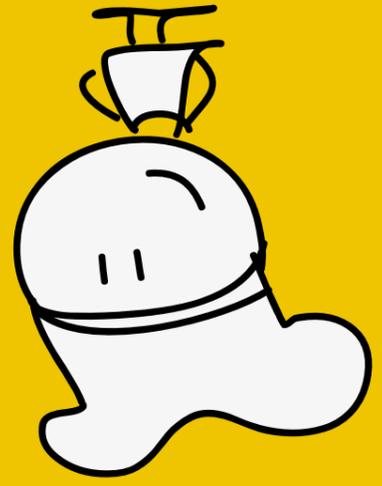
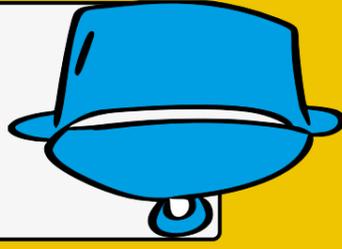


OKTOBER 2024 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte mit Kürbis,
achte auf den kleinen
Koch im Plan!**



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

** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

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



GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.

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

Kundennummer

BESTELLSCHEIN OKTOBER 2024

Name

Einrichtung

Klasse

	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
DGE-Menü																							
Pastamenü																							
Kidsmenü																							
Biomenü																							
Kaltmenü																							
Salatteller																							

Bestellung möglich unter:

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

Wichtige Information für Schulen mit Salattheke: Die Zugaben (Obst, Rohkostsalate und Süßspeisen) des DGE-Menüs, des Pasta- und Kidsmenüs gelten nicht, da an diesen Schulen stattdessen täglich das frische Angebot der Salattheke zur Verfügung steht (Ausnahme: Bio-Komplettmenü).

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ AUS 100% BIO-ZUTATEN	KALTMENÜ	SALATELLER
DI 01.10. <small>Ferien SA</small>	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-Rahmgescnetzeltes mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Eier in Senfsoße mit Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener (1, 3, 5), Gebäck  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Gebäck  VII
MI 02.10. <small>Ferien SA</small>	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	Schweinegulasch, dazu Rotkohl und Kartoffeln, Apfel  Ia, X	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener (1, 3, 5), Fruchtjoghurt  III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Fruchtjoghurt  VII
DO 03.10. <small>Feiertag</small>	Tag der Deutschen Einheit					
FR 04.10. <small>Ferien SA schulfrei SN</small>	Bulgurpfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbruststreifen, 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. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Gnocchi mit Spinat-Frischkäse-soße, 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. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	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 Rahmsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Kartottenpüree, Obst  Ia, VII, X			
DI 15.10. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Kirschjoghurt  Ia, VII	Strozzapreti mit Wurstgulasch (1, 3, 5), Kirschjoghurt  Ia, IX	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt  Ia, Ib, Ic, IX			
FR 18.10. <small>Ferien SN</small>	Soja- und Gemüsewürfel in Tomaten-Frischkäse-soße, 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	Fischwürfel in Senf-Dill-Soße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Obst  Ia, IV, VII	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Obst  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst  VII
DI 22.10.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, VII	Bunte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, VII	Erbsensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst (1, 3, 5), dazu Brot, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, Ib, VII, IX	Schweinegulasch mit Bratensoße, Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln  Ia, III, VII	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Gebäck  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Gebäck  VII
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	Hähnchengescnetzeltes mit Kürbis in Rahmsauce, dazu Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII	Langkornreis mit Gemüsewürfeln und Tomaten-Sahnesoße, Stückerbsen  Ia, VII	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Froop Mango  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Froop Mango  VII
DO 24.10.	Rindergulasch mit Paprika, dazu Petersilienkartoffeln, Mangoquark  Ia	Nudeln mit Wurstgulasch (1, 3, 5), Mangoquark  Ia, IX, X	Cremige Tomatensuppe mit Reismudeln und Petersilie, Mangoquark  Ia, VII	Geflügelragout dazu buntes Gemüse und Kartoffeln, Obst  Ia, VII, IX	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Mangoquark  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Mangoquark  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	Putengulasch mit Paprika, dazu Reis, Banane  Ia	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Obst  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst  VII
MO 28.10.	Süßkartoffeleintopf, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße (2), Obst  Ia, VI, VII	„Schnippelwurstgulasch“ Wiener-Würstchen-Scheiben (1, 3, 5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Banane  VII	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Obst  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Obst  Ia, III, 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	Eierragout mit Senfsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Gebäck  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Gebäck  Ia, III, 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	Cremige Kürbis-Süßkartoffelsuppe, dazu Brot  Ia, Ib, VII, IX	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Schokopudding  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Schokopudding  Ia, III, VII
DO 31.10. <small>Feiertag</small>	Reformationstag					