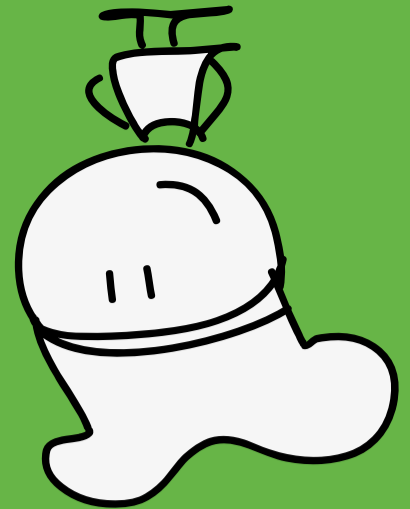
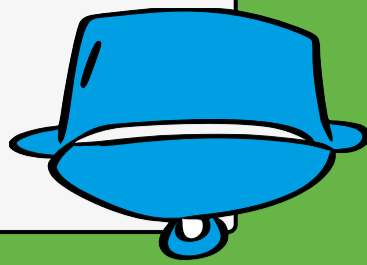


SPEISEPLAN MÄRZ 2025



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 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 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	SALATTELLER
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-Wurstchen-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 Reibkäse, 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 Geflügel-frikadelle, 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 Geflügel-frikadelle, 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 Geflügel-wurstgulasch ^(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 Geflügel-frikadelle, 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, Kirschgoghurt Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibkäse, Kirschgoghurt Ia, VII	Eier in Senfsoße , dazu Kartoffeln, Kirschgoghurt Ia, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat Ia, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügel-frikadelle, 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 Geflügel-frikadelle, 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 Reismüden 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