- 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 Kassler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

### Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- |                             |                                     |
|-----------------------------|-------------------------------------|
| 1) mit Konservierungsstoff  | 8) mit Nitrat                       |
| 2) mit Farbstoff            | 9) mit Süßungsmittel(n)             |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 10) geschwärzt                      |
| 4) mit Nitritpökelsalz      | 11) gewachst                        |
| 5) mit Phosphat             | 12) mit Alkohol                     |
| 6) mit Geschmacksverstärker | 13) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7) geschwefelt              | 14) flüssig gewürzt                 |

\*\* Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

## GfB Catering GmbH

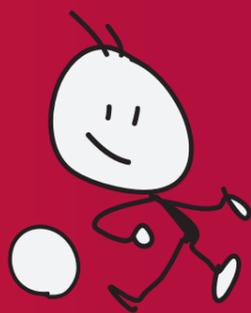
Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig  
Südring 501, 09125 Chemnitz

Tel.: 0341. 44 82 110

Fax: 0341. 44 82 114

info@gfb-catering.com

www.gfb-catering.com



# UNFASSBAR LECKER!

Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

	KW 14					15					16					17					18	
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di
	01	02	03	04	05	08	09	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30
DGE-Menü																						
Pastamenü																						
Kidsmenü																						
Biomenü																						
Kaltmenü																						
Salatteller																						

28.03. – 05.04.24 Ferien in Sachsen

Bestellung möglich unter:

