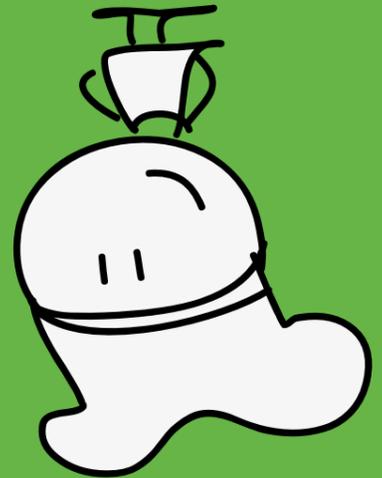
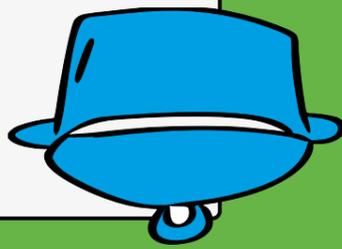


SPEISEPLAN MÄRZ 2025



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



Informationen zu unserem Bio-Komplettmenü

Die Biogerichte sind frei von Geschmacksverstärkern, Aromen, Stabilisatoren und Süßstoffen. Das staatlich geschützte Bio-Siegel hilft, Lebensmittel aus ökologischem Anbau leicht zu erkennen. Das Bio-Siegel schafft Einheitlichkeit, Klarheit und Orientierung, denn wo „Bio“ draufsteht, ist auch „Bio“ drin.

SERVICETELEFON 0341. 44 82 110

GfB Catering GmbH

Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig
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 Speisenversorgung 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 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
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- 10) geschwärzt
- 11) gewachst
- 12) mit Alkohol
- 13) enthält eine Phenylalaninquelle
- 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



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																						
Biomenü																						
Kaltmenü																						
Salatteller																						

Bestellung möglich unter:

ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GfB-Catering, ABGABE: an der Ausgabe

Wichtige Information für Schulen mit Salattheke: Die Zugaben (Obst, Rohkostsalate und Süßspeisen) des DGE-Menüs, des Pasta- und Kidsmenüs gelten nicht, da an diesen Schulen stattdessen täglich das frische Angebot der Salattheke zur Verfügung steht (Ausnahme: Bio-Komplettmenü).

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ <small>AUS 100% BIO-ZUTATEN</small>	KALTMENÜ	SALATELLER
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	Milchreis mit heißen Kirschen, Banane  VII	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Obst  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Obst  Ia, III, 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	Eierragout mit Senfsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Gebäck  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Gebäck  Ia, III, 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	Quarkkeuchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Möhrenrohkost  Ia, III, VII	Möhrencremesuppe mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu Brot,  Ia, Ib, VII, IX	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Schokopudding  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Schokopudding  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	Rindergulasch mit Paprika und Kartoffeln  Ia, X	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Heidelbeerquark  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, 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	Vollkornnudeln mit Champignonsoße, Speck ^(1,3,5) und Kräutern, Gurkensalat  Ia, VII	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Obst  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Obst  Ia, III, 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	Schweinegulasch , dazu grüne Bohnen und Kartoffeln  Ia, VII, X	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ und Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, 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	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Obst  VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ und Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
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	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis  Ia, VI	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ und Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
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	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln, Obst  Ia, X	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ und Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
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	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße  Ia	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Stückobst  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ und Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst  Ia, III, VII, IX, X
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	Gemüsepfanne (Möhren, Mais und Brokkoli) mit Vollkornreis, dazu Käsesoße, Apfel  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafel und Kräuter dressing, Obst  Ia, VII
DI 18.03.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, Ib, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII, X	Süß-saurer Kartoffelstückcheneintopf mit Karottenwürfeln, saurer Gurke und Geflügeljagdwurst ^(1,3,5) , Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Apfel  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafel und Kräuter dressing, Gebäck  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	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, rote Grütze  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafel und Kräuter dressing, rote Grütze  VII
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	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafel und Kräuter dressing, Mousse au Chocolat  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	Schweinegulasch mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafel und Kräuter dressing, Obst  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	Chili sin Carne mit Linsen, Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Apfel  Ia, VI, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII
DI 25.03.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Sellerie-püree, 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	Reiseintopf mit buntem Gemüse, dazu Brot  Ia, Ib, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Gebäck  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck  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	Geflügelgulasch , dazu Mischgemüse und Kartoffeln  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Heidelbeerquark  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Heidelbeerquark  Ia, III, VII
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	Hühnerfrikassee , dazu Reis, Obst  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Fruchtquark  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark  Ia, III, VII
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 Reismücheln und Petersilie, Stückobst  Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Apfel  VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, 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	Sojagateschnitzel mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat  Ia, VI	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit Quark-Dip, Blattsalat und Gemüse  Ia, VII