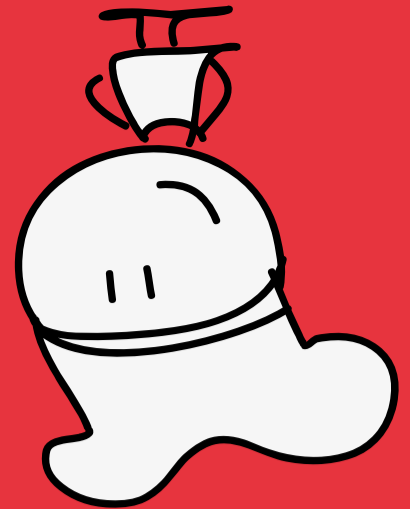
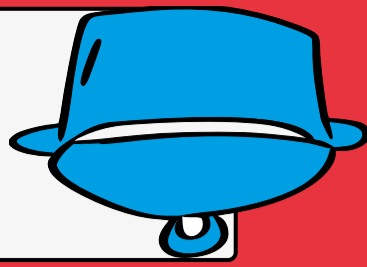


SPEISEPLAN APRIL 2025



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

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																						
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	SALATELLER
DI 01.04.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat	Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck	Gebäckene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck
MI 02.04.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Tomatensalat	Spirelli mit buntem Gemüse (Möhren, Bohnen, Erbsen) in Sahnesauce, Tomatensalat	Backfisch mit Tomatensauce und Kartoffelpüree, Tomatensalat	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, „Froop“ (Joghurt)	Gebäckene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, „Froop“ (Joghurt)
DO 03.04.	Lachswürfel in Zitronen-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt	Nudeln Bolognese mit Linsen, Mangojoghurt	Frikadelle vom Schwein mit Kohlrabirahm und Kartoffeln, Mangojoghurt	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Wackelpudding	Gebäckene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding
FR 04.04.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst	Nudeln mit Zucchini-Lachssoße, Stückobst	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst	Gebäckene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Stückobst
MO 07.04. <small>Ferien SA</small>	Lachswürfel in Honig-Senfsoße mit Erbsen und Reis, Obst	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse und Kräutern, dazu Nudeln, Obst	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüswürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt-dressing und einer Geflügel-wiener ^(1, 3, 5) Obst	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst
DI 08.04. <small>Ferien SA</small>	Vollkornnudeln Bolognese mit Soja, Möhren, Sellerie und Lauch, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Weißkohl-Mandarinen-Rohkost	Hähnchen-rahmgescnetzeltes mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Weißkohl-Mandarinen-Rohkost	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt-dressing und einer Geflügel-wiener ^(1, 3, 5) Gebäck	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Gebäck
MI 09.04. <small>Ferien SA</small>	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat	Spirelli mit dunkler Hackfleischsoße, Gurkensalat	Eierkuchen mit Apfelmus ⁽³⁾	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt-dressing und einer Geflügel-wiener ^(1, 3, 5) Fruchtjoghurt	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Fruchtjoghurt
DO 10.04. <small>Ferien SA</small>	Vegetarisches Kichererbsencurry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark	Penne mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Waldmeisterquark	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Kartoffeln, Waldmeisterquark	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt-dressing und einer Geflügel-wiener ^(1, 3, 5) Waldmeisterquark	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Waldmeisterquark
FR 11.04. <small>Ferien SA</small>	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbruststreifen, dazu Käsesoße ⁽²⁾ , Obst	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahnesauce, Obst	Vanillepuddingsuppe , dazu Milchbrötchen, Obst	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt-dressing und einer Geflügel-wiener ^(1, 3, 5) Obst	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven und roten Zwiebeln, Obst
MO 14.04. <small>Ferien SA</small>	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Schokoosterhase	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße, Schokoosterhase	Hähnchengulasch mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Schokoosterhase	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf-dressing, ein Putenschnitzel, Schokoosterhase	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1, 3, 5) Ei und Cocktailsoße, Schokoosterhase
DI 15.04. <small>Ferien SA</small>	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Tomatensalat	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersauce, Gurkensalat	Gemüsebratling , dazu Paprikagemüse in Tomatensauce und Reis, Gurkensalat	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf-dressing, ein Putenschnitzel, Gebäck	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1, 3, 5) Ei und Cocktailsoße, Gebäck
MI 16.04. <small>Ferien SA</small>	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Spirelli mit Jägerschnitzel ^(1, 3, 5) und Tomatensauce, Tomatensalat	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch) und Geflügel-jagdwurstwürfel ^(1, 3, 5) , dazu Brot, Tomatensalat	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf-dressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1, 3, 5) Ei und Cocktailsoße, Vanillequarkspeise
DO 17.04. <small>Ferien SA</small>	Kochklops in Kräutersauce, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark	Bunte Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Beerenquark	Buntes Eierragout mit Möhren, Bohnen, Erbsen und Blumenkohl, dazu Kräuterkartoffeln, Beerenquark	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf-dressing, ein Putenschnitzel, Beerenquark	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1, 3, 5) Ei und Cocktailsoße, Beerenquark
FR 18.04. <small>Ferien SA</small> Feiertag	Karfreitag				
MO 21.04. <small>Feiertag</small>	Ostermontag				
DI 22.04. <small>Ferien SN</small>	Milchreis mit heißen Kirschen, Weißkohlröhkost	Muschelnudeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Weißkohlröhkost	Hähnchengescnetzeltes in dunkler Rahmsauce, dazu Bohnen und Kräuterkartoffeln, Weißkohlröhkost		
MI 23.04. <small>Ferien SN</small>	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Gurken-Tomaten-Salat	Penne mit Hähnchen in Paprika-Sahnesauce, Gurken-Tomaten-Salat	Rucola-Süßkartoffelschnitte mit Rahmmöhren und Kräuterkartoffeln, Gurken-Tomaten-Salat		
DO 24.04. <small>Ferien SN</small>	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Kirschjoghurt	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Kirschjoghurt	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt		
FR 25.04. <small>Ferien SN</small>	Soja- und Gemüswürfel in Tomatenfrischkäsesauce, dazu Kräuterris, Obst	Spirelli mit Putengulasch und Paprika, Obst	Milchreis mit Apfelmus		
MO 28.04.	Gemüseintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidney-Bohnen) mit Vollkornreis, Obst	Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) mit Schmetterlingsnudeln, Obst	Süß-saurer Linseneintopf mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln, dazu Brot, Obst	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Obst	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter-dressing, Obst
DI 29.04.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing	Bunte Nudeln , mit Kräuter-Käsesauce, Gurkensalat	Erbsensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst ^(1, 3, 5) dazu Brot, Gurkensalat	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Gebäck	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter-dressing, Gebäck
MI 30.04.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost	Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung, dazu Tomatensauce, Weißkohl-Möhren-Rohkost	Pizza Napoli , Weißkohl-Möhren-Rohkost	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Froop Mango	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter-dressing, Froop Mango

