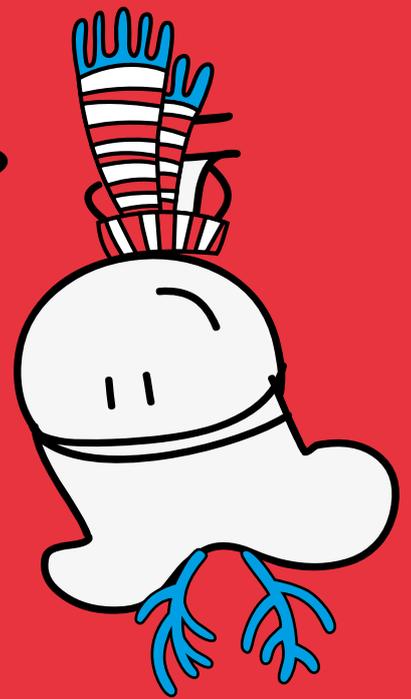
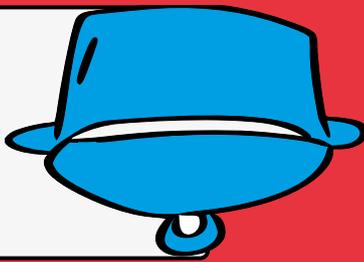


DEZEMBER 2024 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
Feierliche Weihnachtsgerichte,
achte auf den kleinen
Koch im Plan!



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

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 Sulfit 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.

Unser Sonderkostangebot

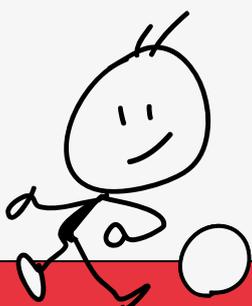
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (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.

SERVICETELEFON
0341. 44 82 110

GfB Catering GmbH
Ladeburger Straße 17
16321 Bernau bei Berlin
Tel.: 0341. 44 82 110
Fax: 0341. 44 82 114
info@gfb-catering.com
www.gfb-catering.com



So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

- vegetarische Speise
- enthält Geflügel
- enthält Schwein
- enthält Fisch, praktisch grätenfrei
- enthält Rind
- enthält Wild
- enthält Lamm



BESTELLSCHEIN DEZEMBER 2024

Kita

Gruppe

--	--

	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																						

Bestellung möglich unter: **ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB-Kindergarten**



	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ
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 Gemüswürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX, X
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	Hähnchenrahmgeschnetzeltes mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, 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
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
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
MO 09.12.	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Obst Ia, VI	Penne Bolognese mit Geflügel, Obst Ia, VII	Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln, Obst Ia, VII, X
DI 10.12.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 	Strozzapreti mit Wurstgulasch ^(1, 3, 5) , Gurkensalat Ia, IX, X	Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Reis, Gurkensalat Ia
MI 11.12.	Vollkornnudeln mit Spinat-Frischkäsesoße, Tomatensalat Ia, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel ^(1, 3, 5) und Tomatensoße, Tomatensalat Ia, III, VII, IX, X	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch) und Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1, 3, 5) dazu Brot, Tomatensalat Ia, Ib, VII, IX
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
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
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
DI 17.12.	Asia-Pfanne (Paprika, Soja, grüne Bohnen und Karottenstreifen) mit süß-saurer Soße und Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VI, IX	Muschelnudeln Eintopf mit Suppengemüse und Rauchfleisch ^(1, 3, 4) , dazu Brot, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, Ib, IX	Milchreis mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Möhren-Rohkost 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
DO 19.12.	Weihnachtliche Kürbiscremesuppe mit Zimt, Nelke, Ingwer und Süßkartoffelstücken, dazu Vollkornbrot, Kirschwurst Ia, Ib, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Kirschwurst Ia, VII, IX	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschwurst Ia, Ib, Ic, VII, IX
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
MO 23.12. <small>Ferien BB</small>	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. <small>Ferien BB</small>			
MI 25.12. <small>Ferien BB</small>			
DO 26.12. <small>Ferien BB</small>			
FR 27.12. <small>Ferien BB</small>	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. <small>Ferien BB</small>	Süßkartoffeleintopf , dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Obst Ia, VII	
DI 31.12. <small>Ferien BB</small>	Guten Rutsch und alles Gute für das neue Jahr!		