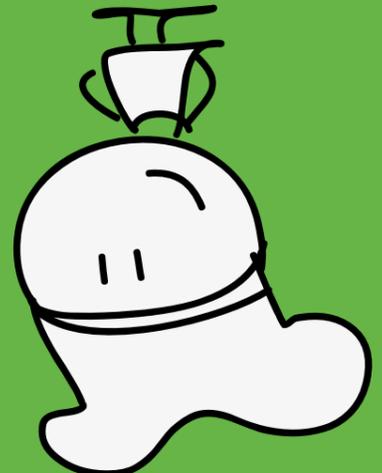
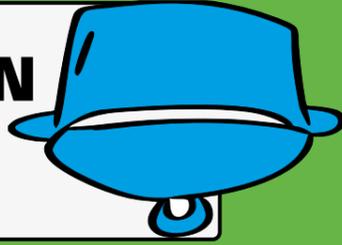


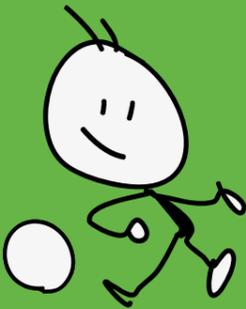
NOVEMBER 2024 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte aus Osteuropa,
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
- 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 NOVEMBER 2024

Name

Einrichtung

Klasse

KW	44	45	46	47	48																	
	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr						
	01	04	05	06	07	08	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	
DGE-Menü																						
Pastamenü																						
Kidsmenü																						
Regionalmenü																						
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: Regionalmenü).

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	REGIONALMENÜ	KALTMENÜ	SALATELLER
FR 01.11.	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, IX	Spaghetti mit Zitronen-Basilikumsoße, Obst  Ia, VII	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, Obst  Ia, III, VII	Vollkornnudeln mit Champignonsoße und Speck ^(1, 3, 5) und Kräutern, Gurkensalat  Ia, 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
MO 04.11.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst  Ia, VII, X	Nudeln mit Tomaten-Parmesansoße, Obst  Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch und Sellerie, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII, IX, X	Schweinegulasch , dazu grüne Bohnen und Kartoffeln  Ia, VII, X	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
DI 05.11.	Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat  Ia, Ib, VII	Gabelspaghetti mit Tomaten-Kräutersoße, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII	Hähnchen-Nuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat  Ia, III, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Obst  VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
MI 06.11.	Möhren-Ingwersuppe , dazu 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 Kräuterkartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, III, VII	Sojageschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat  Ia, VI	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
DO 07.11.	Lachswürfel in Honig-Dillssoße 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	 Szegediner Gulasch Schweinegulasch mit Sauerkraut, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, X	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
FR 08.11.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Spirelli mit Tomaten-Fetasoße, Obst  Ia, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Obst  VII	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße  Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Stückobst  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst  Ia, III, VII, IX, X
MO 11.11.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Spirelli Bolognese mit Soja, Obst  Ia, VI, IX	Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, IX, X	Gemüsepfanne Möhren, Mais und Brokkoli mit Vollkornreis, dazu Käsesoße, Apfel  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 Kräuterdressing, Obst  Ia, VII
DI 12.11.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, Ib, Ic, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, X	Süß-saurer Kartoffelstückcheneintopf mit Karottenwürfeln, saurer Gurke und Geflügeljagdwurst ^(1, 3, 5) , Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Obst  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 Kräuterdressing, Gebäck  Ia, VII
MI 13.11.	Gemüsepfanne Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch, Möhrenrohkost  Ia, IX, X	 Karbanátek Frikadelle vom Schwein mit Senfsoße, Gemüse und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, III, VII, IX	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, VII	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 Kräuterdressing, rote Grütze  VII
DO 14.11.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschgoghurt  Ia, IV, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Kirschgoghurt  Ia, VII	Eier in Senfsoße , dazu Kartoffeln, Kirschgoghurt  Ia, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, IX	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 Kräuterdressing, Mousse au Chocolat  VII
FR 15.11.	Gemüsecurry Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen mit Naturreis, Stückobst  Ia, VII	Spirelli mit Käse-Sahnesoße, Stückobst  Ia, VII	Bratwurst ^(1, 3, 5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Stückobst  Ia, VII	Schweinegulasch mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, 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 Kräuterdressing, Obst  VII
MO 18.11.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schinken ^(1, 3, 5) , Sahnesoße, Obst  Ia, VII, IX	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, IX	Chili sin Carne mit Linsen, Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Apfel  Ia, VI, 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
DI 19.11.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Sellerie-püree, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Penne mit Ratatouille (geschmortes Gemüse) und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Möhren-Weißkrautsalat  Ia	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, III, VII	Reiseintopf mit buntem Gemüse, dazu Brot  Ia, Ib, IX	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 20.11.	Buß- und Betttag <small>Feiertag SN</small>					
DO 21.11.	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Fruchtquark  Ia, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Fruchtquark  Ia, VII	 Smažený Sýr Blumenkohl-Käse-Stern mit Kräuterrahmsoße, dazu Kartoffeln, Fruchtquark  Ia, III, VII, IX	Hühnerfrikassee , dazu Reis, Obst  Ia, VII	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 22.11.	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst  Ia, IV, VII	Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Stückobst  Ia, VII	Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Honig, dazu Brot, Stückobst  Ia, Ib, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Apfel  Ia, 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 25.11.	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesoße und Kartoffeln, Obst  2, Ia, VI, VII	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst  Ia, X	Currywurstgulasch in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  5, Ia, VII, IX, X	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis  Ia, VI	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
DI 26.11.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat  VII	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat  Ia, IX	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII, X	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, VII
MI 27.11.	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	Tomatensuppe mit Reis und Kräutern, Obst  Ia	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, „Froop“ (Joghurt)  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, „Froop“ (Joghurt)  VII
DO 28.11.	Gemüsecurry Möhre, Blumenkohl, Erbsen mit Naturreis und Feta, Mangojoghurt  Ia, VII, IX	Nudeln mit Zucchini-Lachsssoße, Mangojoghurt  Ia, IV, VII	Frikadelle vom Schwein mit Kohlrabirahm und Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, III, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot  Ia, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Wackelpudding  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding  VII
FR 29.11.	Lachswürfel in Senf-Dillssoße mit Erbsen, dazu Reis, Stückobst  Ia, IV, VII	Spirelli mit Käsesoße ⁽²⁾ , Stückobst  Ia, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst  Ia, VII	 Kapuśniak Sauerkrautsuppe mit Schweinefleisch, Zwiebeln und Kartoffeln, dazu Brot  Ia, VII, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Stückobst  VII