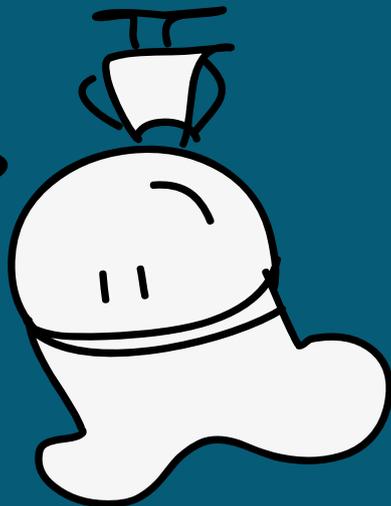
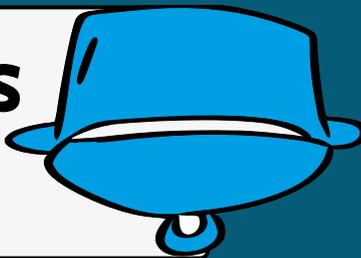


SEPTEMBER 2024 SPEISEPLAN



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



GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.

www.gfb-catering.com
Servicetelefon: 0341. 44 82 110

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
 - 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 Sulfit 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 | 8) mit Nitrat |
| 2) mit Farbstoff | 9) mit Süßungsmittel(n) |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 10) geschwärzt |
| 4) mit Nitritpökelsalz | 11) gewachst |
| 5) mit Phosphat | 12) mit Alkohol |
| 6) mit Geschmacksverstärker | 13) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7) geschwefelt | 14) flüssig gewürzt |

** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Unser Sonderkostangebot

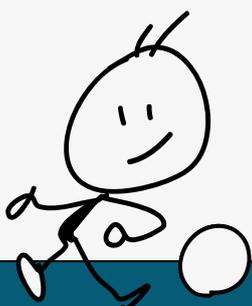
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (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.

SERVICETELEFON
0341. 44 82 110

GFB Catering GmbH
Ladeburger Straße 17
16321 Bernau bei Berlin
Tel.: 0341. 44 82 110
Fax: 0341. 44 82 114
info@gfb-catering.com
www.gfb-catering.com



So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

-  vegetarische Speise
-  enthält Geflügel
-  enthält Schwein
-  enthält Fisch, praktisch grätenfrei
-  enthält Rind
-  enthält Wild
-  enthält Lamm



BESTELLSCHEIN SEPTEMBER 2024

Kita

Gruppe

--	--

	KW 36					37					38					39					40
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo
DGE-Menü	02	03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30
Pastamenü																					
Kidsmenü																					

Bestellung möglich unter: ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB-Kindergarten



	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ
MO 02.09.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsauce, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst Ia, VII, X	Nudelauflauf mit buntem Gemüse, Obst Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie, dazu Brot Obst Ia, Ib, VII, IX, X
DI 03.09.	Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat Ia, Ib, VII	Gabelspaghetti mit Käse ⁽²⁾ -Kräutersauce, Tomaten-Gurkensalat Ia, VII	Hähnchennuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat Ia, III, VII
MI 04.09.	Möhren-Ingwersuppe mit Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, Ib, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	Putenschnitzel mit Erbsen in Soße nach Art Hollandaise und Kräuterkartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, III, VII
DO 05.09.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt Ia, IV, VII	Penne mit grünem Pesto, Fruchtjoghurt Ia, VII, VIII	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabi-Rahm, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, III, VII
FR 06.09.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	Spirelli mit Tomaten-Fetasauce, Obst Ia, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Obst VII
MO 09.09.	Kartoffelauflauf mit Gyros, Feta und grünen Bohnen, Obst III, VII	Spirelli mit Tomaten-Sojahacksoße (alla Bolognese), Obst Ia, VI, IX	Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst Ia, VII, IX, X
DI 10.09.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, Ib, Ic, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, X	Süß-saurer Kartoffeleintopf Karotten- und Kartoffelwürfel, saure Gurke und Geflügeljagdwurst ^(1, 3, 5) , Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, VII
MI 11.09.	Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräutersauce, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch, Möhrenrohkost Ia, IX, X	Töltöött paprika Gefüllte Paprikaschote mit Bratensoße, dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt Ia, III, VII, X
DO 12.09.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt Ia, IV, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomaten-Kräutersauce, Kirschjoghurt Ia, VII	Eier in Senfsoße , dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt Ia, VII
FR 13.09.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen) mit Naturreis, Möhrenrohkost Ia, VII	Spirelli mit Käse-Sahnesauce, Stückobst Ia, VII	Bratwurst ^(1, 3, 5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Obst Ia, VII
MO 16.09.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, VII, IX	Nudelauflauf mit Schinken ^(1, 3, 5) -Champignon-Sahnesauce, Obst Ia, VII	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen, dazu Kräuterkartoffeln, Stückobst Ia, IX
DI 17.09.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Sellerie-püree, Möhren-Weißkrautsalat Ia, VII	Penne mit Ratatouille (geschmortes Gemüse) und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ -Möhren-Weißkrautsalat Ia	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesauce, Möhren-Weißkrautsalat Ia, III, VII
MI 18.09.	Gemüseeintopf mit Wirsing, Möhren und Sellerie, dazu Vollkornbrot, Gurken-Radieschen-Salat Ia, Ib, Ic, VII	Farfalle mit Schnittlauch-Käsesauce ⁽²⁾ , Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII, IX	Hähnchenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ naturell mit Erbsen-Möhrenrahm, dazu Kartoffelpüree, Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII, IX, X
DO 19.09.	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Fruchtquark Ia, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Fruchtquark Ia, VII	Grillwurst mit Letscho und Kartoffelpüree, Fruchtquark 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X
FR 20.09.	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesauce, dazu Naturreis, Stückobst Ia, IV, VII	Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Stückobst Ia, VII	Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Honig, dazu Brot, Stückobst Ia, Ib, VII
MO 23.09.	Kartoffelauflauf mit buntem Gemüse, Obst Ia, III, VII	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst Ia, X	Currywurstgulasch in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst 5, Ia, VII, IX, X
DI 24.09.	Kartoffeln mit Kräuterquark, Butter und Gurkensalat VII	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat Ia, IX	Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat Ia, III, VII, X
MI 25.09.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Gurken-Mais-Salat VII	Gabelspaghetti mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Gurken-Mais-Salat Ia, VII	Backfisch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Gurken-Mais-Salat Ia, VII
DO 26.09.	Lachswürfel in Senf-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt Ia, IV, VII	Spirelli mit Tomaten-Mozzarella, Mangojoghurt Ia, VII	Töltöttkák poszta Krautwickel mit Schmorkohlsoße und Kartoffeln, Mangojoghurt Ia, III, IX
FR 27.09.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst Ia, VII, IX	Nudeln mit Zucchini-Lachssauce, Stückobst Ia, IV, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst Ia, VII
MO 30.09.	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäsesauce mit Erbsen, Blumenkohl und Reis, Obst Ia, IV, VII	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse und Kräutern, dazu Nudeln, Obst Ia, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüswürfeln, Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX, X

