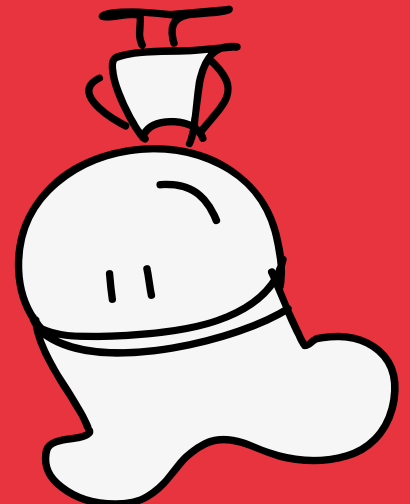
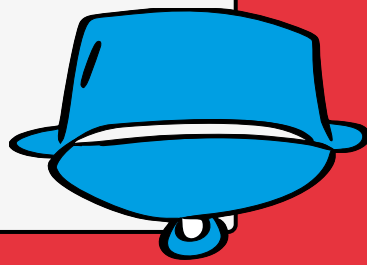


SPEISEPLAN APRIL 2025



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte für die Osterzeit,
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



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																						
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
DI 01.04.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Obst	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck	Gebackene 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 Sahnesoße, Tomatensalat	Backfisch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomatensalat	Tomatensuppe mit Reis und Kräutern, Obst	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, „Froop“ (Joghurt)	Gebackene 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	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Wackelpudding	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding
FR 04.04.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst	Nudeln mit Zucchini-Lachsssoße, Stückobst	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst	Geflügelgulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kräuterreis	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst	Gebackene 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 Gemüseswürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst	Grießbrei mit heißen Kirschen, Banane	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener (1,3,5)	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	Eier in Senfsoße mit Kräuterkartoffeln, Obst	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener (1,3,5)	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)	Schweinegulasch , dazu Rotkohl und Kartoffeln, Apfel	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener (1,3,5)	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	Bunte Reispfanne mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Gurken-Tomatensalat	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener (1,3,5)	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 Sahnesoße, Obst	Vanillepuddingsuppe , dazu Milchbrötchen, Obst	Erbseintopf mit Möhren-, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Kirsquark	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener (1,3,5)	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	Seelachsragout , dazu Möhren und Kartoffeln, Schokoosterhase	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Schokoosterhase	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5)-Ei und Cocktailssoße, Schokoosterhase
DI 15.04. <small>Ferien SA</small>	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Tomatensalat	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat	Gemüsebratling , dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Reis, Gurkensalat	Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch und Spinat, dazu Reis, Fruchtjoghurt	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Gebäck	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5)-Ei und Cocktailssoße, Gebäck
MI 16.04. <small>Ferien SA</small>	Rührei mit Schmittlauch, dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat	Spirelli mit Jägerschnitzel (1,3,5) und Tomatensoße, Tomatensalat	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch) und Geflügeljagdwurstwürfel (1,3,5), dazu Brot, Tomatensalat	Grießbrei mit heißen Kirschen, Apfel	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5)-Ei und Cocktailssoße, Vanillequarkspeise
DO 17.04. <small>Ferien SA</small>	Kochklops in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark	Bunte Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Beerenquark	Buntes Eierragout mit Möhren, Bohnen, Erbsen und Blumenkohl, dazu Kräuterkartoffeln, Beerenquark	Nudeleintopf mit Hähnchenwürfeln und buntem Gemüse, dazu Brot, Gurkensalat	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Beerenquark	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1,3,5)-Ei und Cocktailssoße, 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, Weißkohlrohkost	Muschelnudeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Weißkohlrohkost	Hähnchen-gescnetzeltes in dunkler Rahmsoße, dazu Bohnen und Kräuterkartoffeln, Weißkohlrohkost			
MI 23.04. <small>Ferien SN</small>	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Gurken-Tomaten-Salat	Penne mit Hähnchen in Paprika-Sahnesoße, 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 Gemüeswürfel in Tomatenfrischkäsesoße, dazu Kräuterreis, 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	Fischwürfel in Senf-Dill-Soße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Apfel	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-Dill dressing	Bunte Nudeln , mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat	Erbsensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst (1,3,5), dazu Brot, Gurkensalat	Schweinegulasch mit Bratensoße, Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln	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 Tomatensoße, Weißkohl-Möhren-Rohkost	Pizza Napoli , Weißkohl-Möhren-Rohkost	Langkornreis mit Gemüeswürfeln, dazu Tomaten-Sahnesoße, Stückobst	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Froop Mango	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Froop Mango