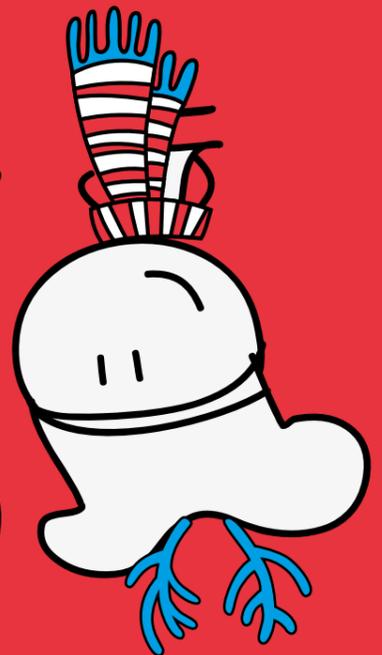
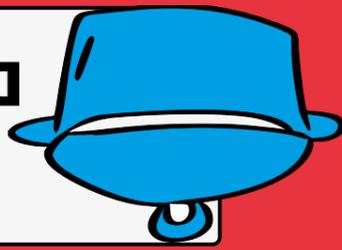
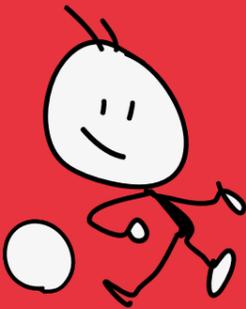


DEZEMBER 2024 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
Festliche
Weihnachtsgerichte,
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
 - VIII d Kaschunüsse
 - VIII e Pekannüsse
 - VIII f Paranüsse
 - VIII g Pistazien
 - VIII j Pinienkerne
 - VIII h 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 |
| 2) mit Farbstoff | 9) mit Süßungsmittel(n) |
| 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:

- | | |
|---|--|
|  vegetarische Speise | |
|  enthält Geflügel |  enthält Rind |
|  enthält Schwein |  enthält Wild |
|  enthält Fisch, praktisch grätenfrei |  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
	02	03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30	31
DGE-Menü																						
Pastamenü																						
Kidsmenü																						
Kaltmenü																						
Salatteller																						

Bestellung möglich unter:

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



	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 02.12.	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäsesoße, 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	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwiener (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, Gebäck Ia, IX	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße (2), Gebäck Ia, VII	Hähnchen-rahmgeschnetzeltes mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Gebäck Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwiener (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, Möhrenrohkost Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Spiirelli Bolognese mit Geflügel, Möhrenrohkost Ia, IX	Eierkuchen mit Apfelsmus (3) Ia, III, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwiener (1,3,5), Fruchtjoghurt III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Fruchtjoghurt 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	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	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 Vollkornreis, Obst Ia, VI	Penne Bolognese mit Geflügel, Obst Ia, VII	Hähnchenbruststreifen in Rahmsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffeln, Obst Ia, VII, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken, Senfdressing und einem Putenschnitzel, Obst Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5), Ei und Cocktailsauce, Obst III, VII
DI 10.12.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 	Strozzapreti mit Wurzelgemüse (1,3,5), Gurkensalat Ia, IX, X	Putengeschnitzeltes mit Reis, Gurkensalat Ia	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken, Senfdressing und einem Putenschnitzel, Gebäck Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5), Ei und Cocktailsauce, Gebäck Ia, III, VII
MI 11.12.	Vollkornnudeln mit Spinat-Frischkäsesoße, Grießpudding Ia, VII	Spiirelli mit Jägerschnitzel (1,3,5) und Tomatensoße, Grießpudding Ia, III, VII, IX, X	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch) und Geflügel-jagdwurstwürfeln (1,3,5), dazu Brot, Grießpudding Ia, Ib, VII, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken, Senfdressing und einem Putenschnitzel, Vanillequarkspeise Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5), Ei und Cocktailsauce, 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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken, Senfdressing und einem Putenschnitzel, Schokoladenpudding Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5), Ei und Cocktailsauce, Schokoladenpudding III, VII
FR 13.12.	Marinierter Hering (3,9) in Joghurtsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst Ia, III, IV, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Obst Ia, IV, VII	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst Ia, VI, VII, VIII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken, Senfdressing und einem Putenschnitzel, Obst Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5), Ei und Cocktailsauce, Obst III, VII
MO 16.12.	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, 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	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 Karottenstreifen) mit süß-saurer Soße und Reis, Lebkuchenquark Ia, VI, VII, IX	Muschelnudelnintopf mit Suppengemüse und Rauchfleisch (1,3,4), dazu Brot, Lebkuchenquark Ia, Ib, VII, IX	Milchreis mit Zucker und Zimt, Lebkuchenquark VII	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-Ricottafüllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII	Bratwurst (1,3,5) mit Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII, IX, X	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 Kürbiscrèmesuppe mit Zimt, Nelke, Ingwer und Süßkartoffelstücken, dazu Vollkornbrot, Kirschkjoghurt Ia, Ib, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Kirschkjoghurt Ia, VII, IX	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschkjoghurt Ia, Ib, Ic, VII, IX	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelrikadelle, Kirschkjoghurt Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Kirschkjoghurt Ia, VII
FR 20.12.	Kartoffeln mit Spinat und Rührei, Obst Ia, VII	Spiirelli mit Putengulasch und Tomaten, Obst Ia	Hähnchenkeule mit Rotkohl, Bratensoße und Kartoffeln, Obst 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 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 SN	<p>Wir wünschen Euch ein friedliches und frohes Weihnachtsfest!</p>				
MI 25.12. Ferien SN					
DO 26.12. Ferien SN					
FR 27.12. 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 SN	Süßkartoffeleintopf, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße (2), Obst Ia, VII			
DI 31.12. Ferien SN	Guten Rutsch und alles Gute für das neue Jahr!				

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

