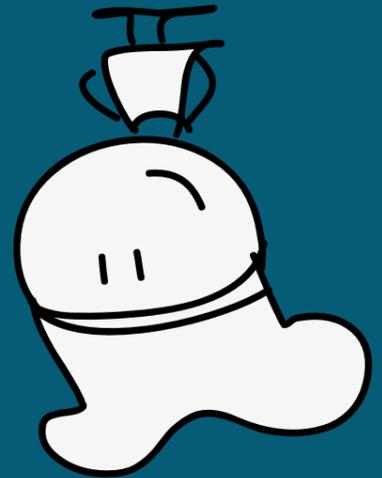
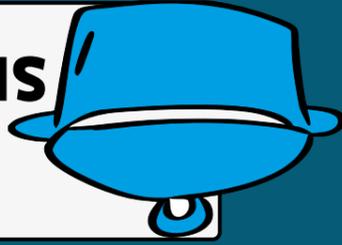


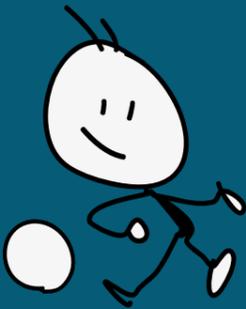
SEPTEMBER 2024 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
**Ungarische 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 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
 - VIII d Kaschunüsse
 - VIII e Pekannüsse
 - VIII f Paranüsse
 - VIII g Pistazien
 - VIII j Pinienkerne
 - VIII h 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.

So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

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



GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.

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

Kundennummer

BESTELLSCHEIN SEPTEMBER 2024

Name

Einrichtung

Klasse

	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																					
Kaltmenü																					
Salatteller																					

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
MO 02.09.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsauce, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst  Ia, VII, X	Nudeln mit Tomaten-Parmesansauce, Obst  Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII, IX, X	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügel- boulette, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
DI 03.09.	Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffel- würfeln, dazu Roggenvollkorn- brot, Tomaten-Gurkensalat  Ia, Ib, VII	Gabelspaghetti mit Käse ⁽²⁾ -Kräutersauce, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII	Hähnchen nuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat  Ia, III, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügel- boulette, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
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 Kräuterkartof- feln, Weißkohl-Mandarinen- Rohkost  Ia, III, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügel- boulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
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 und Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügel- boulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
FR 06.09.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Rog- genvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Spirelli mit Tomaten-Fetasauce, Obst  Ia, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Obst  VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügel- boulette, Stückobst  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst  Ia, III, VII, IX, X
MO 09.09.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Spirelli mit Tomaten-Sojahacksauce (alla Bolognese), Obst  Ia, VI, IX	Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, IX, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräu- terdressing, Obst  Ia, VII
DI 10.09.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkorn- brot, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, Ib, Ic, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, X	Süß-saurer Kartoffeleintopf mit Karotten- und Kartoffelwür- feln, saurer Gurke und Geflügel- jagdwurst ^(1, 3, 5) , Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräu- terdressing, Gebäck  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	Töltöt paprika Gefüllte Paprikaschote mit Bratensoße, dazu Kartoffeln, Kirschgoghurt  Ia, III, VII, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, rote Grütze  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräu- terdressing, rote Grütze  VII
DO 12.09.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschgoghurt  Ia, IV, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomaten-Kräutersauce, Kirschgoghurt  Ia, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschgoghurt  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräu- terdressing, Mousse au Chocolat  VII
FR 13.09.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kicher- erbsen) mit Naturreis, Möhren- rohkost  Ia, VII	Spirelli mit Käse-Sahnesauce, Stückobst  Ia, VII	Bratwurst ^(1, 3, 5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräu- terdressing, Obst  VII
MO 16.09.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwür- feln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schinken ^(1, 3, 5) -Sahnesauce, Obst  Ia, VII, IX	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen, dazu Kräuterkartoffeln, Stückobst  Ia, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII
DI 17.09.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Selleriepüree, 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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Gebäck  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck  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-Möhren- rahm, dazu Kartoffelpüree, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII, IX, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Heidelbeerquark  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Heidelbeerquark  Ia, III, VII
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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Fruchtquark  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark  Ia, III, VII
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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII
MO 23.09.	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumen- kohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesauce und Kartoffeln, Obst  2, Ia, VI, VII	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst  Ia, X	Currywurstgulasch in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  5, Ia, VII, IX, X	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
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	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, Gebäck  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, VII
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	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, „Froop“ (Joghurt)  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, „Froop“ (Joghurt)  VII
DO 26.09.	Lachswürfel in Senf-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt  Ia, IV, VII	Spirelli mit Tomate-Mozzarella, Mangojoghurt  Ia, VII	Töltötka poszta Krautwickel mit Schmorkohl- soße und Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, III, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, Wackelpudding  Ia, III, VII>	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding  VII
FR 27.09.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst  Ia, VII, IX	Nudeln mit Zucchini-Lachs-Soße, Stückobst  Ia, IV, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Stückobst  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 Gemüsegewürfen, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII, IX, X	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und einer Geflügel- wiener ^(1, 3, 5) Obst  III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst  VII