



SPEISEPLAN NOVEMBER 2024



**SCHNELL NOCH
BESTELLT
MIT UNSERER APP
„GFB ZWICKAU“!**

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



Informationen zu Zusatzstoffen

1. mit Farbstoff
 2. mit Konservierungsstoff
 3. mit Antioxidationsmittel
 4. mit Geschmacksverstärker
 5. mit Phosphat
 6. mit Süßungsmittel
 7. mit Stärke
 8. mit Emulgatoren
 9. mit Verdickungs-, Gellier- und Feuchthaltemittel
- Kl: Knoblauch

Informationen zu Allergenen

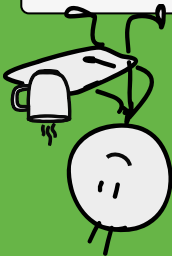
- A) Gluten, glutenhaltiges Getreide*
 Aw Weizen
 Ar Roggen
 Ag Gerste
 Ah Hafer
 Ak Grünkern
 Ad Dinkel
 B) Krebstiere*

- C) Eier*
 D) Fisch*
 E) Erdnüsse*
 F) Soja*
 G) Milch, einschließlich Laktose*
 H) Schalenfrüchte*
 Hm Mandeln
 Hh Haselnüsse
 Hw Walnüsse
 Hp Pistazien
 He Cashewkerne
 Ha Paranüsse
 He Pekannüsse
 Hi Macadamianüsse

- I) Sellerie*
 J) Senf*
 K) Sesam*
 L) Lupinen*
 M) Weichtiere*
 N) Sulfite (in einer Konzentration von 10 mg / kg bzw. 10 mg / l)
 * sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

- vegetarische Speise
- enthält Geflügel
- enthält Schwein
- enthält Lamm
- enthält Fisch, praktisch glutenfrei



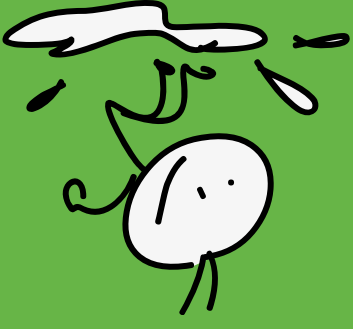
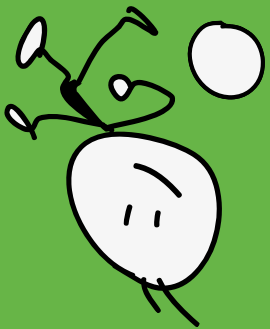
Unser Sonderkostangebot

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, Stoffwechsellerkrankungen 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 Einzelliefererschein in Menüschalen mit Namensetikette.

Um die Allergiekost verträglich und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest.

**SERVICETELEFON
0341. 44 82 110**

HOT Menü GmbH
 Landgraben 4
 09337 Hohenstein-Ernstthal
 zwickau@gfb-catering.com
 www.gfb-catering.com



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	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
HOT-Menü																					
Power-Menü																					
Pasta-Menü																					
Salat																					

Bestellung möglich unter:

ONLINE: www.bestellung-gfb-zwickau.de, APP: GFB Zwickau, ABGABE: an der Ausgabe

Wichtige Information für Schulen mit Salattheke: Die Zugaben wie Obst, Rohkostsalate und Dessert gelten nicht, da an diesen Einrichtungen stattdessen täglich das frische Angebot der Salattheke zur Verfügung steht.

