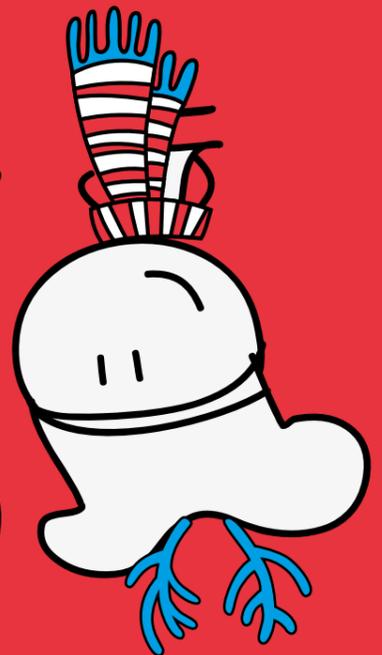
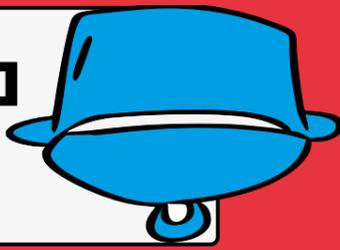


DEZEMBER 2024 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
Festliche
Weihnachtsgerichte,
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 DEZEMBER 2024

Name

Einrichtung

Klasse

	KW 49					50					51					52					01	
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di
DGE-Menü	02	03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30	31
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
MO 02.12.	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäse- soße, dazu Erbsen, Blumenkohl und Reis, Obst  Ia, IV, VII	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse und Kräutern, dazu Nudeln, Obst  Ia, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII, IX, X	Milchreis mit heißen Kirschen, Banane  VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und Geflügel- wiener (1, 3, 5) Obst  III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst  VII
DI 03.12.	Vollkornnudeln Bolognese mit Linsen, Möhren und Tomaten, Weißkohl- Mandarinen-Rohkost  Ia, IX	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße (2), Weißkohl-Mandarinen- Rohkost  Ia, VII	Hähnchenrahm- geschnetzeltes mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Man- darinen-Rohkost  Ia, VII	Eier in Senfsoße mit Kräuterkartoffeln, Clementine  Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und Geflügel- wiener (1, 3, 5) Gebäck  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Gebäck  VII
MI 04.12.	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat  Ia, IX	Eierkuchen mit Apfelmus (3)  Ia, III, VII	Schweinegulasch, dazu Rotkohl und Kartoffeln, Apfel  Ia, X	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und Geflügel- wiener (1, 3, 5) Fruchtojoghurt  III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Fruchtojoghurt  VII
DO 05.12.	Vegetarisches Kichererbsencurry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, VII, X	Penne mit Tomaten- Mozzarella-Soße, Waldmeisterquark  Ia, VII	Putenschnitzel, dazu Rahmblumenkohl und Kartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, III, VII, X	Bunte Reispfanne mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Gurken-Tomatensalat  Ia	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt-dressing und Geflügelwiener (1, 3, 5), Waldmeisterquark  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Waldmeisterquark  VII
FR 06.12.	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbruststreifen, dazu Käsesoße (2), Nikolausüberraschung  Ia, VII	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahnesoße, Nikolausüberraschung  Ia, IV, VII	Hefeklöße mit Vanillesoße, Nikolausüberraschung  Ia, III, VII	Erbseintopf mit Möhren-, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Nikolausüberraschung  Ia, Ib, VII, IX	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt-dressing und Geflügelwiener (1, 3, 5), Nikolausüberraschung  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Nikolausüberraschung  VII
MO 09.12.	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkorn- reis, Obst  Ia, VI	Penne Bolognese mit Geflügel, Obst  Ia, VII	Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln, Obst  Ia, VII, X	Seelachsragout, dazu Möhren, und Kartoffelpüree, Clementine  Ia, IV, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken, Senfdressing und einem Putenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5), Ei und Cocktailsöße, Obst  III, VII
DI 10.12.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat  Ia, IX, X	Strozzapreti mit Würstgulasch (1, 3, 5), Gurkensalat  Ia, IX, X	Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Reis, Gurkensalat  Ia	Reiseintopf mit buntem Gemüse (Möhren, Sellerie, Lauch), dazu Brot, Fruchtojoghurt  Ia, Ib, VII, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken, Senfdressing und einem Putenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5), Ei und Cocktailsöße, Gebäck  Ia, III, VII
