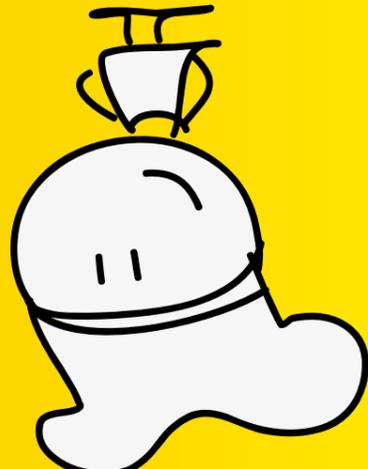
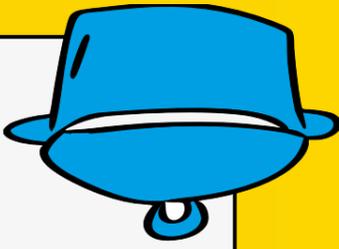


# SPEISEPLAN JUNI 2024



Empfehlungen des Monats:  
Griechische 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.

## SERVICETELEFON 0341. 44 82 110

### 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



## 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 Menüschaalen mit Namensetikett.

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

## 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 Speisenversorgung 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
  - VIII d Kaschunüsse
  - VIII e Pekannüsse
  - VIII f Paranüsse
  - VIII g Pistazien
  - VIII j Pinienkerne
  - VIII h 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.

## So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

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



# DU SO:

## WIR: SPASS BEIM KOCHEN – DAS SCHMECKST DU.



Kundenummer

Name

Einrichtung

BESTELLSCHEIN JUNI 2024

Klasse

	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																				
Biomenü																				
Kaltmenü																				
Salatteller																				

20.06. bis 02.08.24 Ferien in Sachsen  
24.06. bis 03.08.24 Ferien in Sachsen-Anhalt

