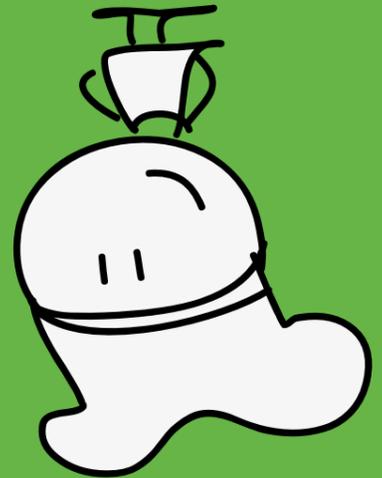
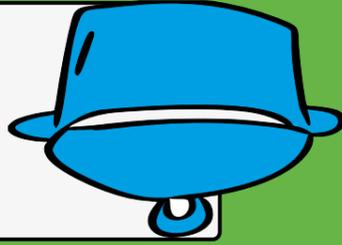
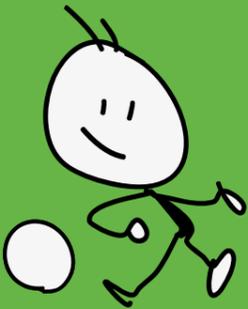


SPEISEPLAN MÄRZ 2025

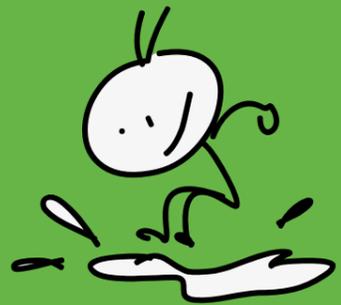


Empfehlungen des Monats:
**Gerichte aus der Türkei,
achte auf den kleinen
Koch im Plan!**

**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

BESTELLSCHEIN MÄRZ 2025

Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

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																					
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 03.03.	Mercimek Çorbasi Linsensuppe aus roten Linsen mit Möhren, Knoblauch und Zitrone, dazu Brot, Obst 	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße (2), Obst 	„Schnippelwurstgulasch“ Wiener-Würstchen-Scheiben (1,3,5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst 	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Obst 	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Obst
DI 04.03.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze) mit Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost 	Gabelspaghetti Bolognese mit Schwein, Weißkohl-Möhren-Rohkost 	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost 	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Gebäck 	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Gebäck
MI 05.03.	Seelachswürfel in Zitronen-Dillsoße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost 	Nudeln mit Schinkenwürfeln (1,3,5) in Sahnesoße, Möhrenrohkost 	Quarkkeulchen mit Apfelmus (3), Möhrenrohkost 	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Schokopudding 	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Schokopudding
DO 06.03.	Kartoffel-Möhreneintopf , dazu Vollkornbrot, Heidelbeerquark 	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Heidelbeerquark 	Geflügelkchlops in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln, Heidelbeerquark 	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Heidelbeerquark 	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Heidelbeerquark
FR 07.03.	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst 	Spaghetti mit Zitronen-Basilikum-Soße, Obst 	Pizza Margherita , Obst 	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Obst 	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Obst
MO 10.03.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet (14) in Geflügelrahmsauce, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst 	Nudeln mit Tomaten-Parmesansauce, Obst 	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch und Sellerie, dazu Brot, Obst 	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Obst 	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen (14) und Joghurt-Dill-Dressing, Obst
DI 11.03.	Bunter Gemüseintopf mit Wirsing, Sellerie, Bohnen, Möhren, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat 	Gabelspaghetti mit Lachs-Frischkäsesauce, Tomaten-Gurkensalat 	Hähnchen nuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat 	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Gebäck 	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen (14) und Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck
MI 12.03.	Türlü Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost 	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomaten-Kräutersauce, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost 	Putenschnitzel mit Erbsen in Buttersauce, dazu Kräuterkartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost 	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt 	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen (14) und Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt
DO 13.03.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt 	Penne mit grünem Pesto, Fruchtjoghurt 	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabi-Rahm, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt 	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt 	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen (14) und Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt
FR 14.03.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst 	Spirelli mit Tomaten-Feta-Soße, Obst 	Milchreis mit Zucker und Zimt, Obst 	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Stückobst 	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen (14) und Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst
MO 17.03.	Wirsingkohleintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst 	Spirelli Bolognese mit Soja, Obst 	Currywurstgulasch (1,3,5) in Currysoße, dazu Kartoffelpüree, Obst 	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Obst 	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafel und Kräuterdressing, Obst
DI 18.03.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurt dressing 	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurt dressing 	Süß-saurer Kartoffelstückcheneintopf mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat 	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Gebäck 	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafel und Kräuterdressing, Gebäck
MI 19.03.	Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräutersauce, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost 	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch (1,3,5), Möhrenrohkost 	Tavuk Kavurma Hähnchengeschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat 	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, rote Grütze 	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafel und Kräuterdressing, rote Grütze <