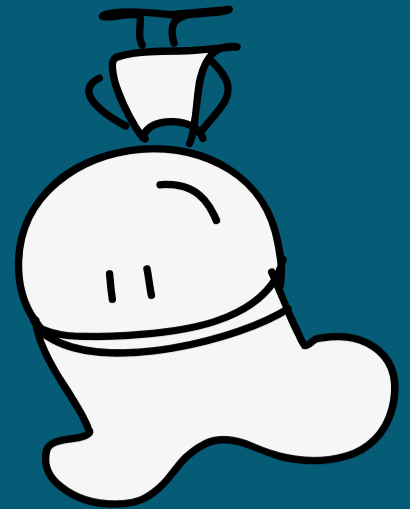
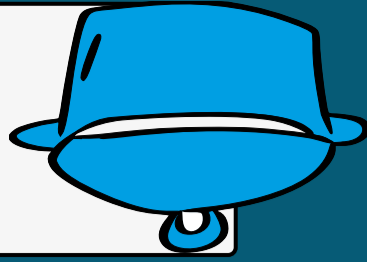


SPEISEPLAN JANUAR 2025



Empfehlungen des Monats:
**Österreichische Speisen,
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 JANUAR 2025

Name

Einrichtung











































































































Klasse

	KW 01			02					03					04					05				
	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
DGE-Menü	01	02	03	06	07	08	09	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	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 <small>AUS 100% BIO-ZUTATEN</small>	KALTMENÜ	SALATTELLER
MI 01.01. <small>Feiertag</small>	Neujahrstag					
DO 02.01. <small>Ferien SA / SN</small>	Kartoffel-Möhreneintopf mit Vollkornbrot, Heidelbeerquark  Ia, Ib, VII, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Heidelbeerquark  Ia, VII	Geflügelkocklops in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln, Heidelbeerquark  Ia, III, VII			
FR 03.01. <small>Ferien SA / SN</small>	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, Brot, Obst  Ia, Ib, IX	Spaghetti mit Zitronen-Basilikum-Soße, Obst  Ia, VII	Putengeschnetzeltes in dunkler Soße mit Champignons, dazu Kartoffeln  Ia			
MO 06.01. <small>Feiertag SA</small>	Streifen vom Hähnchenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst  Ia, VII, X	Nudeln mit Tomaten-Parmesansoße, Obst  Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch und Sellerie, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII, IX, X	Schweinegulasch, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln  Ia, VII, X	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
DI 07.01.	Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat  Ia, Ib, VII	Gabelspaghetti mit Würstgulasch ^(1, 3, 5) , Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII	Hähnchen-Nuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat  Ia, III, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Obst  VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
MI 08.01.	Möhren-Ingwersuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, Ib, VII	Penne mit Schinken ^(1, 3, 5) -Sahnesoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Hähnchen Cordon bleu mit Möhren-Erbsengemüse in Soße nach Art Hollandaise und Kräuterkartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, III, VII	Sojageschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat  Ia, VI	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
DO 09.01.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	Penne mit Pesto-Soße, Fruchtjoghurt  Ia, VII, VIII	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabi-Rahm, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln, Obst  Ia, X	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
FR 10.01.	Tiroler Gerstensuppe mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Spirelli mit Tomaten-Feta-Soße, Obst  Ia, VII	Milchreis mit Apfelsmus, Obst  VII	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße  Ia	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Stückobst  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst  Ia, III, VII, IX, X
MO 13.01.	Möhreneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII, IX	Spirelli Bolognese mit Soja, Obst  Ia, VI, IX	Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, IX, X	Gemüsepfanne mit Möhren, Mais und Brokkoli, Vollkornreis, dazu Käsesoße, Apfel  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais, rote Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, Obst  Ia, VII
DI 14.01.	Linseneintopf mit Kartoffel-, Gemüse- und Speckwürfeln ^(1, 3, 5) , dazu Vollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, Ib, VII, IX	Gabelspaghetti mit Würstgulasch, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII, X	Süß-saurer Kartoffelstückcheneintopf mit Karottenwürfeln, saurer Gurke und Geflügeljagdwurst ^(1, 3, 5) , Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Obst  VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais, rote Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, Gebäck  Ia, VII
MI 15.01.	Gemüsepfanne mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwürstgulasch ^(1, 3, 5) , Möhrenrohkost  Ia, IX, X	Geflügelfrikadelle mit Rahmblumenkohl und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, III, VII, X	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risibisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Rote Grütze  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais, rote Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, Rote Grütze  VII
