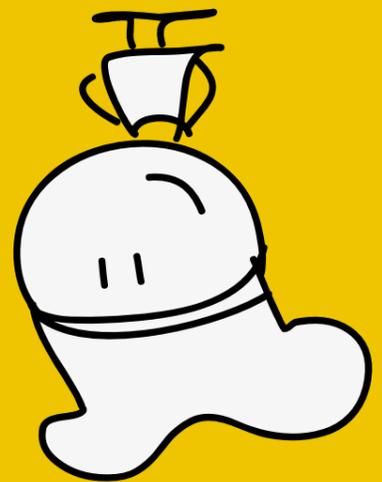
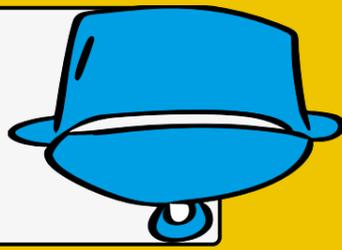
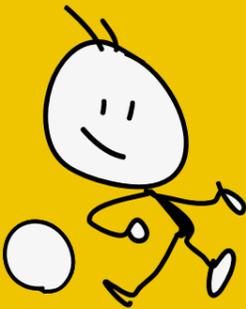


SPEISEPLAN FEBRUAR 2025



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte aus der Schweiz,
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 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																				
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 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	Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und Geflügelwiener Obst  III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Toma- ten, 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	Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und Geflügelwiener Gebäck  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Toma- ten, 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 Hackfleischsoße und geriebe- nem Käse, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Eierkuchen mit Apfelmus ⁽³⁾  Ia, III, VII	Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und Geflügelwiener Fruchtjoghurt  III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Toma- ten, Oliven und roten Zwiebeln, Fruchtjoghurt  VII
DO 06.02.	Vegetarisches Kichererbsencurry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Kräuterkartof- feln, Waldmeisterquark  Ia, VII, X	Penne mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Waldmeisterquark  Ia, VII	Putenschnitzel mit Rahmblumenkohl und Kartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, III, VII, X	Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und Geflügelwiener Waldmeisterquark  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Toma- ten, Oliven und roten Zwiebeln, Waldmeisterquark  VII
FR 07.02.	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbrust- streifen, dazu Käsesoße ⁽²⁾ , Obst  Ia, VII	Farfalle mit Lachs und Tomatensoße, Obst  Ia, IV, VII	Hefeklöße mit Vanillesoße, Obst  Ia, III, VII	Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt- dressing und Geflügelwiener Obst  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Toma- ten, 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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, ein Putenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) Ei und Cocktailsöße, Obst  III, VII
DI 11.02.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln, Gurkensalat  Ia, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachs- würfeln in Kräutersoße, Gurkensalat  Ia, IV, VII, IX	Gemüsebratling, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Reis, Gurkensalat  Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, ein Putenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) Ei und Cocktailsöße, Gebäck  Ia, III, VII
MI 12.02.	Asia-Pfanne (Paprika, Soja, grüne Bohnen und Karottenstreifen) 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 Geflügel- jagdwurstwürfeln ^(1,3,5) , dazu Brot, Weißkrautsalat  Ia, Ib, VII, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) Ei und Cocktailsöße, 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	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, ein Putenschnitzel, Beerenquark  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) Ei und Cocktailsöße, Beerenquark  III, VII
FR 14.02.	Marinierter Hering ^(3,9) in Joghurtsöße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, III, IV, VII	Äplermagronen Makkaroni in sämiger Rahmso- ße mit Käse, Speck ^(1,3,5) und Zwiebeln, Obst  Ia, VII	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst  Ia, VI, VII, VIII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf- dressing, ein Putenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX	Chefsalat gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) Ei und Cocktailsöße, Obst  III, VII
MO 17.02. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, III, VII	Muschelnudeleintopf mit Suppengemüse, Rauch- fleisch ^(1,3,4) , dazu Brot, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, Ib, IX	Milchreis mit Apfelmus, Weißkohl-Möhren-Rohkost  VII		
MI 19.02. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, 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. <small>Ferien SN</small>	Soja- und Gemüsewürfel in Tomaten-Frischkäsesoße, dazu Kräuterreis, Obst  Ia, VI, VII, IX	Spirelli mit Putengulasch, Zucchini und Tomaten, Obst  Ia	Pizza Margherita Obst  Ia, VII		
MO 24.02. <small>Ferien SN</small>	Gemüseintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidney- bohnen) 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. <small>Ferien SN</small>	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing  Ia, VII	Bunte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing  Ia, VII	Erbsensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst ^(1,3,5) , dazu Brot, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing  Ia, Ib, VII, IX		
MI 26.02. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	Rindergulasch mit Paprika, dazu Petersilienkartoffeln, Mangoquark  Ia, VII	Strozzapreti mit Wurstgulasch ^(1,3,5) , Mangoquark  Ia, IX	Cremige Tomatensuppe mit Reismudeln und Petersilie, Mangoquark  Ia, VII		
FR 28.02. <small>Ferien SN</small>	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		