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
MO 03.06.	<b>Fasolatha:</b> Weiße-Bohnen-Suppe mit Kartoffelwürfeln, Tomaten, Möhren, Sellerie und Knoblauch, dazu Vollkornbrot, Kindertagsüberraschung  Ia, Ib	<b>Nudeln Bolognese</b> mit Linsen, Kindertagsüberraschung  Ia, IX	<b>Hähnchengulasch</b> mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Kindertagsüberraschung  Ia, VII	<b>Seelachsragout,</b> dazu Möhren und Kartoffeln, Kindertagsüberraschung  Ia, IV, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Kindertagsüberraschung  Ia, III, VII, IX	<b>Chefsalat</b> Gemischter Rohkostsalat mit Schinken <sup>(1,3,5)</sup> und Ei, Cocktailsaße, Kindertagsüberraschung  III, VII
DI 04.06.	<b>Rührei</b> mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln, Gurkensalat  Ia, VII	<b>Farfalle</b> mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat  Ia, IV, VII, IX	<b>Gemüsebratung,</b> dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Reis, Gurkensalat  Ia, III, VII	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, Apfel  Ia, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII, IX	<b>Chefsalat</b> Gemischter Rohkostsalat mit Schinken <sup>(1,3,5)</sup> und Ei, Cocktailsaße, Gebäck  Ia, III, VII
MI 05.06.	<b>Gnocchi</b> mit Spinat-Frischkäse-Soße, Tomatensalat  Ia, III, VII	<b>Spirelli</b> mit Jägerschnitzel <sup>(1,3,5)</sup> und Tomatensoße, Tomatensalat  Ia, III, VII	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Brot, Tomatensalat  Ia, Ib, VII, IX	<b>Süßkartoffelcurry</b> mit Kokosmilch und Reis, Fruchtjoghurt  Ia, VII, X	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise  Ia, III, VII, IX	<b>Chefsalat</b> Gemischter Rohkostsalat mit Schinken <sup>(1,3,5)</sup> und Ei, Cocktailsaße, Vanillequarkspeise  III, VII
DO 06.06.	<b>Kochklops</b> in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark  Ia, III, VII	<b>Penne</b> mit Spinat-Ricotta-Soße, Beerenquark  Ia, VII	<b>Reispfanne</b> mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Beerenquark  Ia, VII	<b>Vegetarischer Reiseintopf</b> mit buntem Gemüse, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, Ib, IX	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Beerenquark  Ia, III, VII, IX	<b>Chefsalat</b> Gemischter Rohkostsalat mit Schinken <sup>(1,3,5)</sup> und Ei, Cocktailsaße, Beerenquark  III, VII
FR 07.06.	<b>Marinierter Hering</b> <sup>(3,9)</sup> in Joghurtsaße, dazu Salzkartoffeln, Obst  Ia, III, IV, VII	<b>Gabelspaghetti Bolognese</b> mit Geflügel, Obst  Ia, IX	<b>Pancakes</b> mit Vanillesoße, Obst  Ia, III, VII	<b>Chili sin Carne</b> mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis  Ia, VI	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX	<b>Chefsalat</b> Gemischter Rohkostsalat mit Schinken <sup>(1,3,5)</sup> und Ei, Cocktailsaße, Obst  III, VII
MO 10.06.	<b>Gemüsecremesuppe</b> mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	<b>Nudeln</b> mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst  Ia, VII, VIII	<b>Spetzfai</b> Griechischer Bratwurstgulasch mit buntem Paprika und Tomaten, dazu Reis, Obst  I, 3, 5, Ia, VII, IX, X	<b>Möhreneintopf</b> mit Kartoffelstückchen, dazu Brot  Ia, VII, IX	<b>Bunter Reissalat</b> mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
DI 11.06.	<b>Asia-Pfanne</b> (Paprika, Soja, grüne Bohnen und Karottenstreifen) mit süß-saurer Soße, dazu Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VI, VII, IX	<b>Nudeleintopf</b> mit Suppengemüse, Rauchfleisch <sup>(1,3,4)</sup> und Brot, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, Ib, VII, IX	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Möhren-Rohkost  VII	<b>Rindergulasch</b> mit Bohnengemüse und Kartoffeln, Mandarine  Ia	<b>Bunter Reissalat</b> mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, VII
MI 12.06.	<b>Seelachswürfel</b> in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, IV, VII	<b>Tortellini</b> mit Rindfleischfüllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	<b>Knusper-Käsetaler</b> mit Kräuter-Zitronensoße, Kräuterkartoffeln und bunten Möhren  Ia, VII	<b>Tomatensuppe</b> mit Reiseinlage, dazu Brot, Obst  Ia, Ib	<b>Bunter Reissalat</b> mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Schokopudding  Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Kirschjoghurt  Ia, VII
DO 13.06.	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, Kirschjoghurt  Ia, VII	<b>Strozzapreti</b> mit Wurstgulasch <sup>(1,3,5)</sup> , Kirschjoghurt  Ia, IX	<b>Graupeneintopf</b> mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt  Ia, Ib, Ic, IX	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Tomatensalat  Ia, VII	<b>Bunter Reissalat</b> mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Kirschjoghurt  Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Kirschjoghurt  Ia, VII
FR 14.06.	<b>Soja- und Gemüsewürfel</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 Porree, Obst  Ia, VII	<b>Buntes Gemüsecurry</b> mit Kurkuma, Ananas und Kokosmilch, dazu Reis  Ia, VII	<b>Bunter Reissalat</b> mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
MO 17.06.	<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>Spaghetti-Salat</b> mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Obst  Ia, VII, VIII	<b>Salatplatte nach Gärtnerinnenart</b> Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst  VII
DI 18.06.	<b>Kräuterrührei</b> mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat  Ia, VII	<b>Bunte Nudeln</b> mit Kräuter-Käsesoße, 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-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln  Ia, III, VII	<b>Spaghetti-Salat</b> mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Gebäck  Ia, VII, VIII	<b>Salatplatte nach Gärtnerinnenart</b> Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Gebäck  VII
MI 19.06.	<b>Buntes Eierfrikassee</b> (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, III, VII	<b>Tortellini</b> mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomatensoße, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, III, VII	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> mit Champignons in dunkler Rahmsaße, dazu Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII	<b>Langkornreis</b> mit Gemüsewürfeln und Tomaten-Sahnesoße, dazu Stückobst  Ia, VII	<b>Spaghetti-Salat</b> mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Froop Mango  Ia, VII, VIII	<b>Salatplatte nach Gärtnerinnenart</b> Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Froop Mango  VII
DO 20.06. Ferien SN	<b>Stifato</b> Rinderschmorgulasch mit Zwiebeln und Möhrenscheiben, dazu Kartoffeln, Mangoquark  Ia, VII, IX	<b>Nudeln</b> mit Wurstgulasch <sup>(1,3,5)</sup> , Mangoquark  Ia, IX, X	<b>Marmorierte Germknödel</b> mit Vanillesoße, Mangoquark  Ia, VI, VII, VIII			
FR 21.06. Ferien SN	<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>Cremige Tomatensuppe</b> mit Reismehl und Petersilie, Obst  Ia, VII			
MO 24.06. Ferien SA und SN	<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			
DI 25.06. Ferien SA und SN	<b>Gemüsecurry</b> (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze) mit Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VI, VII, IX	<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			
MI 26.06. Ferien SA und SN	<b>Seelachswürfel</b> in Honig-Dillsoße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, IV, VII	<b>Nudeln</b> mit Schinkenwürfeln <sup>(1,3,5)</sup> in Sahnesoße, Möhrenrohkost  Ia, VII	<b>Quarkkeulchen</b> mit Apfelmus <sup>(3)</sup> , Möhrenrohkost  Ia, III, VII			
DO 27.06. Ferien SA und SN	<b>Kartoffel-Möhreneintopf</b> mit Vollkornbrot, Heidelbeerquark  Ia, Ib, VII, IX	<b>Spaghetti</b> mit Zitronen-Basilikum-Soße, Heidelbeerquark  Ia, VII	<b>Bifteki</b> Hackfleischfrikadelle vom Rind mit Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Reis, Heidelbeerquark  Ia, III, VII			
FR 28.06. Ferien SA und SN	<b>Bunte Gemüsepfanne</b> 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 Margherita,</b> Obst  Ia, VII			

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

