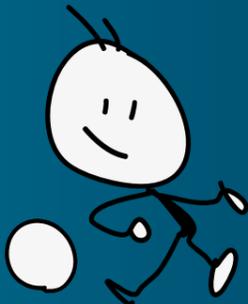
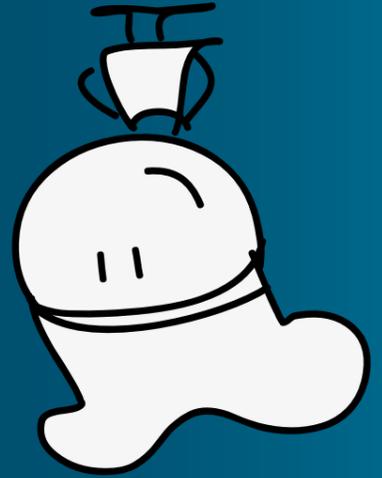


MAI 2024 SPEISEPLAN



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



SERVICETELEFON 0341. 44 82 110

GFB Catering GmbH
Südring 501, 09125 Chemnitz
Fax: 0341. 44 82 114
kochloeffel@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 Allergierarten, 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 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
- VIIIj 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

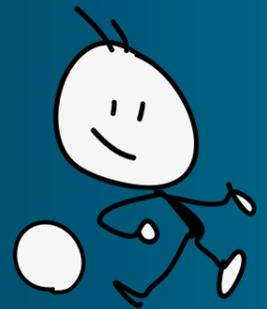
Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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

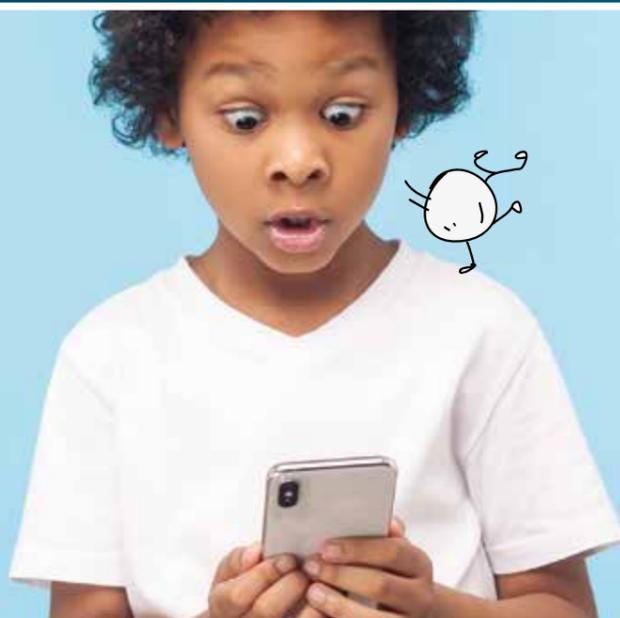
Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.



**SCHNELL NOCH
BESTELT
MIT UNSERER APP
„GFB-CATERING“!**



www.gfb-catering.com
Servicetelefon: 0341. 44 82 110



Kundennummer

--	--	--	--	--	--

BESTELLSCHEIN MAI 2024

Name

--

Einrichtung

--

Klasse

--

	KW 18			19					20					21					22				
	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
DGE-Menü	01	02	03	06	07	08	09	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31
Pastamenü																							
Kidsmenü																							
Kaltmenü																							
Salatteller																							

10.05. und 21.05.24 Ferien in Sachsen

Bestellung möglich unter:

ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB Kochlöffel, ABGABE: an der Ausgabe



