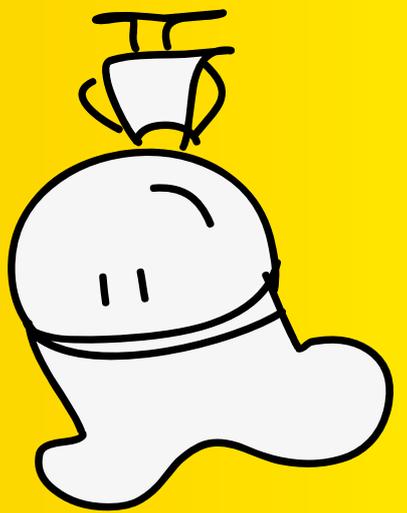
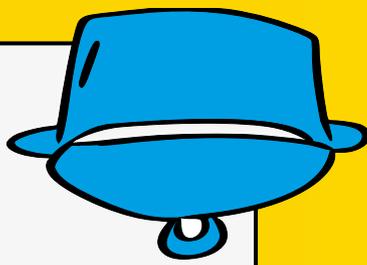
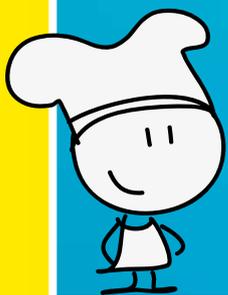


SPEISEPLAN JUNI 2024



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



GUTEN APPETIT!

DAS SCHMECKT MIR!



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

- VErdnüsse 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 Sulfit 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.

Unser Sonderkostangebot

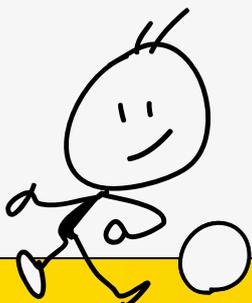
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergierarten, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (z.B. kein Schwein, kein Rind usw.) an.

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. Wir liefern unsere Sonderkost mit Einzellieferschein in Menüschalen mit Namensetikett.

Um die Allergiekost verträglich und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest.

SERVICETELEFON 0341. 44 82 110

GfB Catering GmbH
Ladeburger Straße 17
16321 Bernau bei Berlin
Tel.: 0341. 44 82 110
Fax: 0341. 44 82 114
info@gfb-catering.com
www.gfb-catering.com



So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

- | | |
|-------------------------------------|--------------|
| vegetarische Speise | enthält Rind |
| enthält Geflügel | enthält Wild |
| enthält Schwein | enthält Lamm |
| enthält Fisch, praktisch grätenfrei | |



BESTELLSCHEIN JUNI 2024

Kita

Gruppe

--	--

	KW 23					24					25					26				
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	03	04	05	06	07	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28
DGE-Menü																				
Pastamenü																				
Kidsmenü																				

Bestellung möglich unter: ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB-Kindergarten

KW	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ
MO 03.06.	Fasolatha: Weiße-Bohnen-Suppe mit Kartoffelwürfeln, Tomaten, Möhren, Sellerie und Knoblauch, dazu Vollkornbrot, Kindertagsüberraschung Ia, Ib	Nudeln Bolognese mit Linsen, Kindertagsüberraschung Ia, IX	Hähnchengulasch mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Kindertagsüberraschung Ia, VII
DI 04.06.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln, Gurkensalat Ia, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat Ia, IV, VII, IX	Gemüsebratling, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Reis, Gurkensalat Ia, III, VII
MI 05.06.	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Tomatensalat Ia, III, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel ^(1,3,5) und Tomatensoße, Tomatensalat Ia, III, VII	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Brot, Tomatensalat Ia, Ib, VII, IX
DO 06.06.	Kochklops in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark Ia, III, VII	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße, Beerenquark Ia, VII	Reispfanne mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Beerenquark Ia, VII
FR 07.06.	Marinierter Hering ^(3,9) in Joghurtsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst Ia, III, IV, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Obst Ia, IX	Pancakes mit Vanillesoße, Obst Ia, III, VII
MO 10.06.	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, VII, IX	Nudeln mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst Ia, VII, VIII	Spetzofai Griechischer Bratwurstgulasch mit buntem Paprika und Tomaten, dazu Reis, Obst 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X
DI 11.06.	Asia-Pfanne (Paprika, Soja, grüne Bohnen und Karottenstreifen) mit süß-saurer Soße, dazu Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VI, VII, IX	Nudeleintopf mit Suppengemüse, Rauchfleisch ^(1,3,4) und Brot, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, Ib, VII, IX	Milchreis mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Möhren-Rohkost VII
MI 12.06.	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Gurken-Tomaten-Salat Ia, IV, VII	Tortellini mit Rindfleischfüllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII	Knusper-Käsetaler mit Kräuter-Zitronensoße, Kräuterkartoffeln und bunten Möhren Ia, VII
DO 13.06.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Kirschjoghurt Ia, VII	Strozapreti mit Wurstgulasch ^(1,3,5) , Kirschjoghurt Ia, IX	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt Ia, Ib, Ic, IX
FR 14.06.	Soja- und Gemüsewürfel in Tomatensoße, dazu Kräuterreis, Obst Ia, VI, IX	Spirelli mit Putengulasch, Zucchini und Tomaten, Obst Ia	Pizzaschnitte Elsässer Art ⁽³⁾ mit Bauchspeck und Porree, Obst Ia, VII
MO 17.06.	Gemüseeeintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst Ia, IX	Currywurstgulasch ^(1,3,5) mit Schmetterlingsnudeln, Obst Ia, VII, IX, X	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, Obst Ia, VII
DI 18.06.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat Ia, VII	Bunte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat Ia, VII	Erbsensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst ^(1,3,5) , dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib, VII, IX
MI 19.06.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, III, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomatensoße, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, III, VII	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in dunkler Rahmsoße, dazu Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VII
DO 20.06.	Stifato Rinderschmorgulasch mit Zwiebeln und Möhrenscheiben, dazu Kartoffeln, Mangoquark Ia, VII, IX	Nudeln mit Wurstgulasch ^(1,3,5) , Mangoquark Ia, IX, X	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Mangoquark Ia, VI, VII, VIII
FR 21.06.	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 Ia, Ib, Ic	Cremige Tomatensuppe mit Reisnudeln und Petersilie, Obst Ia, VII
MO 24.06.	Mildes Chili sin Carne mit roten Linsen, Mais und Kidneybohnen, dazu Naturreis, Obst Ia	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Obst Ia, VI, VII	„Schnippelwurstgulasch“ Wiener-Wurstchen-Scheiben ^(1,3,5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst Ia, VII
DI 25.06.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze) mit Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Schwein, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, IX	Vegetarische Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, IV, VII
MI 26.06.	Seelachswürfel in Honig-Dillsoße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, IV, VII	Nudeln mit Schinkenwürfeln ^(1,3,5) in Sahnesoße, Möhrenrohkost Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Möhrenrohkost Ia, III, VII
DO 27.06.	Kartoffel-Möhreneintopf mit Vollkornbrot, Heidelbeerquark Ia, Ib, VII, IX	Spaghetti mit Zitronen-Basilikum-Soße, Heidelbeerquark Ia, VII	Bifteki Hackfleischfrikadelle vom Rind mit Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Reis, Heidelbeerquark Ia, III, VII
FR 28.06.	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst Ia, Ib, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst Ia, VII	Pizza Margherita, Obst Ia, VII

