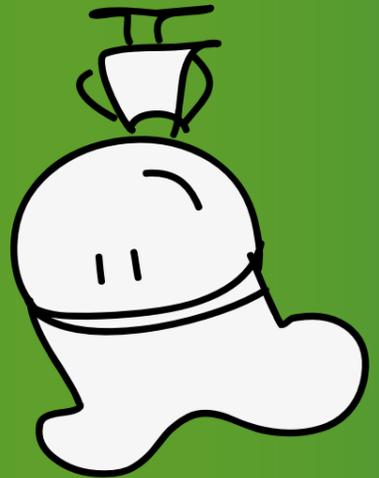
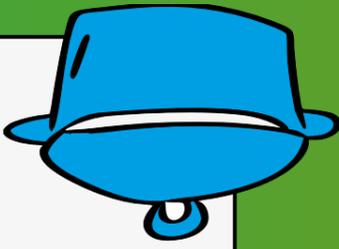


2024 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
Asiatische 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 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
- VIIIi 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 Schwein
- enthält Fisch, praktisch grätenfrei
- enthält Rind
- enthält Wild
- enthält Lamm

VOLL



KROSS!



Kundennummer

Name

Einrichtung

BESTELLSCHEIN JULI 2024

Klasse

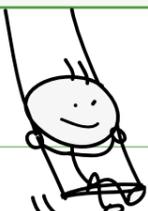
	KW 27					28					29					30					31		
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi
DGE-Menü	01	02	03	04	05	08	09	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30	31
Pastamenü																							
Kidsmenü																							
Biomenü																							
Kaltmenü																							
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, 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 01.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Nudeln mit Tomaten-Parmesansoße, Obst  Ia, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Obst  Ia, VII			
DI 02.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat  Ia, Ib, VII	Gabelspaghetti mit Käse ⁽²⁾ -Kräutersoße, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII	Hähnchen-Nuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat  Ia, III, VII			
MI 03.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Lachswürfel in Honig-Dillssoße, dazu bunte Möhren und Kräuterkartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Frikadelle vom Schwein mit Möhren-Kohlrabirahm und Kräuterkartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, III, VII			
DO 04.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Gemüsebratling mit Kräuterfrischkäse-soße und Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Asiatische Hähnchen-Gemüsepfanne mit süß-saurer Soße, dazu Mie-Nudeln, Fruchtjoghurt  Ia, III, VI, IX	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurstwürfeln ^(1,3,5) , Fruchtjoghurt  VII, IX, X			
FR 05.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Streifen vom Hähnchenbrustfilet⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst  Ia, VII, X	Penne mit grünem Pesto, Obst  Ia, VII, VIII	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Dillssoße, Obst  Ia, IV, VII			
MO 08.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Obst  Ia, IV, VII	Spirelli Bolognese mit Sojahack, Obst  Ia, VI, IX	Currywurstgulasch^(1,3,5) in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, IX, X			
DI 09.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Tomatensalat  Ia, Ib, Ic, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Tomatensalat  Ia, X	Süß-saurer Kartoffeleintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, saurer Gurke und Jagdwurstwürfeln ^(1,3,5) , Tomatensalat  Ia, VII			
MI 10.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, VI, VII	Nudeln mit Wurstgulasch ^(1,3,5) , Möhrenrohkost  Ia, VII, IX, X	Eier in Senfsoße , dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, VII			
DO 11.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt  Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Kirschjoghurt  Ia, VII	Geflügelfrikadelle mit Rahmkohlrabi und Kräuterkartoffeln, Kirschjoghurt  Ia, III, VII, X			
FR 12.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Fruchtiges Gemüsecurry (Erbsen, Möhren, Blumenkohl) mit Erdnussoße, dazu Reis, Tomatensalat, Stückobst  Ia, V, VII, IX	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Stückobst  Ia, VII	Bratwurst^(1,3,5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII			
MO 15.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Schweinegulasch mit Möhren, Erbsen und Schwarzwurzel, dazu Kartoffelpüree, Stückobst  Ia, VII	Gabelspaghetti mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Stückobst  Ia, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst  Ia, VII			
DI 16.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII, IX	Penne mit Ratatouille (geschmortes Gemüse) ⁽¹⁴⁾ und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Möhren-Weißkrautsalat  Ia	Pizza Napoli , Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII			
MI 17.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Buntes asiatisches Gemüse mit Kokosmilch, dazu Reis, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VI, VII, IX	Farfalle mit Schnittlauch-Käsesoße ⁽²⁾ , Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII, IX	Hähnchenbrustfilet⁽¹⁴⁾ naturrell mit Erbsen-Möhrenrahm, dazu Kartoffelpüree, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII, IX, X			
DO 18.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Fruchtquark  Ia, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Fruchtquark  Ia, VII	Schweineschnitzel mit Erbsen und Möhengemüse, Bratensoße und Kartoffelpüree,  Ia, III, VII			
FR 19.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst  Ia, IV, VII	Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Stückobst  Ia, VII	Schweinegeschnetzeltes , dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Stückobst  Ia, VII			
MO 22.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesoße und Kartoffeln, Obst  2, Ia, VI, VII	Gabelspaghetti mit Schinken ^(1,3,5) -Sahnese, Obst  Ia, VII, IX	Currywurstgulasch^(1,3,5) in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, IX, X			
DI 23.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Weißkohlsalat  Ia, III, VII, X	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Weißkohlsalat  Ia, IX	Vegetarische Kartoffelsuppe , dazu Mischbrot, Weißkohlsalat  VII, IX, X			
MI 24.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Milchreis mit Zucker und Zimt, Gurken-Mais-Salat  VII	Nudeln mit buntem Asia-Gemüse in fruchtiger Currysoße, Gurken-Mais-Salat  Ia, VII, VI, X	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Gurken-Mais-Salat  Ia, VII			
DO 25.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Lachswürfel in Senf-Dillssoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt  Ia, IV, VII	Nudeln mit Jägerschnitzel ^(1,3,5) und Tomatensoße, Mangojoghurt  Ia, III, VII, IX, X	Nudelsuppe mit buntem Gemüse, dazu Brot  Ia, Ib, IX			
FR 26.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst  Ia, VII, IX	Spirelli mit Käsesoße ⁽²⁾ , Stückobst  Ia, VII	Hefeklöße mit Vanillesoße, Obst  Ia, III, VII			
MO 29.07. <small>Ferien SA und SN</small>	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 Gemüsegewürfen, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX, X			
DI 30.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Vollkornnudeln Bolognese mit Linsen, Möhren und Tomaten, Tomatensalat mit Feta Ia, IX	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Tomatensalat mit Feta Ia, VII	Rahmgeschnetzeltes vom Hähnchen mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Tomatensalat mit Feta Ia, VII			
MI 31.07. <small>Ferien SA und SN</small>	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Möhrenrohkost Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Spirelli mit buntem Gemüse in cremiger Kräutersoße, Möhrenrohkost Ia, VII	Eierkuchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Möhrenrohkost Ia, III, VII			