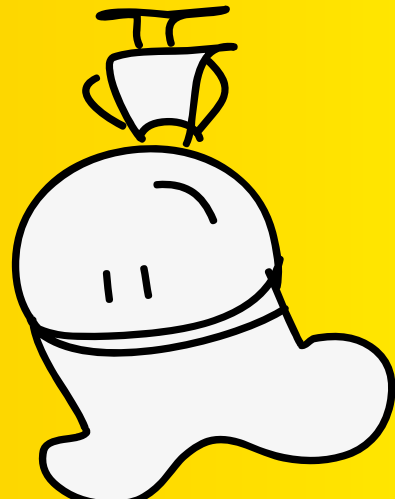
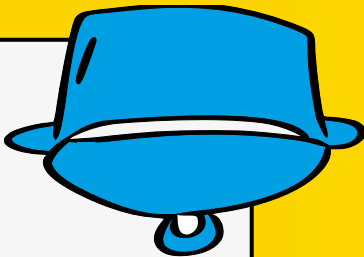


SPEISEPLAN JUNI 2024



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

SERVICETELEFON
0341. 44 82 110

GFB Catering GmbH

Südring 501

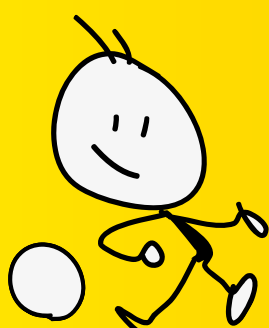
09125 Chemnitz

Tel.: 0341. 44 82 110

Fax: 0341. 44 82 114

info@gfb-catering.com

www.gfb-catering.com

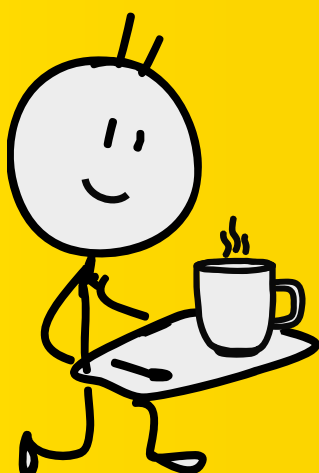


Unser Sonderkostangebot

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 Allergietypen, 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 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
 - 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
- 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



DU SO:

WIR: SPASS BEIM KOCHEN – DAS SCHMECKST DU.



Kundennummer

Name

Einrichtung

BESTELLSCHEIN JUNI 2024

Klasse

KW

23

24

25

26

Mo

Di

Mi

Do

Fr

03

04

05

06

07

Mo

Di

Mi

Do

Fr

10

11

12

13

14

Mo

Di

Mi

Do

Fr

17

18

19

20

21

Mo

Di

Mi

Do

Fr

24

25

26

27

28

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Kaltmenü

Salatteller

20.06. bis 02.08.24 Ferien in Sachsen

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



	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf-dressing, ein Putenschnitzel, Kindertagsüberraschung  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) und Ei, Cocktailsöße, Kindertagsüberraschung  III, VII
DI 04.06.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln, Gurkensalat  Ia, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersöße, Gurkensalat  Ia, IV, VII, IX	Gemüsebratling, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Reis, Gurkensalat  Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf-dressing, ein Putenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) und Ei, Cocktailsöße, Gebäck  Ia, III, VII
MI 05.06.	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesöße, 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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf-dressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) und Ei, Cocktailsöße, Vanillequarkspeise  III, VII
DO 06.06.	Kochklops in Kräutersöße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark   Ia, III, VII	Penne mit Spinat-Ricotta-Söße, Beerenquark  Ia, VII	Reispfanne mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersöße, Beerenquark  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf-dressing, ein Putenschnitzel, Beerenquark  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) und Ei, Cocktailsöße, Beerenquark  III, VII
FR 07.06.	Marinierter Hering ^(3,9) in Joghurtsöße, dazu Salzkartoffeln, Obst  Ia, III, IV, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Obst  Ia, IX	Pancakes mit Vanillesöße, Obst  Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf-dressing, ein Putenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) und Ei, Cocktailsöße, Obst  III, VII
MO 10.06.	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	Nudeln mit grüner Pesto-Söße (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	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 Karottenstreifen) mit süß-saurer Söße, 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	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-Dillsöße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, IV, VII	Tortellini mit Rindfleischfüllung, dazu Tomaten-Kräutersöße, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	Knusper-Käsetaler mit Kräuter-Zitronensoße, Kräuterkartoffeln und bunten Möhren  Ia, VII	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	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 Gemüeswürfel 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	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.	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	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Obst  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst  VII
DI 18.06.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat  Ia, VII	Bunte Nudeln mit Kräuter-Käsesöße, Gurkensalat  Ia, VII	Erbsensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst ^(1,3,5) , dazu Brot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, IX	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Gebäck  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, 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	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in dunkler Rahmsöße, dazu Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Möhren-Rohkost  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 Kräuter dressing, 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 Vanillesöße, 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 Reismudeln 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-Söße ⁽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, 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. Ferien SN	Seelachswürfel in Honig-Dillsöße, 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-Söße, Heidelbeerquark  Ia, VII	Bifteki Hackfleischfrikadelle vom Rind mit Paprikagemüse 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		

