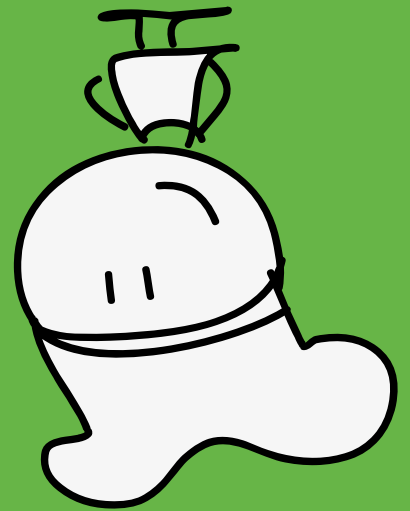
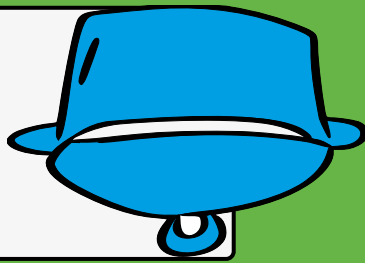


SPEISEPLAN MÄRZ 2025



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte aus der Türkei,
achte auf den kleinen
Koch im Plan!**



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 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

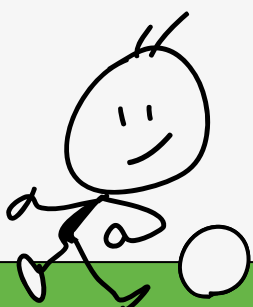
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen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

Kita

Gruppe

--	--

	KW 10					11					12					13					14
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo
	03	04	05	06	07	10	11	12	13	14	17	18	19	20	21	24	25	26	27	28	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
MO 03.03.	Mercimek Çorbası Linsensuppe aus roten Linsen mit Möhren, Knoblauch und Zitrone, dazu Brot, Obst Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße (2). Obst Ia, VII	„Schnippelwurstgulasch“ Wiener-Würstchen-Scheiben (1, 3, 5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst Ia, VII
DI 04.03.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze) mit Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Schwein, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, IX	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VI, VII
MI 05.03.	Seelachswürfel in Zitronen-Dillsoße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, IV, VII	Nudeln mit Schinkenwürfeln (1, 3, 5) in Sahnesoße, Möhrenrohkost Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus (3). Möhrenrohkost Ia, III, VII
DO 06.03.	Kartoffel-Möhreneintopf, dazu Vollkornbrot, Heidelbeerquark Ia, Ib, VII, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Heidelbeerquark Ia, VII	Geflügelkocklops in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln, Heidelbeerquark Ia, III, VII
FR 07.03.	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst Ia, Ib, IX	Spaghetti mit Zitronen-Basilikum-Soße, Obst Ia, VII	Pizza „Kebab Style“ mit Hähnchen, Obst Ia, VII
MO 10.03.	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 11.03.	Bunter Gemüseeintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat Ia, Ib, VII	Gabelspaghetti mit Lachs-Frischkäsesoße, Tomaten-Gurkensalat Ia, VII	Hähnchennuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat Ia, III, VII
MI 12.03.	Türlü Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, Ib, IX	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	Putenschnitzel mit Erbsen in Buttersoße, dazu Kräuterkartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, III, VII
DO 13.03.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt Ia, IV, VII	Penne mit grünem Pesto, Fruchtjoghurt Ia, VII, VIII	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabi-Rahm, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, III, VII
FR 14.03.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	Spirelli mit Tomaten-Feta-Soße, Obst Ia, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Obst VII
MO 17.03.	Wirsingkohleintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX	Spirelli Bolognese mit Soja, Obst Ia, VI, IX	Currywurstgulasch (1, 3, 5) in Currysoße, dazu Kartoffelpüree, Obst Ia, VII, IX, X
DI 18.03.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, 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 19.03.	Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch (1,3,5). Möhrenrohkost Ia, IX, X	Tavuk Kavurma Hähnchengeschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat Ia
DO 20.03.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Kirschjoghurt Ia, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt Ia, VII
FR 21.03.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen) mit Naturreis, Möhrenrohkost Ia, VII	Spirelli mit Käse-Sahnesoße, Stückobst Ia, VII	Bratwurst (1, 3, 5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Obst Ia, VII
MO 24.03.	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 25.03.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Selleriepüree, Möhren-Weißkrautsalat Ia, VII	Penne mit Ratatouille (geschmortes Gemüse) und Hähnchenstreifen (14). Möhren-Weißkrautsalat Ia	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Möhren-Weißkrautsalat Ia, III, VII
MI 26.03.	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 27.03.	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 28.03.	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst Ia, IV, VII	Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Stückobst Ia, VII	Domates Çorbası mit Şehriye, Cremige Tomatensuppe aus Anatolien mit Reismudeln und Petersilie, Stückobst Ia, VII
MO 31.03.	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesoße (2) und Kartoffeln, Obst Ia, VI, VII	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst Ia, X	Schweinegulasch, dazu Erbsen und Reis, Obst Ia