**ONLINE: [www.gfb-catering.com](http://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: Bio-Komplettmenü).**

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ AUS 100% BIO-ZUTATEN	KALTMENÜ	SALATTELLER
<b>MO</b> 01.04. <small>Ferien SN</small>	<b>Ostermontag</b>					
<b>DI</b> 02.04. <small>Ferien SN</small>	<b>Mercimek Çorbası</b> Rote-Linsen-Suppe mit Möhren, Knoblauch und Zitrone, dazu Brot, bunte Eier Ia, Ib, VII	<b>Schmetterlingsnudeln</b> mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, bunte Eier Ia, IV, VII, IX	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen <sup>(3)</sup> , bunte Eier VII			
<b>MI</b> 03.04. <small>Ferien SN</small>	<b>Gnocchi</b> mit Spinat-Frischkäsesoße, Beerenquark Ia, III, VII	<b>Tortellini Carne</b> (Fleischfüllung) mit Tomatensoße, Beerenquark Ia, VII	<b>Entenkeule</b> mit Rotkraut <sup>(3)</sup> und Kartoffeln, Beerenquark Ia, VII			
<b>DO</b> 04.04. <small>Ferien SN</small>	<b>Kochklops</b> in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Tomatensalat Ia, III, VII	<b>Penne</b> mit Spinat-Ricottasoße, Tomatensalat Ia, VII	<b>Reispfanne</b> mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Tomatensalat Ia, VII			
<b>FR</b> 05.04. <small>Ferien SN</small>	<b>Marinierter Hering</b> <sup>(3,9)</sup> in Joghurtsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst Ia, III, IV, VII	<b>Gabelspaghetti Bolognese</b> mit Geflügel, Obst Ia, IX	<b>Marmorierte Germknödel</b> mit Vanillesoße, Obst Ia, VI, VII, VIII			
<b>MO</b> 08.04.	<b>Gemüsecremesuppe</b> mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, VII, IX	<b>Nudeln</b> mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Ruccola, Parmesan), Obst Ia, VII, VIII	<b>Hähnchenbruststreifen</b> in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln, Obst Ia, VII, X	<b>Buntes Gemüsecurry</b> mit Kurkuma, Ananas und Kokosmilch, dazu Reis Ia, VII	<b>Bunter Reissalat</b> mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Obst Ia, VII
<b>DI</b> 09.04.	<b>Asia-Pfanne</b> (Paprika, Soja, grüne Bohnen und Karottenstreifen) mit süß-saurer Soße und Reis, Tomatensalat mit Feta Ia, VI, VII, IX	<b>Nudeleintopf</b> mit Suppengemüse, Rauchfleisch <sup>(1,3,4)</sup> und Brot, Tomatensalat mit Feta Ia, Ib, VII, IX	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln, Obst Ia, VII	<b>Rindergulasch</b> mit Bohnengemüse und Kartoffeln, Mandarine Ia	<b>Bunter Reissalat</b> mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Gebäck Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Gebäck Ia, VII
<b>MI</b> 10.04.	<b>Seelachswürfel</b> in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Beerenjoghurt Ia, IV, VII	<b>Spirelli</b> mit Würstgulasch <sup>(1,3,5)</sup> , Beerenjoghurt Ia, VII	<b>Gemüsebratling</b> mit Kräuter-Zitronensoße, Kräuterkartoffeln und bunten Möhren Ia, III, VII	<b>Tomatensuppe</b> mit Reiseinlage, dazu Brot, Obst Ia, Ib	<b>Bunter Reissalat</b> mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Beerenjoghurt mit Zimt Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Beerenjoghurt mit Zimt Ia, VII
<b>DO</b> 11.04.	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII	<b>Strozzapreti Bolognese</b> mit Schwein, Gurken-Tomaten-Salat Ia, IX	<b>Fischstäbchen vom Seelachs</b> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Gurken-Tomaten-Salat Ia, IV, III, VII	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelstückchen, dazu Brot Ia, VII, IX	<b>Bunter Reissalat</b> mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Schokopudding Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding Ia, VII
<b>FR</b> 12.04.	<b>Soja- und Gemüeswürfel</b> in Tomatensoße, dazu Kräuterreis, Obst Ia, VI, IX	<b>Spirelli</b> mit Putengulasch, Zucchini und Tomaten, Obst Ia	<b>Pizzaschnitte Elsässer Art</b> <sup>(3)</sup> mit Bauchspeck und Poree Ia, VII	<b>Tavuk Kavurma</b> Hähnchengeschnetzeltes mit Tomaten, Paprika, und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat Ia	<b>Bunter Reissalat</b> mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Obst Ia, VII
<b>MO</b> 15.04.	<b>Gemüseintopf nach mexikanischer Art</b> (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst Ia, IX	<b>Currywurstgulasch</b> <sup>(1,3,5)</sup> mit Schmetterlingsnudeln, Obst Ia, VII, IX, X	<b>Vanillepuddingsuppe</b> mit Milchbrötchen, Obst Ia, VII	<b>Fischwürfel</b> in Senf-Dill-Soße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Mandarine Ia, IV, VII	<b>Spaghettisalat</b> mit rotem Pesto, Feta und Ruccola, Obst Ia, VII, VIII	<b>Salatplatte nach Gärtnerinnenart:</b> gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst VII
<b>DI</b> 16.04.	<b>Kräuterrührei</b> mit Salzkartoffeln und Gurkensalat, Gebäck Ia, VII	<b>Penne</b> , mit Tomaten-Feta-Soße, Gurkensalat Ia, VII	<b>Erbsensuppe</b> mit Scheiben von der Wiener Wurst <sup>(1,3,5)</sup> , dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib, VII, IX	<b>Schweinegulasch</b> mit Bratensoße, Möhren-Kohlrabigemüse und Kartoffeln Ia, III, VII	<b>Spaghettisalat</b> mit rotem Pesto, Feta und Ruccola, Gebäck Ia, VII, VIII	<b>Salatplatte nach Gärtnerinnenart:</b> gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Gebäck VII
<b>MI</b> 17.04.	<b>Buntes Eierfrikassee</b> (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Mangoquark Ia, III, VII	<b>Spirelli</b> mit Jägerschnitzel <sup>(1,3,5)</sup> und Tomatensoße, Mangoquark Ia, III, VII	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Champignons in dunkler Rahmsoße, Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Mangoquark Ia, VII	<b>Langkornreis</b> mit Gemüeswürfeln, dazu Tomaten-Sahnesoße, Stückobst Ia, VII	<b>Spaghettisalat</b> mit rotem Pesto, Feta und Ruccola, Froop Mango Ia, VII, VIII	<b>Salatplatte nach Gärtnerinnenart:</b> gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Froop Mango VII
