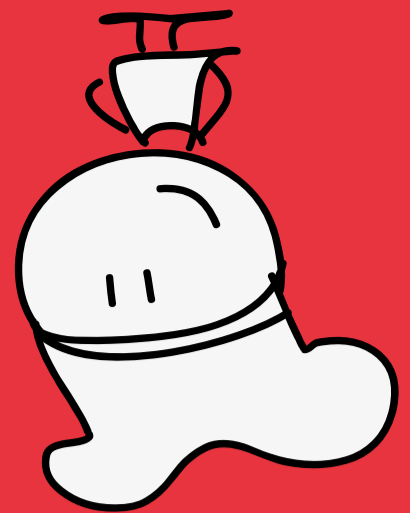
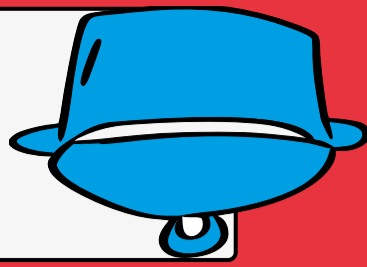


SPEISEPLAN APRIL 2025



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte für die Osterzeit,
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 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



GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.

www.gfb-catering.com
Servicetelefon: 0341. 44 82 110

BESTELLSCHEIN APRIL 2025

Kundennummer

Name

Einrichtung













































































































Klasse

	KW 14				15					16					17					18		
	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi
	01	02	03	04	07	08	09	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30
DGE-Menü																						
Pastamenü																						
Kidsmenü																						
Regionalmenü																						
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: Regionalmenü).

