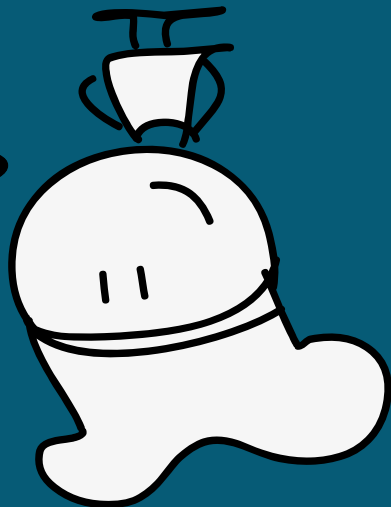
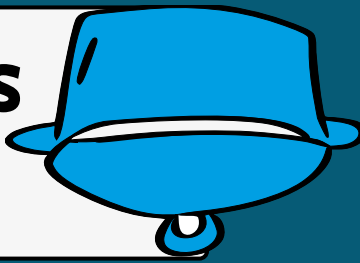


# SEPTEMBER 2024 SPEISEPLAN



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



**GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.**

[www.gfb-catering.com](http://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
  - 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  | 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

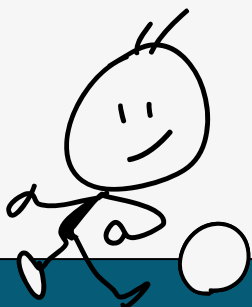
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (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
	02	03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30
DGE-Menü																					
Pastamenü																					
Kidsmenü																					

Bestellung möglich unter: **ONLINE: [www.gfb-catering.com](http://www.gfb-catering.com), APP: GFB-Kindergarten**



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