MI 11.12.	Vollkornnudeln mit Spinat-Frischkäse- soße, Tomatensalat  Ia, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel (1, 3, 5) und Tomatensoße, Tomatensalat  Ia, III, VII, IX, X	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch) und Geflügeljagdwurst- würfeln (1, 3, 5) dazu Brot, Tomatensalat  Ia, Ib, VII, IX	Grießbrei mit heißen Kirschen, Apfel  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken, Senfdressing und einem Putenschnitzel, Vanillequarkspeise  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5), Ei und Cocktailsöße, Vanillequarkspeise  III, VII
DO 12.12.	Kochklops in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Schokoladenpudding  Ia, III, VII	Nudeln Bolognese mit Linsen, Schokoladenpudding  Ia, VII, IX	Reispfanne mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Schokoladenpudding  Ia, VII	Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch und Reis, Gurkensalat  Ia, VII, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken, Senfdressing und einem Putenschnitzel, Schokoladenpudding  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5), Ei und Cocktailsöße, Schokoladenpudding  III, VII
FR 13.12.	Marinierter Hering (3, 9) in Joghurtsöße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, III, IV, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Obst  Ia, IV, VII	Marmorierte Germknödel mit Vanillesöße, Obst  Ia, VI, VII, VIII	Linseneintopf süß-sauer, dazu Vollkornbrot  Ia, Ib, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken, Senfdressing und einem Putenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5), Ei und Cocktailsöße, Obst  III, VII
MO 16.12.	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwür- feln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	Nudeln mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst  Ia, VII, VIII	Putengulasch mit Paprika, dazu Reis, Obst  Ia	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen, dazu Brot  Ia, VII, IX	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
DI 17.12.	Asia-Pfanne (Paprika, Soja, grüne Bohnen und Karotten- streifen) mit süß-saurer Soße und Reis, Weißkohl- Möhren-Rohkost  Ia, VI, IX	Muschelnudelneintopf mit Suppengemüse und Raufleisch (1, 3, 4), dazu Brot, Weißkohl- Möhren-Rohkost  Ia, Ib, IX	Milchreis mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Möhren- Rohkost  VII	Rindergulasch, dazu Bohnengemüse und Kräuterkartoffeln, Mandarine  Ia	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, VII
MI 18.12.	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, IV, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung, dazu Tomaten-Kräuter- soße, Gurken-Tomaten- Salat  Ia, VII	Bratwurst (1, 3, 5) mit Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII, IX, X	Tomatensuppe mit Reiseinlage, dazu Brot, Obst  Ia, Ib	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelrikadelle, Schokopudding  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding  Ia, VII
DO 19.12.	Weihnachtliche Kürbiscresmesuppe mit Zimt, Nelke, Ingwer und Süßkartoffelstückchen, dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt  Ia, Ib, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Kirschjoghurt  Ia, VII, IX	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt  Ia, Ib, Ic, VII, IX	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Tomatensalat  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelrikadelle, Kirschjoghurt  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Kirschjoghurt  Ia, VII
FR 20.12.	Kartoffeln mit Spinat und Rührei, Obst  Ia, VII	Spirelli mit Putengulasch und Tomaten, Obst  Ia	Hähnchenkeule mit Rotkohl, Bratensoße und Kartoffeln, Obst  Ia, VII	Buntes Gemüsecurry mit Kurkuma, Ananas und Kokosmilch, dazu Reis  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
MO 23.12. Ferien SA Ferien SN	Gemüseintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst  Ia, IX	Currywurstgulasch (1, 3, 5) mit Schmetterlingsnudeln, Obst  Ia, VII, IX, X				
DI 24.12. Ferien SA Ferien SN	Wir wünschen Euch ein friedliches und frohes Weihnachtsfest!					
MI 25.12. Ferien SA Ferien SN						
DO 26.12. Ferien SA Ferien SN						
FR 27.12. Ferien SA Ferien SN	Lachs in Senf-Dillsoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Obst  Ia, IV, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic				
MO 30.12. Ferien SA Ferien SN	Süßkartoffeleintopf, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße (2), Obst  Ia, VII				
DI 31.12. Ferien SA Ferien SN	Guten Rutsch und alles Gute für das neue Jahr!					

