



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



SERVICETELEFON 0341. 44 82 110

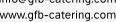
GFB Catering GmbH

Südring 501 09125 Chemnitz

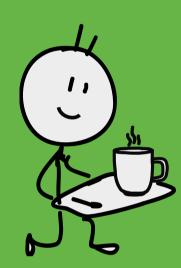
Tel.: 0341. 44 82 110

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 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:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- Ib Roggen Ic Gerste
- ld Hafer
- le 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 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 Geflügel

enthält Schwein

enthält Fisch, praktisch grätenfrei

enthält Rind



enthält Lamm

enthält Wild



Kundennummer														BE	ES	ΓE	LL	SC	НІ	ΞIΓ	V I	NOVEME	SER 20	024
Name																								
Einrichtung																						Klasse		
KW	44	45					46					47					48							
	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	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																								
Kaltmenü																								
Salatteller																								

Bestellung möglich unter:

ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB Kochlöffel, ABGABE: an der Ausgabe

	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
FR 01.11.	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Toma- ten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst	Spaghetti mit Zitronen-Basilikumsoße, Obst Ⅵa, VII	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, Obst Via, III, VII	Couscous-Salat mit Mais, Feta und Hähnchen- streifen ⁽¹⁴⁾ . Obst	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurtdressing, Obst
MO 04.11.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet (14) in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst	Nudeln mit Tomaten-Parmesansoße, Obst	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch und Sellerie, dazu Brot, Obst	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Obst	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen (14). Joghurt-Dill-Dressing, Obst
DI 05.11.	Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffel- würfeln, dazu Roggenvollkorn- brot, Tomaten-Gurkensalat	Gabelspaghetti mit Käse ⁽²⁾ -Kräutersoße, Tomaten-Gurkensalat	Hähnchen-Nuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Gebäck	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen (14). Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck
MI 06.11.	Möhren-Ingwersuppe, dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost	Penne mit Tomatensoße und Reibe- käse, Weißkohl-Mandarinen- Rohkost	Putenschnitzel mit Erbsen in Soße nach Art Hollandaise und Kräuterkartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen (14). Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt
DO 07.11.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt →■ Ia, IV, VII	Penne mit grünem Pesto, Fruchtjoghurt	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabi-Rahm und Kartoffeln, Fruchtjoghurt	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen (14). Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt
FR 08.11.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst	Spirelli mit Tomaten-Fetasoße, Obst Ⅵa, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Obst	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
MO 11.11.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst	Spirelli Bolognese mit Soja, Obst	Currywurstgulasch (1, 3, 5) in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, Obst
DI 12.11.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkorn- brot, Gurkensalat mit Joghurtdressing	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurtdressing	Süß-saurer Kartoffelstückcheneintopf mit Karottenwürfeln, saurer Gurke und Geflügeljagd- wurst (1, 3, 5). Gurkensalat mit Joghurtdressing	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, Gebäck
MI 13.11.	Gemüsepfanne Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost	Nudeln mit Geftügelwurstgulasch, Möhrenrohkost	Karbanátek Frikadelle vom Schwein mit Senfsoße, Gemüse und Kartoffeln, Möhrenrohkost	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, rote Grütze	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, rote Grütze
DO 14.11.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Kirschjoghurt	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, Mousse au Chocolat
FR 15.11.	Gemüsecurry Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen mit Naturreis, Stückobst	Spirelli mit Käse-Sahnesoße, Stückobst	Bratwurst ^(1, 3, 5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Stückobst	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
MO 18.11.	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, Obst	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Stückobst	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst
DI 19.11.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Selleriepüree, Möhren-Weißkrautsalat	Penne mit Ratatouille (geschmortes Gemüse) und Hähnchenstreifen (14), Möhren-Weißkrautsalat	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Möhren-Weißkrautsalat	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Gebäck	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck ✓ Ia, III, VII
MI 20.11. Feiertag SN	Buß- und Bettag				
DO 21.11.	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Fruchtquark	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Fruchtquark	Smažený Sýr Blumenkohl-Käse-Stern mit Kräuterrahmsoße, dazu Kartoffeln, Fruchtquark	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Fruchtquark	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark
FR 22.11.	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst	Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Stückobst	Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Honig, dazu Brot, Stückobst	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Stückobst	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst ✓ Ia, III, VII
MO 25.11.	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumen- kohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesoße und Kartoffeln, Obst	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst ✓ Ia, X	Currywurstgulasch in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst
DI 26.11.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck
MI 27.11.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Gurken-Mais-Salat	Gabelspaghetti mit Vier-Käse-Soße ^{(2),} Gurken-Mais-Salat • la, VII	Backfisch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Gurken-Mais-Salat → Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, "Froop" (Joghurt)	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, "Froop" (Joghurt)
DO 28.11.	Gemüsecurry Möhre, Blumenkohl, Erbsen mit Naturreis und Feta, Mangojoghurt	Nudeln mit Zucchini-Lachssoße, Mangojoghurt → Ia, IV, VII	Frikadelle vom Schwein mit Kohlrabirahm und Kartoffeln, Mangojoghurt	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Wackelpudding	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding
FR 29.11.	Lachswürfel in Senf-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Stückobst → Ia, IV, VII	Spirelli mit Käsesoße ^{(2),} Stückobst	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Stückobst

