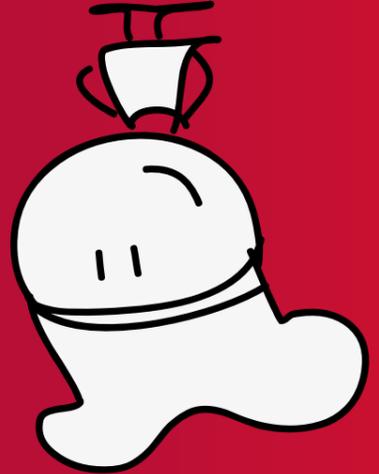
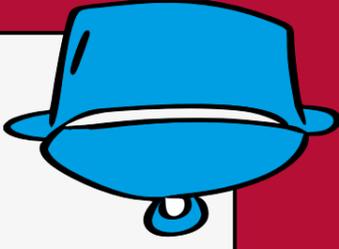


# SPEISEPLAN AUGUST 2024



Empfehlungen des Monats:  
**Bulgarische 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
- 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 Schwein
- enthält Fisch, praktisch grätenfrei
- enthält Rind
- enthält Wild
- enthält Lamm



# UNFASSBAR LECKER!

Kundennummer

BESTELLSCHEIN AUGUST 2024

Name

Einrichtung

Klasse

KW	31		32					33					34					35				
	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	01	02	05	06	07	08	09	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30
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
DO 01.08. <small>Ferien SA und SN</small>	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäse- soße mit Erbsen, Blumen- kohl und Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark → Ia, IV, VII	Penne mit Tomaten-Mozzarella- Soße, Waldmeisterquark → Ia, VII, IX	Putenschnitzel mit Rahmblumenkohl und Kartoffeln, Waldmeisterquark → Ia, III, VII, X			
FR 02.08. <small>Ferien SA und SN</small>	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbruststreifen, dazu Käsesoße (2), Obst → Ia, VII	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahnesoße, Obst → Ia, IV, VII	Beerenkaltschale mit Milchbrötchen → Ia, III, VII			
MO 05.08.	Linseneintopf süß-sauer, dazu Vollkornbrot, Obst → Ia, Ib, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Obst → Ia, IX	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Brot, Obst → Ia, Ib, VII, IX	Grießbrei mit heißen Kirschen, Apfel → Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Obst → Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, Cocktailsöße, Obst → III, VII
DI 06.08.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat → Ia, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel (1, 3, 5) und Tomatensoße, Gurkensalat → Ia, III, VII	Hähnchengulasch mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Gurkensalat → Ia, VII	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis → Ia, VI	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Gebäck → Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, Cocktailsöße, Gebäck → Ia, III, VII
MI 07.08.	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Tomatensalat → Ia, III, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Tomatensalat → Ia, IV, VII, IX	Gemüsebratung, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Reis, Tomatensalat → Ia, III, VII	Djuvec Eintopf mit Schweine- fleisch, Paprika, Aubergi- nen, Zucchini und grünen Bohnen, dazu Kräuterreis, Stückobst → Ia, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise → Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, Cocktailsöße, Vanillequark- speise → III, VII
DO 08.08.	Kochklops in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark → Ia, III, VII	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße, Beerenquark → Ia, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Beerenquark → 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, Cocktailsöße, Beerenquark → III, VII
FR 09.08.	Marinierter Hering (3, 9) in Joghurtsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst → Ia, III, IV, VII	Nudeln Bolognese mit Linsen, Obst → Ia, IX	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst → Ia, VI, VII, VIII	Seelachsragout, dazu Möhren und Reis, Bio-Clementinen → Ia, IV, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Obst → Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, Cocktailsöße, Obst → III, VII
MO 12.08.	Djuvec Eintopf mit Schweine- fleisch, Paprika, Aubergi- nen, Zucchini und grünen Bohnen, dazu Kräuterreis, Obst → Ia, IX	Nudeln mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst → Ia, VII, VIII	Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln, Obst → Ia, VII, X	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen, dazu Brot → Ia, VII, IX	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelrikadelle, Obst → Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst → Ia, VII
DI 13.08.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Möhren- Rohkost → Ia, VII	Nudeleintopf mit Suppengemüse, Rauchfleisch (1, 3, 4), dazu Brot, Weißkohl- Möhren-Rohkost → Ia, Ib, VII, IX	Pizzaschnitte Elsässer Art mit Bauchspeck (3) und Porree, Weißkohl- Möhren-Rohkost → Ia, VII	Rindergulasch mit Bohnengemüse und Kartoffeln, Mandarine → Ia	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelrikadelle, Gebäck → Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck → Ia, VII
MI 14.08.	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Gurken-Tomatensalat → Ia, IV, VII	Tortellini mit Rindfleischfüllung, dazu Tomaten-Kräuter- soße, Gurken-Tomaten- salat → Ia, VII	Crispy Cheese Patty mit Kräuter-Zitronen- soße, Kräuterkartoffeln und bunten Möhren → Ia, III, VII	Tomatensuppe mit Reiseinlage, dazu Brot, Obst → Ia, Ib	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelrikadelle, Schokopudding → Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding → Ia, VII