DO 16.01.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt  Ia, IV, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta füllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Kirschjoghurt  Ia, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt  Ia, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais, rote Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, Mousse au Chocolat  VII
FR 17.01.	Gemüsecurry mit Möhre, Blumenkohl und Kichererbsen, dazu Naturreis, Obst  Ia, VII	Spirelli mit Käse-Sahnesoße, Stückobst  Ia, VII	Geflügelbratwurst ^(1, 3, 5) mit Erbsen, Soße und Kartoffeln  Ia, VII, X	Schweinegulasch mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais, rote Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing  VII
MO 20.01.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schinken ^(1, 3, 5) -Sahnesoße, Obst  Ia, VII, IX	Geschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen, dazu Kräuterkartoffeln, Stückobst  Ia, IX	Käse-Lauchsuppe mit Geflügelhackfleisch, Apfel  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII
DI 21.01.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Selleriepüree, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Penne mit Gemüsestreifen (Möhre, Lauch, Sellerie) und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ in Sahnesoße, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, III, VII	Reiseintopf mit buntem Gemüse, dazu Brot  Ia, Ib, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Gebäck  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII
MI 22.01.	Gemüseeintopf mit Wirsing, Möhren und Sellerie, dazu Vollkornbrot, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, Ib, Ic, VII	Farfalle mit Schnittlauch-Käsesoße ⁽²⁾ , Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII, IX	Hähnchenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ naturell mit Erbsen-Möhrenrahm, dazu Kartoffelpüree, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII, IX, X	Geflügelgulasch, dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Heidelbeerquark  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Heidelbeerquark  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Heidelbeerquark  Ia, III, VII
DO 23.01.	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Fruchtquark  Ia, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Fruchtquark  Ia, VII	Grillwurst mit Letscho und Kartoffelpüree, Fruchtquark  I, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Hühnerfrikassee, dazu Reis, Obst  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Fruchtquark  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark  Ia, III, VII
FR 24.01.	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst  Ia, IV, VII	Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Stückobst  Ia, VII	Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Honig, dazu Brot, Stückobst  Ia, Ib, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Apfel  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII
MO 27.01.	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesoße ⁽²⁾ und Kartoffeln, Obst  Ia, VI, VII	Gabelspaghetti mit Würstgulasch ^(1, 3, 5) , Obst  Ia, IX, X	Kartoffelpüree mit Hähnchengulasch und Pilzen, Obst  Ia, VII	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis  Ia, VI	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
DI 28.01.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, dazu Gurkensalat  VII	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat  Ia, IX	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII, X	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risibisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, VII
MI 29.01.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Weißkrautrohkost  VII	Gabelspaghetti mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Weißkrautrohkost  Ia, VII	Backfisch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkrautrohkost  Ia, IV, VII	Tomatensuppe mit Reis und Kräutern, Obst  Ia	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, „Froop“ (Joghurt)  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, „Froop“ (Joghurt)  VII
DO 30.01.	Lachswürfel in Senf-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt  Ia, IV, VII	Spirelli mit Käsesoße ⁽²⁾ , Mangojoghurt  Ia, VII	Faschiertes Laibchen (Frikadelle vom Schwein) mit Kohlrabi und Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, III, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot  Ia, Ib, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Wackelpudding  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding  VII
FR 31.01.	Gemüsecurry mit Möhre, Blumenkohl, Erbsen, Naturreis und Feta, Stückobst Ia, VII, IX	Nudeln mit Zucchini-Lachssoße, Stückobst Ia, IV, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst Ia, VII	Eierkuchen mit Apfelsmus Ia, III, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Stückobst VII