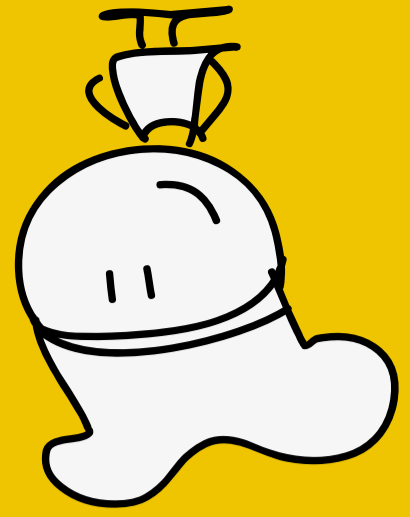
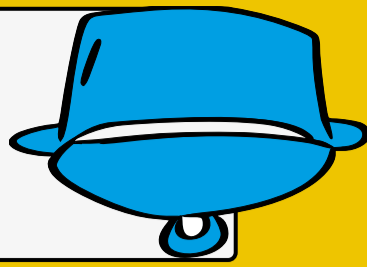


SPEISEPLAN FEBRUAR 2025



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte aus der Schweiz,
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 FEBRUAR 2025

Name

Einrichtung
























































































Klasse

	KW 06					07					08					09				
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	03	04	05	06	07	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28
DGE-Menü																				
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
MO 03.02.	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäsesoße mit Erbsen, Blumenkohl und Reis, Obst  Ia, IV, VII	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse und Kräutern, dazu Nudeln, Obst  Ia	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII, IX, X	Milchreis mit heißen Kirschen, Banane  VII	Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwieners Obst  III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst  VII
DI 04.02.	Vollkornnudeln Bolognese mit Linsen, Möhren und Tomaten, Weißkohl-Mandarinen- Rohkost  Ia, IX	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße (2), Weißkohl-Mandarinen- Rohkost  Ia, VII	Hähnchengulasch mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Mandarinen- Rohkost  Ia	Eier in Senfsoße mit Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwieners Gebäck  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Gebäck  VII
MI 05.02.	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Hörnli und Ghackets Hörnchen Nudeln mit dunkler Hackfleisch- soße und geriebenem Käse, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Eierkuchen mit Apfelmus (3)  Ia, III, VII	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln  Ia, X	Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwieners Fruchtjoghurt  III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Fruchtjoghurt  VII
DO 06.02.	Vegetarisches Kichererbsencurry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, VII, X	Penne mit Tomaten- Mozzarella-Soße, Waldmeisterquark  Ia, VII	Putenschnitzel mit Rahmblumenkohl und Kartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, III, VII, X	Bunte Reispfanne mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Gurken-Tomatensalat  Ia	Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwieners Waldmeisterquark  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Waldmeisterquark  VII
FR 07.02.	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbruststrei- fen, dazu Käsesoße (2), Obst  Ia, VII	Farfalle mit Lachs und Tomatensoße, Obst  Ia, IV, VII	Hefeklöße mit Vanillesoße, Obst  Ia, III, VII	Erbseintopf mit Möhren-, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Kirschkorn  Ia, Ib, VII, IX	Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und Geflügelwieners Obst  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst  VII
MO 10.02.	Chili sin Carne mit Soja, Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Obst  Ia, VI	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße, Obst  Ia, VII	Schweinegulasch mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII	Seelachsragout, dazu Möhren und Kartoffeln, Mandarinen  Ia, IV, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5), Ei und Cocktailssoße, Obst  III, VII
DI 11.02.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln, Gurkensalat  Ia, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat  Ia, IV, VII, IX	Gemüsebratling, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Reis, Gurkensalat  Ia, III, VII	Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch und Reis, Fruchtjoghurt  Ia, VII, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5), Ei und Cocktailssoße, Gebäck  Ia, III, VII
