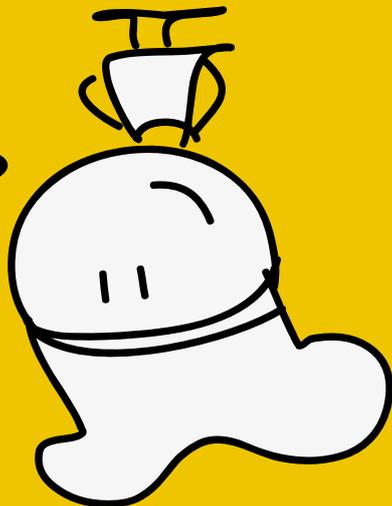
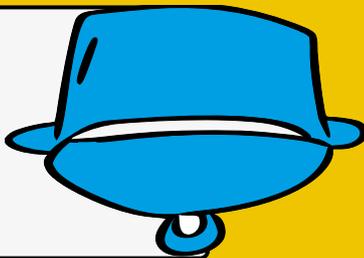


OKTOBER 2024 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
Gerichte mit Kürbis,
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
 - 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.

Unser Sonderkostangebot

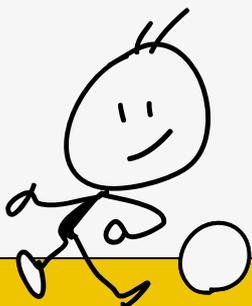
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (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 OKTOBER 2024

Kita

Gruppe

--	--

	KW 40				41					42					43					44			
	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do
	01	02	03	04	07	08	09	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	31
DGE-Menü																							
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
DI 01.10.	Vollkornnudeln Bolognese mit Linsen, Möhren und Tomaten, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, IX	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	Hähnchen-Rahmgeschnetzeltes mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII
MI 02.10.	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Spirelli mit buntem Gemüse in cremiger Kräutersoße, Gurkensalat Ia, VII	Eierkuchen mit Apfelmus ⁽³⁾ Ia, III, VII
DO 03.10.	Tag der Deutschen Einheit <small>Feiertag</small>		
FR 04.10.	Bulgurpfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähn- chenbruststreifen, dazu Käsesoße ⁽²⁾ , Obst Ia, VII	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahnesoße, Obst Ia, IV, VII	Cremige Kürbis-Süßkartoffelsuppe, dazu Brot, Obst Ia, Ib, VII, IX
MO 07.10.	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Obst Ia, VI	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße, Obst Ia, VII	Hähnchengulasch mit Paprika und Kartoffel-Kürbispüree, Obst Ia, VII
DI 08.10.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat Ia, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat Ia, IV, VII, IX	Gemüsebratling, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Reis, Gurkensalat Ia, III, VII
MI 09.10.	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Tomatensalat Ia, III, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel ^(1, 3, 5) und Tomatensoße, Tomatensalat Ia, III, VII	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch) und Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1, 3, 5) , dazu Brot, Tomatensalat Ia, Ib, VII, IX
DO 10.10.	Kochklops in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark Ia, III, VII	Nudeln Bolognese mit Linsen, Beerenquark Ia, VII, IX	Reispfanne mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Beerenquark Ia, VII
FR 11.10.	Marinierter Hering ^(3, 9) in Joghurtsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst Ia, III, IV, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Obst Ia, IX	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst Ia, VI, VII, VIII
MO 14.10.	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, VII, IX	Nudeln mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst Ia, VII, VIII	Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Karottenpüree, Obst Ia, VII, X
DI 15.10.	Asia-Pfanne (Paprika, Soja, grüne Bohnen und Karottenstreifen) mit süß-saurer Soße und Reis, Weißkohl-Möhren- Rohkost Ia, VI, VII, IX	Muschelnudeleintopf mit Suppengemüse, Rauchfleisch ^(1, 3, 4) , dazu Brot, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, Ib, VII, IX	Milchreis mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Möhren-Rohkost VII
MI 16.10.	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Gurken-Tomaten-Salat Ia, IV, VII	Tortellini mit Rindfleischfüllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII	Rucola-Süßkartoffelschnitte mit Rahmmöhren und Kräuterkartoffeln, Gurken-Tomaten-Salat Ia, Ic, VII
DO 17.10.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Kirschgoghurt Ia, VII	Strozzapreti mit Wurstgulasch ^(1, 3, 5) , Kirschgoghurt Ia, IX	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschgoghurt Ia, Ib, Ic, IX
FR 18.10.	Soja- und Gemüsewürfel in Tomaten-Frischkäsesoße, dazu Kräuterreis, Obst Ia, VI, VII, IX	Spirelli mit Putengulasch, Zucchini und Tomaten, Obst Ia	Pizza mit Rindfleischsalami, Obst Ia, VII
MO 21.10.	Gemüseintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst Ia, IX	Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) mit Schmetterlingsnudeln, Obst Ia, VII, IX, X	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, Obst Ia, VII
DI 22.10.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing Ia, VII	Bunte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing Ia, VII	Erbsensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst ^(1, 3, 5) , dazu Brot, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing Ia, Ib, VII, IX
MI 23.10.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, III, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomatensoße, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VII	Hähnchengeschnetzeltes mit Kürbis in Rahmsoße, dazu Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VII
DO 24.10.	Rindergulasch mit Paprika, dazu Petersilienkartoffeln, Mangoquark Ia	Nudeln mit Wurstgulasch ^(1, 3, 5) , Mangoquark Ia, IX, X	Cremige Tomatensuppe mit Reismöhren und Petersilie, Mangoquark Ia, VII
FR 25.10.	Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Obst Ia, IV, VII, X	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst Ia, VI, VII, VIII
MO 28.10.	Süßkartoffeleintopf, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Obst Ia, VI, VII	„Schnippelwurst-gulasch“ Wiener-Würstchen-Scheiben ^(1, 3, 5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst Ia, VII
DI 29.10.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze) mit Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Schwein, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, IX	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VI, VII
MI 30.10.	Seelachswürfel in Honig-Dillsoße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, IV, VII	Nudeln mit Schinkenwürfeln ^(1, 3, 5) in Sahnesoße, Möhrenrohkost Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Möhrenrohkost Ia, III, VII
DO 31.10.	Reformationstag <small>Feiertag</small>		