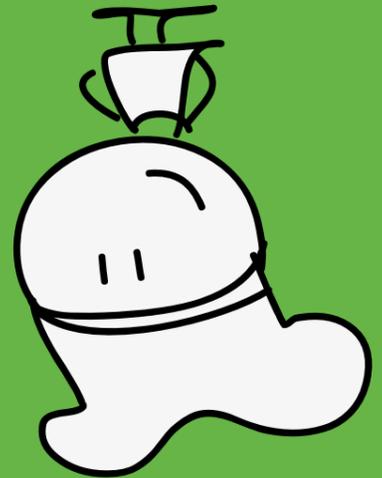
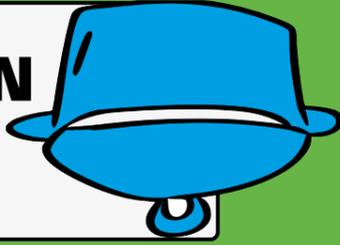


NOVEMBER 2024 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte aus Osteuropa,
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 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
- 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
- VIIIf Pekannüsse
- VIIIg Paranüsse
- VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
- VIIIj Pinienkerne
- 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
	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						
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	SALATTELLER
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 Käse ⁽²⁾ , 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-Dillsoße 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 Kräuter dressing, 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 Kräuter dressing, 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 Kräuter dressing, 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 Kräuter dressing, 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 Kräuter dressing, 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.	Gemüseeintopf mit Wirsing, Möhren und Sellerie, dazu Vollkornbrot, Gurken-Radieschen-Salat Ia, Ib, Ic, VII	Farfalle mit Schnittlauch-Käsesoße ⁽²⁾ , Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII, IX	Buß- und Bettag			
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 Rahmsauce, 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-Lachssoße, Mangojoghurt Ia, IV, VII	Frikadelle vom Schwein mit Kohlrabi-rahm 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-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Stückobst Ia, IV, VII	Spirelli mit Käsesoße ⁽²⁾ , Stückobst Ia, VII	Rührrei 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

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.