	HOT-MENÜ 1	POWER-MENÜ nach DGE*-Standard *Deutsche Ges. für Ernährung e.V. 2	PASTA-MENÜ 3	SALAT 4
FR 01.11.	Hefeklöße mit heißen Pflaumen, frisches Obst  1, Aw, C, G	Geschnetzeltes vom Schwein mit Curry-Reis, frisches Obst  Aw	Gabelspaghetti mit Broccoli-Schinkenrahmsoße, dazu geriebener Käse  2, 3, Aw, G	Frischer grüner Salatmix mit Käse, Ei und Cocktaildressing, dazu Brötchen  3, 7, Aw, C, G
MO 04.11.	Vegetarische Kürbis-Orangensuppe mit Karotten und Kartoffeln, dazu Vollkornbrot, Dessert  Ag, Ah, Ar, Aw, I	Bunte Gemüsepfanne (Mais, Erbsen, Karotten, Paprika) mit Hähnchenstreifen, dazu Vollkornreis  Aw, I	Hörnchennudeln mit Jagdwurst-Tomatensoße, dazu geriebener Käse  2, 3, Aw, G, I, J	Frischer grüner Salatmix mit Ei und Kräuter-Joghurdressing, dazu Brötchen  3, Aw, C, G
DI 05.11.	Schweinstreifen nach Gyros-Art mit Zaziki, dazu Reis  3, 6, Aw, C, G	Fischecke vom Seelachs mit Petersiliensauce, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln  2, 3, Aw, C, D, G, I	Bunte Spirelli mit Spinat-Käserahmsoße, dazu geriebener Käse  Aw, G, I	Frischer Obstsalat mit Johannisbeer-Joghurdressing  G
MI 06.11.	Perlgrücheneintopf mit Möhren, Kohlrabi, Erbsen, Blumenkohl, Kartoffelwürfeln und Rauchfleisch, dazu Landbrot, Apfelmus  2, 3, Aw, Ar, Ag, I	Tomatensuppe mit Reis, zwei Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus  2, 3, Aw, C, G	Hörnchennudeln mit Tomaten-Basilikumsoße, dazu geriebener Käse  Aw, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Thunfisch und Dill-Joghurdressing, dazu Brötchen  Aw, C, D, G
DO 07.11.	Blumenkohl-Käse-Bratling in Rahmsoße mit Kartoffelpüree, frisches Obst  3, 8, 9, Aw, C, G	Szegediner Gulasch (Schweinefleisch mit Sauerkraut) mit böhmischem Knödel, frisches Obst  2, 3, Aw, C, G	Bunte Spirelli mit Schinken-Sahne-Soße, dazu geriebener Käse  2, 3, Aw, C, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse, Oliven und mediterranem Joghurdressing, dazu Brötchen  Aw, C, G
FR 08.11.	Hähnchenfilet natur mit Geflügelsoße, Kaisergemüse (Blumenkohl, Karotten, Broccoli) und Salzkartoffeln  Aw, I	Vegetarischer Möhren-Kohlrabieintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Fruchtjoghurt  Ar, Aw, Ag, Ah, G, I	Hörnchennudeln Bolognese mit Gemüse, dazu geriebener Käse  Aw, G, I	Frischer grüner Salatmix mit gebackenen Kichererbsen und Joghurdressing, dazu Brötchen  Aw, C, G
MO 11.11.	Vanillegrießbrei mit Fruchtsoße (Kirschen, Erdbeeren, Johannisbeeren), frisches Obst  1, Aw, G	Gekochte Eier mit grüner Soße, dazu Kartoffelspalten, frisches Obst  3, 6, 8, Aw, C, G, J	Spirelli mit Schinken-Tomatensoße, dazu geriebener Käse  2, 3, Aw, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Ei und Kräuter-Joghurdressing, dazu Brötchen  3, Aw, C, G
DI 12.11.	Hähnchen-Dinoschnitzel mit Bratensoße, Mischgemüse (Blumenkohl, Erbsen, Möhren) und Salzkartoffeln  Aw, C, I	Vegetarischer Reiseintopf mit Erbsen, Karotten, Blumenkohl und Broccoli, dazu Landbrot, Dessert  Aw, Ar, G, I	Gabelspaghetti mit Kräuter-Käserahmsoße  Aw, G, I	Frischer Obstsalat mit Johannisbeer-Joghurdressing  G
MI 13.11.	Vegetarischer Nudleintopf mit Blumenkohl, Broccoli, Erbsen und Möhren, dazu Landbrot, Quarkspeise  Aw, Ar, C, I	Königsberger Klops mit Kapernsoße, Karottengemüse und Salzkartoffeln  Aw, C, G, J	Spirelli mit Soße alla Napoli, dazu geriebener Käse  Aw, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Thunfisch und Dill-Joghurdressing, dazu Brötchen  Aw, C, D, G