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	REGIONALMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
DI 01.04.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat  VII	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat  Ia, IX	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII, X	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, VII
MI 02.04.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Tomatensalat  VII	Spirelli mit buntem Gemüse (Möhren, Bohnen, Erbsen) in Sahnesoße, Tomatensalat  Ia, VII	Backfisch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomatensalat  Ia, IV, VII	Tomatensuppe mit Reis und Kräutern, Obst  Ia	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, „Froop“ (Joghurt)  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, „Froop“ (Joghurt)  VII
DO 03.04.	Lachswürfel in Zitronen-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt  Ia, IV, VII	Nudeln Bolognese mit Linsen, Mangojoghurt  Ia, VII, IX	Frikadelle vom Schwein mit Kohlrabirahm und Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, III, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot  Ia, Ib, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Wackelpudding  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding  VII
FR 04.04.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst  Ia, VII, IX	Nudeln mit Zucchini-Lachssoße, Stückobst  Ia, IV, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst  Ia, VII	Geflügelgulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kräuterreis  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Stückobst  VII
MO 07.04.	Lachswürfel in Honig-Senfsoße mit Erbsen 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	Grießbrei mit heißen Kirschen, Banane  Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener (1.3.5), Obst  III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst  VII
DI 08.04.	Vollkornnudeln Bolognese mit Soja, Möhren, Sellerie und Lauch, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VI	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße (2), Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Hähnchen-rahmgeschnetzeltes mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Eier in Senfsoße mit Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener (1.3.5), Gebäck  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Gebäck  VII
MI 09.04.	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, IX	Spirelli mit dunkler Hackfleischsoße, Gurkensalat  Ia	Eierkuchen mit Apfelmus (3)  Ia, III, VII	Schweinegulasch, dazu Rotkohl und Kartoffeln, Apfel  Ia, X	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener (1.3.5), Fruchtjoghurt  III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Fruchtjoghurt  VII
DO 10.04.	Vegetarisches Kichererbsencurry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, VII, X	Penne mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Waldmeisterquark  Ia, VII	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Kartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, III, VII, X	Bunte Reispfanne mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Gurken-Tomatensalat  Ia	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener (1.3.5), Waldmeisterquark  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Waldmeisterquark  VII
FR 11.04.	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbruststreifen, dazu Käsesoße (2), Obst  Ia, VII	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahnesoße, Obst  Ia, IV, VII	Vanillepuddingsuppe, dazu Milchbrötchen, Obst  Ia, III, VII	Erbseintopf mit Möhren-, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Kirschkorn  Ia, Ib, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener (1.3.5), Obst  Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst  VII
MO 14.04. <small>Ferien SA</small>	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Schokoosterhase  Ia, VI, VII	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße, Schokoosterhase  Ia, VI, VII	Hähnchengulasch mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Schokoosterhase  Ia, VI, VII	Seelachsragout, dazu Möhren und Kartoffeln, Schokoosterhase  Ia, IV, VI, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Schokoosterhase  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1.3.5), Ei und Cocktailsöße, Schokoosterhase  III, VI, VII
DI 15.04. <small>Ferien SA</small>	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Tomatensalat  Ia, III, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat  Ia, IV, VII	Gemüsebratung, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Reis, Gurkensalat  Ia, III, VII	Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch und Spinat, dazu Reis, Fruchtjoghurt  Ia, VII, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1.3.5), Ei und Cocktailsöße, Gebäck  Ia, III, VII
MI 16.04. <small>Ferien SA</small>	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat  Ia, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel (1.3.5) und Tomatensoße, Tomatensalat  Ia, III, VII	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch) und Geflügeljagdwurstwürfel (1.3.5), dazu Brot, Tomatensalat  Ia, Ib, VII	Grießbrei mit heißen Kirschen, Apfel  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1.3.5), Ei und Cocktailsöße, Vanillequarkspeise  III, VII
DO 17.04. <small>Ferien SA</small>	Kochklops in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark  Ia, III, VII	Bunte Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Beerenquark  Ia, VII	Buntes Eierragout mit Möhren, Bohnen, Erbsen und Blumenkohl, dazu Kräuterkartoffeln, Beerenquark  Ia, VII	Nudeleintopf mit Hähnchenwürfeln und buntem Gemüse, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, Ib, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Beerenquark  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1.3.5), Ei und Cocktailsöße, Beerenquark  III, VII
FR 18.04. <small>Ferien SA Feiertag</small>	Karfreitag					
MO 21.04. <small>Feiertag</small>	Ostermontag					
DI 22.04. <small>Ferien SN</small>	Milchreis mit heißen Kirschen, Weißkohlröhkost  Ia, VII	Muschelnudeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Weißkohlröhkost  Ia, Ib, IX	Hähnchen-geschnetzeltes in dunkler Rahmsoße, dazu Bohnen und Kräuterkartoffeln, Weißkohlröhkost  Ia, VII			
MI 23.04. <small>Ferien SN</small>	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	Penne mit Hähnchen in Paprika-Sahnesoße, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	Rucola-Süßkartoffelschnitte mit Rahmmöhren und Kräuterkartoffeln, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, Ic, VII			
DO 24.04. <small>Ferien SN</small>	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Kirschjoghurt  Ia, VI, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Kirschjoghurt  Ia, VII, IX	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt  Ia, Ib, VII			
FR 25.04. <small>Ferien SN</small>	Soja- und Gemüsewürfel in Tomatenfrischkäsesoße, dazu Kräuterreis, Obst  Ia, VI, VII, IX	Spirelli mit Putengulasch und Paprika, Obst  Ia	Milchreis mit Apfelmus  VII			
MO 28.04.	Gemüseintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidney-Bohnen) mit Vollkornreis, Obst  Ia, IX	Currywurstgulasch (1.3.5) mit Schmetterlingsnudeln, Obst  Ia, VII, IX, X	Süß-saurer Linseneintopf mit Kartoffeln- und Möhrenwürfeln, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII, IX	Fischwürfel in Senf-Dill-Soße, dazu Tomaten-Sahnesoße und Kartoffeln, Apfel  Ia, IV, VII	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Obst  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst  VII
DI 29.04.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, VII	Bunte Nudeln, mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat  Ia, VII	Erbseintopf mit Scheiben von der Wiener Wurst (1.3.5), dazu Brot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, IX	Schweinegulasch mit Bratensoße, Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln  Ia, VII	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Gebäck  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Gebäck  VII
MI 30.04.	Buntes Eierragout (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII	Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung, dazu Tomatensoße, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII	Pizza Napoli, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII	Langkornreis mit Gemüsewürfeln, dazu Tomaten-Sahnesoße, Stückobst  Ia, VII	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Froop Mango  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Froop Mango  VII