	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	KALTMENÜ	SALATELLER
MI 01.05. <small>Feiertag</small>	Tag der Arbeit				
DO 02.05.	Gemüsebratling mit Frischkäse-Kräutersoße und Kartoffeln, Apfel Ia, III, VII	Tortellini mit Rindfleischfüllung und Tomatensoße, Apfel Ia	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Apfel Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Apfel Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Apfel Ia, III, VII, IX, X
FR 03.05.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsauce, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Banane Ia, VII, X	Penne mit grünem Pesto, Banane Ia, VII, VIII	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Dillsoße, Banane Ia, IV, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Banane Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Banane Ia, III, VII, IX, X
MO 06.05.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Obst Ia, IV, VII	Spirelli Bolognese mit Soja, Obst Ia, VI, IX	Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) Currywurst in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst Ia, VII, IX, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Obst Ia, VII
DI 07.05.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, Ic, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat Ia, X	Süß-saurer Kartoffelstückcheneintopf mit Karottenwürfeln, saurer Gurke, Jagdwurstwürfeln ^(1, 3, 5) und saurer Sahne, Gurkensalat Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Gebäck Ia, VII
MI 08.05.	Buntes Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Kirschgoghurt Ia, VI, VII	Nudeln mit Wurstgulasch ^(1, 3, 5) , Kirschgoghurt Ia, VII, IX, X	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschgoghurt Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Rote Grütze Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Rote Grütze VII
DO 09.05. <small>Feiertag</small>	Christi Himmelfahrt				
FR 10.05. <small>Ferien SN</small>	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen) mit Naturreis, Stückobst Ia, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Stückobst Ia, VII	Köttbullar Gehacktesbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree, Obst Ia, III, VII		
MO 13.05.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffelpüree, Stückobst Ia, VII	Gabelspaghetti mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Stückobst Ia, VII	Hähnchen-geschnetzeltes mit Gemüse in Rahmsauce, dazu Reis, Stückobst Ia, VII, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst Ia, III, VII
DI 14.05.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Möhren-Weißkrautsalat Ia, VII, IX	Penne mit Ratatouille (geschmortes Gemüse) und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Möhren-Weißkrautsalat Ia	Pizza Napoli, Möhren-Weißkrautsalat Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Gebäck Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck Ia, III, VII
MI 15.05.	Gemüseintopf mit Wirsing, Möhren und Sellerie, dazu Vollkornbrot, Fruchtquark Ia, Ib, Ic, VII	Farfalle mit Schnittlauch-Käsesoße ⁽²⁾ , Fruchtquark Ia, VII, IX	Hähnchenbrustfilet naturell ⁽¹⁴⁾ mit Erbsen-Möhrenrahm, dazu Kartoffelpüree, Fruchtquark Ia, VII, IX, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtjoghurt Ia, III, VII
DO 16.05.	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII	Boller i karry Frikadelle vom Schwein in cremiger Currysoße mit Apfelstückchen, dazu Naturreis, Gurken-Radieschen-Salat Ia, III, VII, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Heidelbeerquark III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Heidelbeerquark Ia, III, VII
FR 17.05.	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst Ia, IV, VII	Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Stückobst Ia, VII	Geschnetzeltes vom Schwein mit Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln, Stückobst Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst Ia, III, VII
MO 20.05. <small>Feiertag</small>	Pfingstmontag				
DI 21.05. <small>Ferien SN</small>	Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Obst Ia, III, VII, X	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Obst Ia, IX	Kartoffelsuppe mit Wiener-Wurst-Scheiben ^(1, 3, 5) dazu Brot, Obst VII, IX, X		
MI 22.05.	Lachswürfel in Honig-Senfsoße mit Dill und Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Mangojoghurt Ia, X	Hefeklöße mit Vanillesoße, Mangojoghurt Ia, III, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, „Froop“ (Joghurt) Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, „Froop“ (Joghurt) VII
DO 23.05.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Gurken-Mais-Salat VII	Nudeln mit Zucchini-Lachs-Soße, Gurken-Mais-Salat Ia, IV, VII	Hakkebof Hackfleischsteaks aus Rind in rahmiger Zwiebelsoße mit Kartoffeln, Gurken-Mais-Salat Ia, III, VII, X	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Wackelpudding Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding VII
FR 24.05.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst Ia, VII, IX	Spirelli mit Käsesoße ⁽²⁾ , Stückobst Ia, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Stückobst VII
MO 27.05.	Vegetarisches Kichererbsen-Curry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Reis, Obst Ia, VII, X	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse und Kräutern, dazu Nudeln, Obst Ia, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX, X	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwiener ^(1, 3, 5) , Obst III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst VII
DI 28.05.	Vollkornnudeln Bolognese mit Linsen, Möhren und Tomaten, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, IX	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	Rahmgeschnetzeltes vom Hähnchen mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwiener ^(1, 3, 5) , Gebäck Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Gebäck VII
MI 29.05.	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Waldmeisterquark Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Spirelli mit buntem Gemüse in cremiger Kräutersoße, Waldmeisterquark Ia, VII	Ärtsoppa schwedische Erbsensuppe mit Schweinefleisch, dazu Brot, Waldmeisterquark Ia, Ib, VII, IX	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwiener ^(1, 3, 5) , Waldmeisterquark III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Waldmeisterquark VII
DO 30.05.	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäse-Soße mit Erbsen, Blumenkohl und Kräuterkartoffeln, Möhrenrohkost Ia, IV, VII	Penne mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Möhrenrohkost Ia, VII, IX	Putenschnitzel mit Rahmblumenkohl und Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, III, VII, X	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwiener ^(1, 3, 5) , Fruchtjoghurt Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Fruchtjoghurt VII
FR 31.05.	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbruststreifen, dazu Käsesoße ⁽²⁾ , Obst Ia, VII	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahnesoße, Obst Ia, IV, VII	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, Obst Ia, III, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwiener ^(1, 3, 5) , Obst Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst VII