DO 14.11.	Saure Kartoffelstücke mit Karotten, Sellerie, Gewürzgurken und Jagdwurstwürfeln, dazu Landbrot und frischer Salat  2, 3, Ar, Aw, I, J	Backfisch vom Seelachs mit Petersiliensauce, dazu Kartoffelpüree und frischer Salat  3, 8, 9, Aw, C, D, G, I	Gabelspaghetti mit Tomaten-Bärlauchsoße, dazu geriebener Käse  Aw, G	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse, Oliven und mediterranem Joghurdressing, dazu Brötchen  Aw, C, G
FR 15.11.	Geflügelgulasch mit Gemüsereis (Karotten, Erbsen), dazu frischer Salat  Aw, I	Frühlingsrolle nach Gärtnerinnenart mit Kräuter-Käsesoße, dazu Kartoffelpüree  2, 3, 7, 8, 9, Aw, C	Spirelli mit Champignonrahmsoße, dazu geriebener Käse  Aw, G, I	Frischer grüner Salatmix mit gebackenen Kichererbsen und Joghurdressing, dazu Brötchen  Aw, C, G
MO 18.11.	Würstchengulasch mit Kartoffelpüree, frisches Obst  2, 3, 8, 9, Aw, J	Gnocchi-Gemüse-Pfanne mit Zucchini, Paprika und Zuckerschoten  Aw	Bunte Spirelli mit Gemüse-Kräutersoße, dazu geriebener Käse  Aw, G, J	Frischer grüner Salatmix mit Kräutern und Honig-Senf dressing, dazu Brötchen  Aw, C, G, J
DI 19.11.	Schwäbische Maultaschen in Tomaten-Bärlauchsoße, Apfelmus  2, 3, Aw, C, I	Gemüse-Nudelsuppe, drei Reibekuchen mit Apfelmus  2, 3, 9, Aw, C, N	Gabelspaghetti mit Käserahmsoße  Aw, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing, dazu Brötchen  Aw, C, G
MI 20.11. Feiertag SN	Buß- und Betttag			
DO 21.11.	Frikadelle in Bratensoße mit Kartoffelpüree, dazu frischer Salat  3, 8, 9, Aw, C, G, I, J	Seelachswürfel in Broccoli-rahm, dazu Reis und frischer Salat  Aw, D, G, I	Bunte Spirelli mit Tomaten-Hirtenkäsesoße  Aw, G, I	Frischer Obstsalat mit Ananas-Joghurdressing  C, G
FR 22.11.	Blumenkohl-Käsetopf, dazu Roggenbrötchen, frisches Obst  7, Ar, Ag, Ah, Aw, G, I	Grillwürstchen mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln  2, 3, Aw, J	Gabelspaghetti mit Tomatensoße und Putenfleischklößchen, dazu geriebener Käse  Aw, C, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Käse, Ei und Cocktaildressing, dazu Brötchen  3, 7, Aw, C, G
MO 25.11.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Kompott  6, G	Gemüsenucln indischer Art (rote Linsen, Mungosprossen, Bohnen Möhren, Broccoli, Paprika) mit Hähnchenstreifen  Aw, C, F, I	Spirelli mit fruchtiger Tomatensoße, dazu geriebener Käse  Aw, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Kräutern und Honig-Senf dressing, dazu Brötchen  Aw, C, G, J
DI 26.11.	Soljankatopf (Jagdwurst, Salami, Kochsalami, Tomaten, Paprika) mit Weißbrot, frisches Obst  2, 3, Aw, Ar, C, I, J	Eieromelett mit Spinat, dazu Salzkartoffeln  Aw, C, G	Hörnchennudeln mit Gulasch vom Schwein, dazu geriebener Käse  Aw, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Tomate, Mozzarella und Basilikum-Joghurdressing, dazu Brötchen  Aw, C, G
MI 27.11.	Fruchtiges Hähnchencurry mit Ananas, Kokosmilch, Chinagemüse, dazu Reis  Aw, F, G, I	Vegetarischer Möhreintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Quarkspeise  Ar, Aw, Ag, Ah, G, I	Spirelli mit Frischkäse-Kräutersoße  Aw, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Hirtenkäse und mediterranem Joghurdressing, dazu Brötchen  Aw, C, G
DO 28.11.	Frühlingsquark mit Butter, dazu Salzkartoffeln, frisches Obst  G	Jägerschnitzel mit Buttergemüse (Karotten, Mais, Erbsen), dazu Salzkartoffeln  2, 3, Aw, G, J	Hörnchennudeln mit Schinken-Tomatensoße, dazu geriebener Käse  2, 3, Aw, G, J	Frischer Obstsalat mit Ananas-Joghurdressing  C, G
FR 29.11.	Kartoffelsuppe mit Sellerie, Möhren und Wiener-Würstchen-Scheiben, dazu Landbrot, frisches Obst  2, 3, Aw, Ar, I, J	Marinierte Heringshappen mit Salzkartoffeln, frisches Obst  3, 6, 8, C, D, G, I	Spirelli mit Zitronen-Basilikumsoße, dazu geriebener Käse  Aw, G, I	Frischer grüner Salatmix mit Käse, Ei und Cocktaildressing, dazu Brötchen  3, 7, Aw, C, G