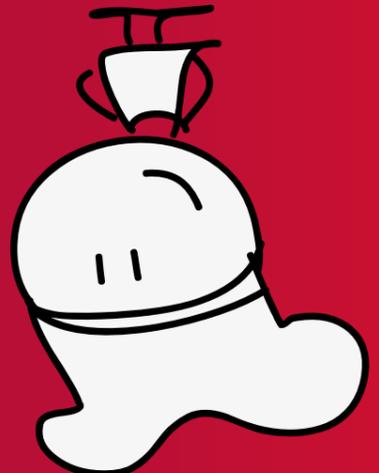
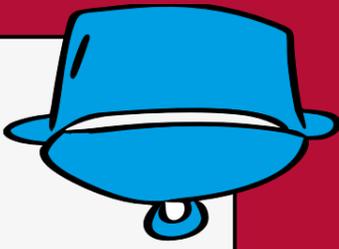


SPEISEPLAN AUGUST 2024



Empfehlungen des Monats:
**Bulgarische 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 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
DGE-Menü	01	02	05	06	07	08	09	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30
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 <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	KALTMENÜ	SALATELLER
DO 01.08. <small>Ferien SN</small>	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäsesoße mit Erbsen, Blumenkohl 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 SN</small>	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbrust- streifen, 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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, ein Putenschnitzel, Obst Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) und Ei, Cocktailsoße, 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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, ein Putenschnitzel, Gebäck Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) und Ei, Cocktailsoße, 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	Gemüsebratling, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Reis, Tomatensalat Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) und Ei, Cocktailsoße, 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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, ein Putenschnitzel, Beerenquark Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) und Ei, Cocktailsoße, 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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, ein Putenschnitzel, Obst Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) und Ei, Cocktailsoße, Obst III, VII
MO 12.08.	Djuvec Eintopf mit Schweinefleisch, Paprika, Auberginen, Zucchini und grünen Bohnen, dazu Kräuterreis, Obst Ia, IX	Nudeln mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst Ia, VII, VIII	Hähnchenbruststreifen in Rahmsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln, Obst Ia, VII, X	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, Rauch- fleisch ^(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	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-Kräutersoße, Gurken-Tomatensalat Ia, VII	Crispy Cheese Patty mit Kräuter-Zitronensoße, Kräuterkartoffeln und bunten Möhren Ia, III, VII	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 Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt Ia, VII, IX	Strozzapreti mit Würstgulasch ^(1,3,5) , Kirschjoghurt Ia, IX	Graupeneintopf in Rahmsauce (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt Ia, Ib, Ic, IX	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	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) mit Vollkornreis, Obst Ia, IX	Currywurstgulasch ^(1,3,5) mit Schmetterlingsnudeln, Obst Ia, VII, IX, X	Vanillepuddingsuppe, dazu Milchbrötchen, Obst Ia, 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	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 Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhrenrohkost Ia, III, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomatensoße, Weißkohl-Möhrenrohkost Ia, VII	Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons in dunkler Rahmsauce mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Möhrenrohkost Ia, VII	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 Würstgulasch ^(1,3,5) , Mangoquark Ia, IX, X	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Mangoquark Ia, VI, VII, VIII	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	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	„Schnippelwürstgulasch“ Scheiben von Wiener Würst- chen ^(1,3,5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffel- püree, Obst 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
DI 27.08.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambus- sprossen, Pilze) mit Reis, Weißkohl-Möhrenrohkost Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese vom Schwein, Weißkohl-Möh- renrohkost Ia, IX	Vegetarische Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree Weißkohl-Möhrenrohkost Ia, IV, VII	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 ⁽³⁾ mit Apfelmus ⁽³⁾ , Möhrenrohkost Ia, III, 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-Basilikumsoße, Heidelbeerquark Ia, VII	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kräuterreis, Heidelbeerquark Ia, III, VII	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	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Obst Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurt dressing, Obst Ia, III, VII

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

