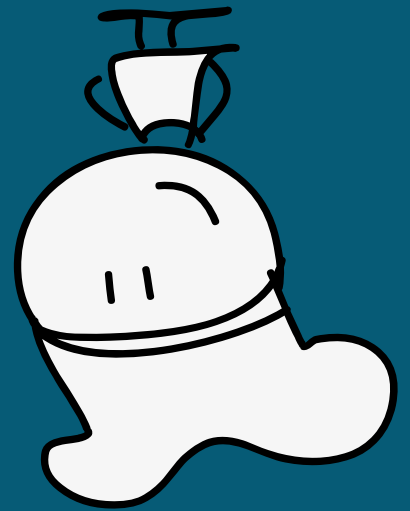
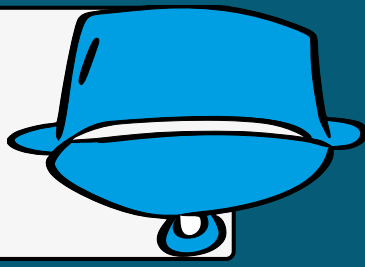


MAI 2025 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte aus Schweden,
achte auf den kleinen,
Koch im Plan!**



GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.

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

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
 - VIII d Kaschunüsse
 - VIII e Pekannüsse
 - VIII f Paranüsse
 - VIII g Pistazien
 - VIII j Pinienkerne
 - VIII h Macadamia- oder Queenslandnüsse
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfit 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 | 8) mit Nitrat |
| 2) mit Farbstoff | 9) mit Süßungsmittel(n) |
| 3) mit Antioxidationsmittel | 10) geschwärzt |
| 4) mit Nitritpökelsalz | 11) gewachst |
| 5) mit Phosphat | 12) mit Alkohol |
| 6) mit Geschmacksverstärker | 13) enthält eine Phenylalaninquelle |
| 7) geschwefelt | 14) flüssig gewürzt |

** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

Unser Sonderkostangebot

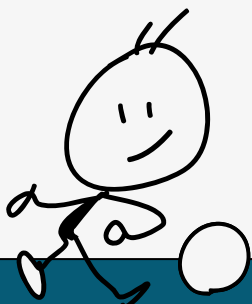
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (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 Menüschalen mit Namensetikett.








Um die Allergiekost verträglich und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest.

SERVICETELEFON 0341. 44 82 110

GFB Catering GmbH
Ladeburger Straße 17
16321 Bernau bei Berlin
Tel.: 0341. 44 82 110
Fax: 0341. 44 82 114
info@gfb-catering.com
www.gfb-catering.com



So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

-  vegetarische Speise
-  enthält Geflügel
-  enthält Schwein
-  enthält Fisch, praktisch grätenfrei
-  enthält Rind
-  enthält Wild
-  enthält Lamm



BESTELLSCHEIN MAI 2025

Kita

Gruppe

--	--

	KW 18		19					20					21					22				
	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	01	02	05	06	07	08	09	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30
DGE-Menü	■																				■	
Pastamenü																						
Kidsmenü																						

Bestellung möglich unter: ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB-Kindergarten

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ
DO 01.05. <small>Feiertag</small>	Tag der Arbeit		
FR 02.05.	Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Obst Ia, IV, VII, X	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	Schweinegulasch mit Paprikastreifen, dazu Kartoffeln, Obst Ia
MO 05.05.	Süßkartoffeleintopf , dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln Bolognese mit Soja- und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst Ia	„Schnippelwurstgulasch“ Scheiben von Wiener Würstchen ^(1,3,5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst Ia, VII
DI 06.05.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze) mit Vollkornreis, 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
MI 07.05.	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Zitrone und Dill, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, IV, VII	Nudeln mit Schinkenwürfeln ^(1,3,5) in Sahnesoße, Möhrenrohkost Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Möhrenrohkost Ia, III, VII
DO 08.05.	Kartoffel-Möhreneintopf , dazu Vollkornbrot, Zitronenquark Ia, Ib, VII, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Zitronenquark Ia, VII	Geflügelkocklops in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln, Zitronenquark Ia, III, VII
FR 09.05.	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst Ia, Ib, IX	Gabelspaghetti mit Zitronen-Basilikum-Soße, Obst Ia, VII	Pizza Classica mit Salami und Gemüse, Obst Ia, VII
MO 12.05.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsauce, Möhren und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Obst Ia, VII, X	Nudeln mit Tomaten-Ricottasoße, Obst Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch und Sellerie, dazu Brot, Obst Ia, Ib, VII, IX, X
DI 13.05.	Kichererbsencurry mit Paprikastreifen und Kokosmilch, dazu Naturreis, Tomaten-Gurkensalat Ia, VII, X	Gabelspaghetti mit Lachs-Frischkäsesoße, Tomaten-Gurkensalat Ia, IV, VII	Hähnchennuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat Ia, III, VII
MI 14.05.	Möhren-Ingwersuppe mit Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, Ib, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	Hakkebøf Hackfleischsteaks aus Rind in rahmiger Zwiebelsoße mit Kartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, III, VII, X
DO 15.05.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt Ia, IV, VII	Penne mit grünem Pesto, Fruchtjoghurt Ia, VII, VIII	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Semmelknödel, Fruchtjoghurt Ia, III, X
FR 16.05.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	Spirelli Bolognese mit Soja, Obst Ia, VI, IX	Milchreis mit Apfelmus, Obst VII
MO 19.05.	Wirsingkohleintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX	Spirelli mit Tomaten-Feta-Soße, Obst Ia, VII	Currywurstgulasch^(1,3,5) in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst Ia, VII, IX, X
DI 20.05.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, Ib, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, VII, X	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabi-rahm und Kartoffeln, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, III, VII
MI 21.05.	Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch ^(1,3,5) , Möhrenrohkost Ia, IX, X	Köttbullar Gehacktesbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree, Möhrenrohkost Ia, III, VII
DO 22.05.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschgoghurt Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Kirschgoghurt Ia, VII	Eier in Senfsoße , dazu Kartoffeln, Kirschgoghurt Ia, VII
FR 23.05.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen) mit Naturreis, Obst Ia, VII	Bunte Spirelli mit Käse-Kräutersoße, Stückobst Ia, VII	Bratwurst^(1,3,5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Obst Ia, VII
MO 26.05.	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 Huhn mit Pilzen, dazu Kräuterkartoffeln, Stückobst Ia, IX
DI 27.05.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Selleriepüree, 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
MI 28.05.	Gemüseeeintopf 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 Kräuterreis, Gurken-Radieschen-Salat Ia, VII, IX, X
DO 29.05. <small>Feiertag</small>	Christi Himmelfahrt		
FR 30.05. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst Ia, IV, VII	Nudeln mit Gorgonzola-Spinat-Soße, Stückobst Ia, VII	Boller i karry Geflügelhackfleischfrikadelle in cremiger Currysoße mit Apfelstückchen, dazu Naturreis, Stückobst Ia, III, VII, X

