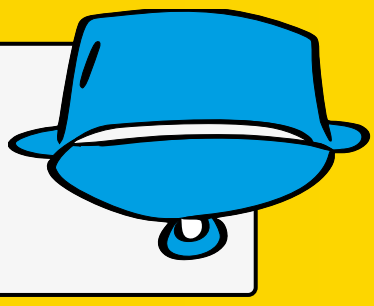
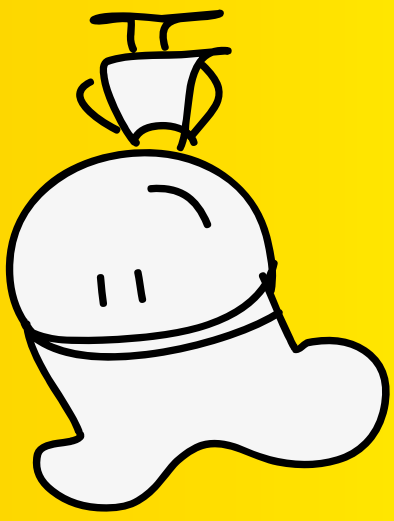
SPEISEPLAN
JUNI 2024





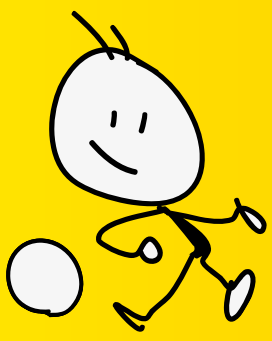
Empfehlungen des Monats:
Griechische Gerichte, achte auf den kleinen Koch im Plan!

SERVICETELEFON
0341. 44 82 110

GFB Catering GmbH
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 Allergiearten, 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.

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
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
8) mit Nitrat
9) mit Süßungsmittel(n)
10) geschwärzt
11) gewachst
12) mit Alkohol
13) enthält eine Phenylalaninquelle
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

Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

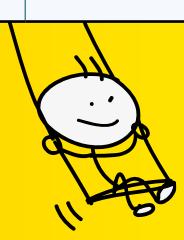
BESTELLSCHEIN JUNI 2024

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

20.06. bis 02.08.24 Ferien in Sachsen

Bestellung möglich unter:
ONLINE: 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: Regionalmenü).

	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	REGIONALMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
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	**Seelachsragout,** dazu Möhren und Kartoffeln, Kindertagsüberraschung Ia, IV, VII	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Kindertagsüberraschung Ia, III, VII, IX	**Chefsalat** Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, Cocktailsoße, Kindertagsüberraschung III, 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	**Grießbrei** mit Zucker und Zimt, Apfel Ia, VII	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Gebäck Ia, III, VII, IX	**Chefsalat** Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, Cocktailsoße, Gebäck Ia, III, VII
MI 05.06.	**Gnocchi** mit Spinat-Frischkäse-soße, 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	**Süßkartoffelcurry** mit Kokosmilch und Reis, Fruchtjoghurt Ia, VII, X	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise Ia, III, VII, IX	**Chefsalat** Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, Cocktailsoße, Vanillequarkspeise III, VII
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	**Vegetarischer Reiseintopf** mit buntem Gemüse, dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib, IX	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Beerenquark Ia, III, VII, IX	**Chefsalat** Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, Cocktailsoße, Beerenquark III, 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	**Chili sin Carne** mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis Ia, VI	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Obst Ia, III, VII, IX	**Chefsalat** Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, Cocktailsoße, Obst III, VII
MO 10.06.	**Gemüsecremesuppe** mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffel-würfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, VII, IX	**Nudeln** mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst Ia, VII, VIII	**Spetzofai** Griechischer Bratwurst-gulasch mit buntem Paprika und Tomaten, dazu Reis, Obst I, 3, 5, Ia, VII, IX, X	**Möhreneintopf** mit Kartoffelstückchen, dazu Brot Ia, VII, IX	**Bunter Reissalat** mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst Ia, VII
DI 11.06.	**Asia-Pfanne** (Paprika, Soja, grüne Bohnen und Karotten-streifen) mit süß-saurer Soße, dazu Reis, Weiß-kohl-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	**Rindergulasch** mit Bohnengemüse und Kartoffeln, Mandarine Ia	**Bunter Reissalat** mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck Ia, 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-Kräuter-soße, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII	**Knusper-Käsetaler** mit Kräuter-Zitronenso-ße, Kräuterkartoffeln und bunten Möhren Ia, VII	**Tomatensuppe** mit Reiseinlage, dazu Brot, Obst Ia, Ib	**Bunter Reissalat** mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Schokopudding Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Kirschjoghurt Ia, VII
DO 13.06.	**Grießbrei** mit Zucker und Zimt, Kirschjoghurt Ia, VII	**Strozzapreti** mit Wurstgulasch (1, 3, 5), Kirschjoghurt Ia, IX	**Graupeneintopf** mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt Ia, Ib, Ic, IX	**Hühnerfrikassee** mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Tomatensalat Ia, VII	**Bunter Reissalat** mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Kirschjoghurt Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Kirschjoghurt Ia, VII
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	**Buntes Gemüsecurry** mit Kurkuma, Ananas und Kokosmilch, dazu Reis Ia, VII	**Bunter Reissalat** mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst Ia, III, VII	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst Ia, VII
MO 17.06.	**Gemüseeintopf 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	**Fischwürfel** in Senf-Dill-Soße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Mandarine Ia, IV, VII	**Spaghetti-Salat** mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Obst Ia, VII, VIII	**Salatplatte nach Gärtnerinnenart** Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Obst 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	**Schweinegulasch** mit Bratensoße, Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln Ia, III, VII	**Spaghetti-Salat** mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Gebäck Ia, VII, VIII	**Salatplatte nach Gärtnerinnenart** Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Gebäck VII
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	**Hähnchen-geschnetzeltes** mit Champignons in dunkler Rahmsoße, dazu Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VII	**Langkornreis** mit Gemüsewürfeln und Tomaten-Sahnesoße, dazu Stückobst Ia, VII	**Spaghetti-Salat** mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Froop Mango Ia, VII, VIII	**Salatplatte nach Gärtnerinnenart** Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Froop Mango VII
DO 20.06. Ferien SN	**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. Ferien SN	**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. Ferien SN	**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-Würstchen-Scheiben (1, 3, 5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst Ia, VII			
DI 25.06. Ferien SN	**Gemüsecurry** (Karotten, Lauch, Bam-bussprossen, 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. Ferien SN	**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. Ferien SN	**Kartoffel-Möhreneintopf** mit Vollkornbrot, Heidelbeerquark Ia, Ib, VII, IX	**Spaghetti** mit Zitronen-Basilikum-Soße, Heidelbeerquark Ia, VII	**Bifteki** Hackfleischfrikadelle vom Rind mit Paprika-gemüse in Tomatensoße, dazu Reis, Heidelbeerquark Ia, III, VII			
FR 28.06. Ferien SN	**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			

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.