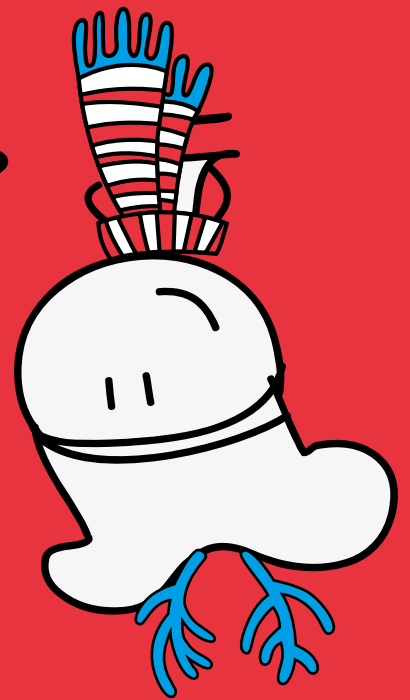
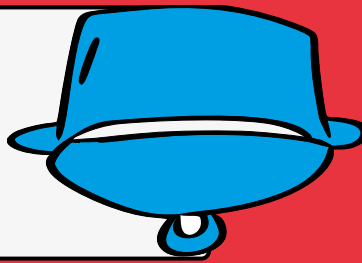


# DEZEMBER 2024 SPEISEPLAN



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



[www.gfb-catering.com](http://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

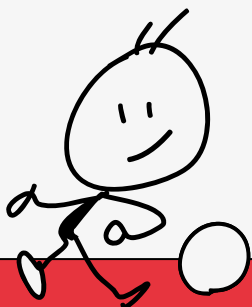
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergierarten, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen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

Bestellung möglich unter: **ONLINE: [www.gfb-catering.com](http://www.gfb-catering.com), APP: GFB-Kindergarten**



