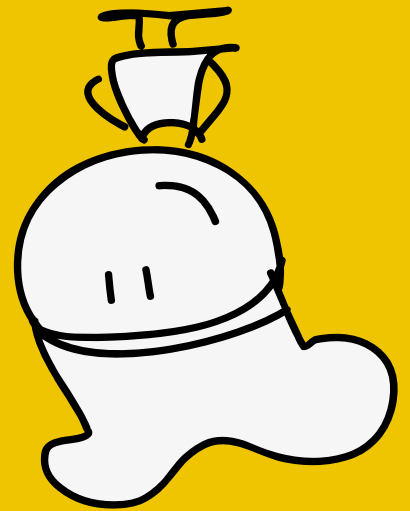
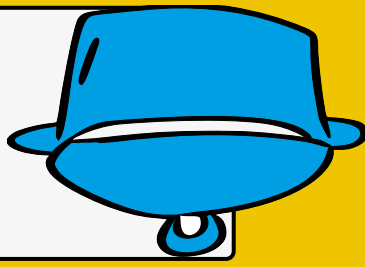


SPEISEPLAN FEBRUAR 2025



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte aus der Schweiz,
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

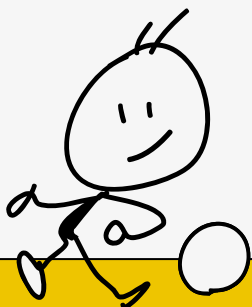
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergierarten, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen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

Kita

Gruppe

--	--

	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																				

Bestellung möglich unter: ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB-Kindergarten

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ
MO 03.02. <small>Ferien BB</small>	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
DI 04.02. <small>Ferien BB</small>	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
MI 05.02. <small>Ferien BB</small>	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Hörnli und Ghackets Hörnchen Nudeln mit dunkler Hackfleischsoße und geriebenem Käse, Gurkensalat Ia, VII, IX	Eierkuchen mit Apfelmus ⁽³⁾ Ia, III, VII
DO 06.02. <small>Ferien BB</small>	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
FR 07.02. <small>Ferien BB</small>	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbruststreifen, dazu Käsesoße ⁽²⁾ , Obst Ia, VII	Farfalle mit Lachs und Tomatensoße, Obst Ia, IV, VII	Hefeklöße mit Vanillesoße, Obst Ia, III, 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
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
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 Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1, 3, 5) , dazu Brot, Weißkrautsalat Ia, Ib, VII, IX
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
FR 14.02.	Marinierter Hering ^(3, 9) in Joghurtsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst Ia, III, IV, VII	Älplermagronen Makkaroni in sämiger Rahmsoße mit Käse, Speck ^(1, 3, 5) und Zwiebeln, Obst Ia, VII	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst Ia, VI, VII, VIII
MO 17.02.	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.	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, III, VII	Muschelnudeleintopf mit Suppengemüse, Rauchfleisch ^(1, 3, 4) , dazu Brot, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, Ib, IX	Milchreis mit Apfelmus, Weißkohl-Möhren-Rohkost VII
MI 19.02.	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.	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.	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.	Gemüseeeintopf 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.	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.	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.	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.	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