MI 12.02.	Asia-Pfanne (Paprika, Soja, grüne Bohnen und Karotten- streifen) mit süß-saurer Soße und Reis, Weißkrautsalat  Ia, VI, IX	Spirelli mit Jägerschnitzel (1,3,5) und Tomatensoße, Weißkrautsalat  Ia, III, VII	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch) und Geflügeljagdwurst- würfeln (1,3,5) dazu Brot, Weißkrautsalat  Ia, Ib, VII, IX	Grießbrei mit heißen Kirschen, Apfel  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5), Ei und Cocktailssoße, Vanillequarkspeise  III, VII
DO 13.02.	Kochklops in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark  Ia, III, VII	Nudeln Bolognese mit Linsen, Beerenquark  Ia, VII, IX	Reispfanne mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Beerenquark  Ia, VII	Hähnchen- geschnetzeltes mit Champignons in dunkler Rahmsoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Gurkensalat  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Beerenquark  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5), Ei und Cocktailssoße, Beerenquark  III, VII
FR 14.02.	Marinierter Hering (3,9) in Joghurtsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, III, IV, VII	Äplermagronen Makkaroni in sämiger Rahmsoße mit Käse, Speck (1,3,5) und Zwiebeln, Obst  Ia, VII	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst  Ia, VI, VII, VIII	Linseneintopf süß-sauer, dazu Vollkornbrot  Ia, Ib, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5), Ei und Cocktailssoße, Obst  III, VII
MO 17.02. Ferien SN	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Obst  Ia, VII, IX	Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, X			
DI 18.02. Ferien SN	Gnocchi mit Spinat- Frischkäsesoße, Weißkohl-Möhren- Rohkost  Ia, III, VII	Muschelnudeleintopf mit Suppengemüse, Rauchfleisch (1,3,4) und Brot, Weißkohl-Möhren- Rohkost  Ia, Ib, IX	Milchreis mit Apfelmus, Weißkohl-Möhren- Rohkost  VII			
MI 19.02. Ferien SN	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	Tortellini mit Rindfleischfüllung, dazu Tomaten- Kräutersoße, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	Rucola- Süßkartoffelschnitte mit Rahmmöhren und Kräuterkartoffeln Gurken-Tomaten-Salat  Ia, Ic, VII			
DO 20.02. Ferien SN	Seelachswürfel in Senf-Dillssoße, dazu Gemüse- Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Schokopudding  Ia, IV, VII	Nudeln mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Schokopudding  Ia, VII	Bündner Gerstensuppe mit Speck (1,3,5), Gerste, buntem Gemüse und Kräutern, dazu Brot, Schokopudding  Ia, Ib, Ic, IX			
FR 21.02. Ferien SN	Soja- und Gemüsewürfel in Tomaten-Frischkäse- soße, dazu Kräuterreis, Obst  Ia, VI, VII, IX	Spirelli mit Putengulasch, Zucchini und Tomaten, Obst  Ia	Pizza Margherita Obst  Ia, VII			
MO 24.02. 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	Vanillepuddingsuppe, dazu Milchbrötchen, Obst  Ia, VII			
DI 25.02. Ferien SN	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, VII	Bunte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, VII	Erbsensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst (1,3,5), dazu Brot, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, Ib, VII, IX			
MI 26.02. Ferien SN	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhren- Rohkost  Ia, III, VII	Tortellini, gefüllt mit Spinat und Ricotta, dazu Tomatensoße, Weißkohl-Möhren- Rohkost  Ia, VII	Geschnetzeltes Züricher Art mit Spätzle, Möhrenrohkost  Ia, III, VII			
DO 27.02. Ferien SN	Rindergulasch mit Paprika, dazu Petersilien- kartoffeln, Mangoquark  Ia, VII	Strozzapreti mit Wurstgulasch (1,3,5), Mangoquark  Ia, IX	Cremige Tomatensuppe mit Reisnudeln und Petersilie, Mangoquark  Ia, VII			
FR 28.02. Ferien SN	Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Obst Ia, IV, VII, X	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	Quarkkeulchen mit Apfelmus, Obst Ia, VI, VII, VIII			