<b>DO</b> 18.04.	<b>Rindergulasch</b> mit Paprika und Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia	<b>Nudeln</b> mit Würstgulasch <sup>(1,3,5)</sup> , Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, IX, X	<b>Pancakes</b> mit Vanillesoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, III, VII	<b>Hähnchenragout</b> , dazu buntes Gemüse und Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	<b>Spaghettisalat</b> mit rotem Pesto, Feta und Ruccola, Beerenjoghurt Ia, VII, VIII	<b>Salatplatte nach Gärtnerinnenart:</b> gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Beerenjoghurt VII
<b>FR</b> 19.04.	<b>Lachs</b> in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Obst Ia, IV, VII, X	<b>Nudeleintopf</b> mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	<b>Domates Çorbası mit Şehriye</b> , cremige Tomatensuppe anatolischer Art mit Reismudeln und Petersilie, Obst Ia, VII	<b>Putengulasch</b> mit Paprika, dazu Reis, Banane Ia	<b>Spaghettisalat</b> mit rotem Pesto, Feta und Ruccola, Obst Ia, VII, VIII	<b>Salatplatte nach Gärtnerinnenart:</b> gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst VII
<b>MO</b> 22.04.	<b>Mildes Chili sin Carne</b> mit roten Linsen, Mais und Kidneybohnen, dazu Naturreis, Obst Ia	<b>Bunte Nudeln</b> mit Vier-Käse-Soße <sup>(2)</sup> , Obst Ia, VI, VII	<b>„Schnippelwurstgulasch“</b> Wiener-Würstchen-Scheiben <sup>(1,3,5)</sup> mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst Ia, VII	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen, Banane VII	<b>Couscousalat</b> mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen <sup>(14)</sup> , Obst Ia, VII	<b>Gemischter Salatteller</b> mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Obst Ia, III, VII
<b>DI</b> 23.04.	<b>Knuspriger Käsetaler</b> mit buntem Möhren-Rahmgemüse und Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VII	<b>Gabelspaghetti Bolognese</b> mit Schwein, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, IX	<b>Vegetarische „Fischstäbchen“</b> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, IV, VII	<b>Möhrencremesuppe</b> mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu Brot Ia, Ib, VII, IX	<b>Couscousalat</b> mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen <sup>(14)</sup> , Gebäck Ia, VII	<b>Gemischter Salatteller</b> mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Gebäck Ia, III, VII
<b>MI</b> 24.04.	<b>Seelachswürfel</b> in Senf-Dillsoße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Heidelbeerquark Ia, IV, VII	<b>Spirelli</b> mit Schinkenwürfeln <sup>(1,3,5)</sup> in Sahnesoße, Heidelbeerquark Ia, VII	<b>Quarkkeulchen</b> mit Apfelmus <sup>(3)</sup> , Heidelbeerquark Ia, III, VII	<b>Eierragout</b> mit Senfsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst Ia, VII	<b>Couscousalat</b> mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen <sup>(14)</sup> , Heidelbeerquark Ia, VII	<b>Gemischter Salatteller</b> mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Heidelbeerquark Ia, III, VII
<b>DO</b> 25.04.	<b>Kartoffel-Möhreneintopf</b> , dazu Vollkornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, VII, IX	<b>Spaghetti</b> mit Zitronen-Basilikumsoße, Gurkensalat Ia, VII	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat Ia, III, VII	<b>Rindergulasch</b> mit Paprika und Kartoffeln Ia, X	<b>Couscousalat</b> mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen <sup>(14)</sup> , Schokopudding Ia, VII	<b>Gemischter Salatteller</b> mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Schokopudding Ia, III, VII
<b>FR</b> 26.04.	<b>Türlü</b> Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst Ia, Ib, IX	<b>Bunte Spirelli</b> mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst Ia, VII	<b>Pizza Napoli</b> , Obst Ia, VII	<b>Vollkornnudeln</b> mit Champignonssoße und Speck <sup>(1,3,5)</sup> und Kräutern, Gurkensalat Ia, VII	<b>Couscousalat</b> mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen <sup>(14)</sup> , Obst Ia, VII	<b>Gemischter Salatteller</b> mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Obst Ia, III, VII
<b>MO</b> 29.04.	<b>Graupeneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	<b>Nudeln</b> mit Tomaten-Parmesansoße, Obst Ia, VII	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurstwürfeln <sup>(1,3,5)</sup> , Obst VII, IX, X	<b>Schweinegulasch</b> , dazu grüne Bohnen und Kartoffeln Ia, VII, X	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Obst Ia, III, VII	<b>Salatplatte Gartenmix:</b> Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen <sup>(14)</sup> , Joghurt-Dill-Dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
<b>DI</b> 30.04.	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat Ia, Ib, VII	<b>Gabelspaghetti</b> und Käsesoße <sup>(2)</sup> mit Kräutern, Tomaten-Gurkensalat Ia, VII	<b>Hähnchen-Nuggets</b> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree Ia, III, VII	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, Obst VII	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Gebäck Ia, III, VII	<b>Salatplatte Gartenmix:</b> Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen <sup>(14)</sup> , Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X