DO 15.08.	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwür- feln, dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt → Ia, VII, IX	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 Geflügelrikadelle, Kirschjoghurt → Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Kirschjoghurt → Ia, VII
FR 16.08.	Soja- und Gemüsewürfel in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst → Ia, VI, VII, IX	Spirelli mit Putengulasch, Zucchini und Tomaten, Obst → Ia	Kaiserschmarrn ohne Rosinen, dazu Vanillesoße, Obst → Ia, III, VII	Buntes Gemüsecurry mit Kurkuma, Ananas und Kokosmilch, dazu Reis → Ia, VII	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelrikadelle, Obst → Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst → Ia, VII
MO 19.08.	Gemüseintopf mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen), Obst → Ia, IX	Currywurstgulasch (1, 3, 5) mit Schmetterlingsnudeln, Obst → Ia, VII, IX, X	Vanillepuddingsuppe, dazu Milchbrötchen, Obst → Ia, VII	Fischwürfel in Senf-Dillsoße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Mandarine → Ia, IV, VII	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Obst → Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst → VII
DI 20.08.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat → Ia, VII	Bunte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat → Ia, VII	Kjufeta po Chirpanski Kartoffeleintopf mit Hackfleisch, Karotten und Tomatensoße, Gurkensalat → Ia, III, VII, IX	Schweinegulasch mit Bratensoße, Möhren- Kohlrabigemüse und Kartoffelpüree → Ia, III, VII	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Gebäck → Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Gebäck → VII
MI 21.08.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersili- enkartoffeln, Weißkohl- Möhrenrohkost → Ia, III, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Fül- lung, dazu Tomatensoße, Weißkohl-Möhrenrohkost → Ia, VII	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in dunkler Rahmsöße mit Risi-Bisi (Reis mit Erb- sen), Weißkohl-Möhren- rohkost → Ia, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, Obst → VII, IX	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Froop Mango → Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Froop Mango → VII
DO 22.08.	Rindergulasch mit Paprika und Petersilienkartoffeln, Mangoquark → Ia	Nudeln mit Wurstgulasch (1, 3, 5), Mangoquark → Ia, IX, X	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Mangoquark → Ia, VI, VII, VIII	Hähnchenragout, dazu buntes Gemüse und Reis, Obst → Ia, VII, IX	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Mangoquark → Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Mangoquark → VII
FR 23.08.	Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem 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	Putengulasch mit Paprika, dazu Kartoffeln, Banane → Ia	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Obst → Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst → VII
MO 26.08.	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“ Scheiben von Wiener Würstchen (1, 3, 5) mit Paprika in Tomaten- soße, dazu Kartoffel- püree, Obst → Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Banane → VII	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Obst → Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurt dressing, Obst → Ia, III, VII
DI 27.08.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambus- sprossen, Pilze) mit Reis, Weißkohl-Möhrenrohkost → Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese vom Schwein, Weißkohl- Möhrenrohkost → Ia, IX	Vegetarische Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree Weißkohl-Möhrenrohkost → Ia, IV, VII	Möhrencremesuppe mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu Brot, → Ia, Ib, VII, IX	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Gebäck → Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurt dressing, Gebäck → Ia, III, VII
MI 28.08.	Seelachswürfel in Honig-Dillsoße, dazu Erbsen und Reis, Möhrenrohkost → Ia, IV, VII	Nudeln mit Schinkenwürfeln (1, 3, 5) in Sahnesoße, Möhrenrohkost → Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus (3), Möhrenrohkost → Ia, III, VII	Eierragout mit Senfsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst → Ia, VII	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Schokopudding → Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurt dressing, Schokopudding → Ia, III, VII
DO 29.08.	Bob chorba Tomatensuppe mit weißen Bohnen, Kidneybohnen, Paprika, Karotten und Kartoffeln, Heidelbeerquark → Ia, VII, IX	Spaghetti mit Zitronen-Basilikum- soße, Heidelbeerquark → Ia, VII	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kräuterreis, Heidelbeerquark → Ia, III, VII	Rindergulasch mit Paprika und Kartoffeln → Ia, X	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Heidelbeerquark → Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurt dressing, Heidelbeerquark → Ia, III, VII
FR 30.08.	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	Vollkornnudeln mit Champignonsöße und Speck (1, 3, 5) und Kräutern, Gurkensalat → Ia, VII	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Obst → Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurt dressing, Obst → Ia, III, VII