	<b>DGE*-MENÜ</b> <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	<b>PASTAMENÜ</b>	<b>KIDSMENÜ</b>
<b>MO</b> 02.12.	<b>Lachswürfel</b> in Zitronen-Frischkäsesoße, dazu Erbsen, Blumenkohl und Reis, Obst Ia, IV, VII	<b>Buntes Hähnchenragout</b> mit Gemüse und Kräutern, dazu Nudeln, Obst Ia, VII	<b>Vegetarische Kartoffelsuppe</b> mit Gemüswürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX, X
<b>DI</b> 03.12.	<b>Vollkornnudeln Bolognese</b> mit Linsen, Möhren und Tomaten, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, IX	<b>Bunte Nudeln</b> mit Vier-Käse-Soße <sup>(2)</sup> , Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	<b>Hähnchenrahmgeschnetzeltes</b> mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII
<b>MI</b> 04.12.	<b>Weißkohleintopf</b> mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	<b>Spirelli Bolognese</b> mit Geflügel, Gurkensalat Ia, IX	<b>Eierkuchen</b> mit Apfelmus <sup>(3)</sup> Ia, III, VII
<b>DO</b> 05.12.	<b>Vegetarisches Kichererbsencurry</b> mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark Ia, VII, X	<b>Penne</b> mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Waldmeisterquark Ia, VII	<b>Putenschnitzel</b> , dazu Rahmblumenkohl und Kartoffeln, Waldmeisterquark Ia, III, VII, X
<b>FR</b> 06.12.	<b>Bulgur-Pfanne</b> mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbruststreifen, dazu Käsesoße <sup>(2)</sup> , Nikolausüberraschung Ia, VII	<b>Farfalle</b> mit Lachs und Tomaten in Sahnesoße, Nikolausüberraschung Ia, IV, VII	<b>Hefeklöße</b> mit Vanillesoße, Nikolausüberraschung Ia, III, VII
<b>MO</b> 09.12.	<b>Chili sin Carne</b> mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Obst Ia, VI	<b>Penne Bolognese</b> mit Geflügel, Obst Ia, VII	<b>Hähnchenbruststreifen</b> in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffeln, Obst Ia, VII, X
<b>DI</b> 10.12.	<b>Rührei</b> mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat 	<b>Strozzapreti</b> mit Wurstgulasch <sup>(1, 3, 5)</sup> , Gurkensalat Ia, IX, X	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Pilzen und Reis, Gurkensalat Ia
<b>MI</b> 11.12.	<b>Vollkornnudeln</b> mit Spinat-Frischkäsesoße, Tomatensalat Ia, VII	<b>Spirelli</b> mit Jägerschnitzel <sup>(1, 3, 5)</sup> und Tomatensoße, Tomatensalat Ia, III, VII, IX, X	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch) und Geflügeljagdwurstwürfeln <sup>(1, 3, 5)</sup> dazu Brot, Tomatensalat Ia, Ib, VII, IX
<b>DO</b> 12.12.	<b>Kochklops</b> in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Schokoladenpudding Ia, III, VII	<b>Nudeln Bolognese</b> mit Linsen, Schokoladenpudding Ia, VII, IX	<b>Reispfanne</b> mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Schokoladenpudding Ia, VII
<b>FR</b> 13.12.	<b>Marinierter Hering</b> <sup>(3, 9)</sup> in Joghurtsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst Ia, III, IV, VII	<b>Farfalle</b> mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Obst Ia, IV, VII	<b>Marmorierte Germknödel</b> mit Vanillesoße, Obst Ia, VI, VII, VIII
<b>MO</b> 16.12.	<b>Gemüsecremesuppe</b> mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, VII, IX	<b>Nudeln</b> mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst Ia, VII, VIII	<b>Putengulasch</b> mit Paprika, dazu Reis, Obst Ia
<b>DI</b> 17.12.	<b>Asia-Pfanne</b> (Paprika, Soja, grüne Bohnen und Karottenstreifen) mit süß-saurer Soße und Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VI, IX	<b>Muschelnudeln Eintopf</b> mit Suppengemüse und Rauchfleisch <sup>(1, 3, 4)</sup> , dazu Brot, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, Ib, IX	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Möhren-Rohkost VII
<b>MI</b> 18.12.	<b>Seelachswürfel</b> in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Gurken-Tomaten-Salat Ia, IV, VII	<b>Tortellini</b> mit Spinat-Ricottafüllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII	<b>Bratwurst</b> <sup>(1, 3, 5)</sup> mit Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII, IX, X
<b>DO</b> 19.12.	<b>Weihnachtliche Kürbiscremesuppe</b> mit Zimt, Nelke, Ingwer und Süßkartoffelstücken, dazu Vollkornbrot, Kirschwurst Ia, Ib, VII, IX	<b>Gabelspaghetti Bolognese</b> mit Geflügel, Kirschwurst Ia, VII, IX	<b>Graupeneintopf</b> mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschwurst Ia, Ib, Ic, VII, IX
<b>FR</b> 20.12.	<b>Kartoffeln</b> mit Spinat und Rührei, Obst Ia, VII	<b>Spirelli</b> mit Putengulasch und Tomaten, Obst Ia	<b>Hähnchenkeule</b> mit Rotkohl, Bratensoße und Kartoffeln, Obst Ia, VII
<b>MO</b> 23.12. <small>Ferien BB</small>	<b>Gemüseintopf nach mexikanischer Art</b> (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst Ia, IX	<b>Currywurstgulasch</b> <sup>(1, 3, 5)</sup> mit Schmetterlingsnudeln, Obst Ia, VII, IX, X	
<b>DI</b> 24.12. <small>Ferien BB</small>			
<b>MI</b> 25.12. <small>Ferien BB</small>			
<b>DO</b> 26.12. <small>Ferien BB</small>			
<b>FR</b> 27.12. <small>Ferien BB</small>	<b>Lachs</b> in Senf-Dillsoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Obst Ia, IV, VII	<b>Nudeleintopf</b> mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	
<b>MO</b> 30.12. <small>Ferien BB</small>	<b>Süßkartoffeleintopf</b> , dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII	<b>Bunte Nudeln</b> mit Vier-Käse-Soße <sup>(2)</sup> , Obst Ia, VII	
<b>DI</b> 31.12. <small>Ferien BB</small>	<b>Guten Rutsch und alles Gute für das neue Jahr!</b>		