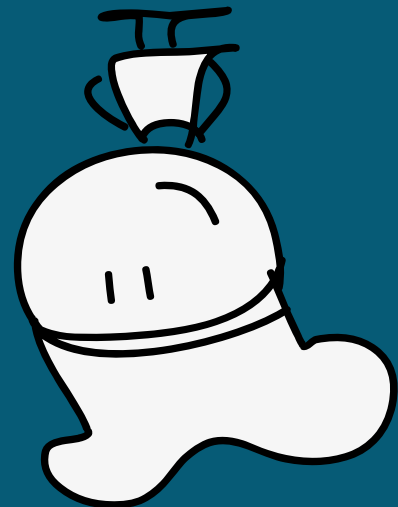
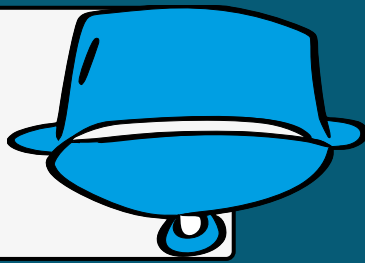


SPEISEPLAN JANUAR 2025



Empfehlungen des Monats:
**Österreichische Speisen,
achte auf den kleinen,
Koch im Plan!**



GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.

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

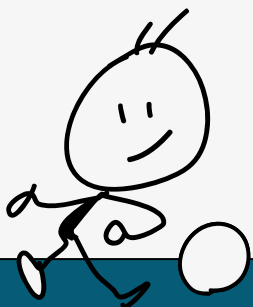
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (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 JANUAR 2025

Kita

Gruppe

--	--

	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
	01	02	03	06	07	08	09	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	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
MI 01.01. <small>Feiertag</small>	Neujahrstag		
DO 02.01.	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.	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.	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
DI 07.01.	Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat Ia, Ib, VII	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch ^(1, 3, 5) , Tomaten-Gurkensalat Ia, VII	Hähnchen-Nuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat Ia, III, VII
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
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
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 Apfelmus, Obst VII
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
DI 14.01.	Linseneintopf mit Kartoffel-, Gemüse- und Speckwürfeln ^(1, 3, 5) , dazu Vollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, Ib, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, VII, X	Süß-saurer Kartoffelstückcheneintopf mit Karottenwürfeln, saurer Gurke und Geflügeljagdwurst ^(1, 3, 5) , Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, VII
MI 15.01.	Gemüsepfanne mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Soja in Kräuter-soße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch ^(1, 3, 5) , Möhrenrohkost Ia, IX, X	Geflügelfrikadelle mit Rahmblumenkohl und Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, III, VII, X
DO 16.01.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt Ia, IV, VII	Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Kirschjoghurt Ia, VII	Eier in Senfsoße , dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt Ia, 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
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
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
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
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 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X
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
MO 27.01.	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesoße ⁽²⁾ und Kartoffeln, Obst Ia, VI, VII	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch ^(1, 3, 5) , Obst Ia, IX, X	Kartoffelpüree mit Hähnchengulasch und Pilzen, Obst Ia, VII
DI 28.01.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, dazu Gurkensalat VII	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat Ia, IX	Geflügel-frikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat Ia, III, VII, X
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
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-rahm und Kartoffeln, Mangojoghurt Ia, III, VII
FR 31.01.	Gemüsecurry mit Möhre, Blumenkohl, Erbsen, Naturreis und Feta, Stückobst Ia, VII, IX	Nudeln mit Zucchini-Lachsssoße, Stückobst Ia, IV, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst Ia, VII