



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

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

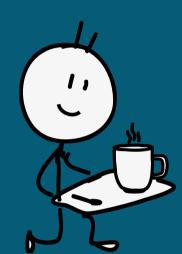
GFB Catering GmbH

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 Allergiearten, 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.

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: glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon

- sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Roggen lb lc. Gerste
- Hafer ld
- le Dinkel
- Kamut lf
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Soiabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (einschließlich Laktose) VIIISchalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VIIIa Mandeln
- VIIIb Haselnüsse VIIIc Walnüsse
- VIIId Kaschunüsse VIIIe Pekannüsse
- VIIIf Paranüsse
- VIIIq Pistazien
- VIIIi Pinienkerne
- VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
 - IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Χ
 - ΧI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration XII von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse XIV

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

9) mit Süßungsmittel(n) 2) mit Farbstoff

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.

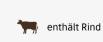
So kennzeichnen wir unsere Gerichte:



enthält Schwein

enthält Fisch,







enthält Lamm

enthält Wild



Kundennummer														BE	ES	ΤΕΙ	LL	SC	НІ	EIR	I S	EPTEMBER 2024
Name																						
Einrichtung																						Klasse
KW	36					37					38					39					40	
	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	
	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																						
Biomenü																						
Kaltmenü																						

Bestellung möglich unter: ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GfB-Catering, ABGABE: an der Ausgabe

	ge Information für Schul nicht, da an diesen Schu					
	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ AUS 100% BIO-ZUTATEN	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 02.09.	Streifen vom Hähn- chenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst	Nudeln mit Tomaten- Parmesansoße, Obst Na, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie, dazu Brot, Obst	Schweinegulasch, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügel- boulette, Obst	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen (14). Joghurt-Dill-Dressing, Obst
DI 03.09.	Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat	Gabelspaghetti mit Käse ⁽²⁾ -Kräutersoße, Tomaten-Gurkensalat	Hähnchennuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat ✓ Ia, III, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Obst ∜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
MI 04.09.	Möhren-Ingwersuppe mit Brot, Weißkohl-Mandarinen- Rohkost	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Weißkohl-Mandarinen- Rohkost	Putenschnitzel mit Erbsen in Soße nach Art Hollandaise und Kräu- terkartoffeln, Weißkohl- Mandarinen-Rohkost	Sojageschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat	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 la, III, VII, IX, X
DO 05.09.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt	Penne mit grünem Pesto, Fruchtjoghurt	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabi- Rahm und Kartoffeln, Fruchtjoghurt	Paprikás Hähnchengulasch mit Gewürzpaprika und saurer Sahne, dazu Kartoffeln ✓ Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügel- boulette, Fruchtjoghurt	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen (14). Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt la, III, VII, IX, X
FR 06.09.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvoll- kornbrot, Obst	Spirelli mit Tomaten-Fetasoße, Obst	Milchreis mit Zucker und Zimt, Obst	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräu- tern, dazu Tomatensoße	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügel- boulette, Stückobst	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ . Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst
MO 09.09.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst	Spirelli mit Tomaten-Sojahack- soße (alla Bolognese), Obst	Currywurstgulasch (1, 3, 5) in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst	Gemüsepfanne (Möhren, Mais und Brokkoli) mit Vollkornreis, dazu Käsesoße, Apfel	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst ✓ Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gur- ken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, Obst
DI 10.09.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurtdressing	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurtdressing	Süß-saurer Kartoffeleintopf mit Karotten- und Kartof- felwürfeln, saurer Gurke und Geflügeljagdwurst (1,3,5). Gurkensalat mit Joghurt- dressing	Milchreis mit heißen Kirschen, Obst	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck da, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gur- ken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, Gebäck
MI 11.09.	Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräu- tersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch, Möhrenrohkost ✓ Ia, IX, X	Töltöott paprika Gefüllte Paprikaschote mit Bratensoße, dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt la, III, VII, X	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Obst	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, rote Grütze	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gur- ken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, rote Grütze
DO 12.09.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt	Tortellini mit Spinat-Ricotta- Füllung, dazu Tomaten- Kräutersoße, Kirschjoghurt	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gur- ken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, Mousse au Chocolat
FR 13.09.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen) mit Natur- reis, Möhrenrohkost	Spirelli mit Käse-Sahnesoße, Stückobst	Bratwurst (1,3,5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Obst	Schweinegulasch mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Gurkensalat	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gur- ken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, Obst
MO 16.09.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst	Gabelspaghetti mit Schinken (1, 3, 5)_ Sahnesoße, Obst	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen, dazu Kräuterkartoffeln, Stückobst	Chili sin Carne mit Linsen, Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Apfel	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Stückobst	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst
DI 17.09.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Sellerie- püree, Möhren-Weißkrautsalat	Penne mit Ratatouille (ge- schmortes Gemüse) und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ . Möhren-Weißkrautsalat	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Möhren-Weißkrautsalat	Reiseintopf mit buntem Gemüse, dazu Brot	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Gebäck	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck
MI 18.09.	Gemüseeintopf mit Wirsing, Möhren und Sellerie, dazu Vollkornbrot, Gurken-Radieschen-Salat	Farfalle mit Schnittlauch-Käse- soße ⁽²⁾ . Gurken-Radieschen-Salat la, VII, IX	Hähnchenbrustfilet (14) naturell mit Erbsen- Möhrenrahm, dazu Kartoffelpüree, Gurken-Radieschen-Salat	F Gulyás Gulaschsuppe mit Rind- fleisch, Kartoffelwürfeln und Paprika, dazu Brötchen,	Martoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Heidelbeerquark	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Heidelbeerquark
DO 19.09.	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Fruchtquark	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Fruchtquark	Grillwurst mit Letscho und Kartoffelpüree, Fruchtquark	Hühnerfrikassee, dazu Reis, Obst ✓ Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Fruchtquark	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark
FR 20.09.	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst	Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Stückobst Na, VII	Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Honig, dazu Brot Stückobst	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Apfel Na, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Stückobst	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst
MO 23.09.	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käse- soße und Kartoffeln, Obst	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst ✓ la, X	Currywurstgulasch in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, Obst	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst
DI 24.09.	Kartoffeln mit Kräuterquark, Butter und Gurkensalat	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat ▼Ia, IX	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi- Bisi (Reis mit Erbsen), Obst	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, Gebäck	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck la, VII
MI 25.09.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Gurken-Mais-Salat	Gabelspaghetti mit Vier-Käse-Soße ^{(2),} Gurken-Mais-Salat	Backfisch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Gurken-Mais-Salat	Tomatensuppe mit Reis und Kräutern, Obst	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, "Froop" (Joghurt)	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, "Froop" (Joghurt)
DO 26.09.	Lachswürfel in Senf-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt → Ia, IV, VII	Spirelli mit Tomate-Mozzarella, Mangojoghurt	Töltötká poszta Krautwickel mit Schmor- kohlsoße und Kartoffeln, Mangojoghurt Ia, III, IX	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, Brot	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, Wackelpudding la, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding
FR 27.09.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst	Nudeln mit Zucchini-Lachs-Soße, Stückobst → Ia, IV, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Kräuterreis ✓ la, VII,	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, Stückobst	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Stückobst VII
MO 30.09.	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäse- soße mit Erbsen, Blumenkohl und Reis, Obst → Ia, IV, VII	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse und Kräutern, dazu Nudeln, Obst	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst	Milchreis mit heißen Kirschen, Banane	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurtdressing und einer Geflügelwiener (1, 3, 5). Obst	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst