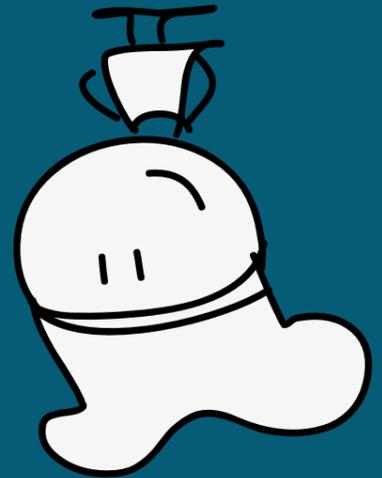
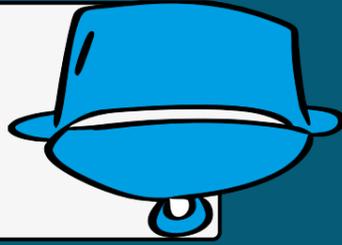


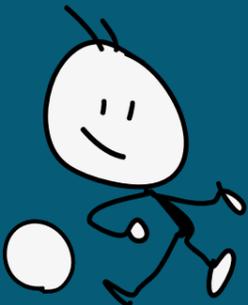
MAI 2025 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
Gerichte aus Schweden,
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 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



GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.

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

Kundennummer

Name

Einrichtung

BESTELLSCHEIN MAI 2025

Klasse

	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
DGE-Menü	01	02	05	06	07	08	09	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30
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	SALATELLER
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 Gemüse- würfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst  Ia	„Schnippelwurstgulasch“ Scheiben von Wiener Würstchen ^(1,3,5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Banane  VII	Couscoussalat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Obst  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurdressing, Obst  Ia, III, VII
DI 06.05.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bam- busssprossen, Pilze) mit Vollkornreis, Weiß- kohl-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	Couscoussalat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Gebäck  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurdressing, Gebäck  Ia, III, VII
MI 07.05.	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Zitrone und Dill, dazu Erbsen und Kartof- feln, Möhrenrohkost  Ia, IV, VII	Nudeln mit Schinkenwürfeln ^(1,3,5) in Sahnesoße, Möhrenrohkost  Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Möhrenrohkost  Ia, III, VII	Möhrencremesuppe mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu Brot,  Ia, Ib, VII, IX	Couscoussalat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Schokopudding  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurdressing, Schokopudding  Ia, III, VII
DO 08.05.	Kartoffel- Möhreneintopf, dazu Vollkornbrot, Zitronenquark  Ia, Ib, VII, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Zitronenquark  Ia, VII	Geflügelkockklops in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln, Zitronenquark  Ia, III, VII	Rindergulasch mit Paprika und Kartoffeln  Ia, X	Couscoussalat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Zitronenquark  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurdressing, 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	Ärtsoppa schwedische Erbsensuppe mit Schweinefleisch, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII, IX	Couscoussalat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Obst  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurdressing, Obst  Ia, III, VII
MO 12.05.	Streifen vom Hähn- chenbrustfilet ⁽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	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 und Mais, Puten- bruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt- Dill-Dressing, Obst  Ia, III, 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	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Obst  VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Puten- bruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt- Dill-Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
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 Zwiebel- soße mit Kartoffeln, Weißkohl-Mandarinen- Rohkost  Ia, III, VII, X	Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis  Ia, VI	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und einer Geflügelboulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Puten- bruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt- Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
DO 15.05.	Lachswürfel in Honig-Dillsauce 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	Süß-saurer Kartoffel- stückcheneintopf mit Karottenwürfeln, dazu Vollkornreis, Geflügeljagdwurst ^(1,3,5) Obst  Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Puten- bruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt- Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, 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	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräu- tern, dazu Tomatensoße  Ia	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Stückobst  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Puten- bruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt- Dill-Dressing, Stückobst  Ia, III, VII, IX, X
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	Gemüsepfanne (Möhren, Mais und Brok- koli) mit Vollkornreis, dazu Frischkäsesoße, Apfel  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, Obst  Ia, VII
DI 20.05.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurdressing  Ia, Ib, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurdressing  Ia, VII, X	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabirahm und Kartoffeln, Gurken- salat mit Joghurdressing  Ia, III, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Apfel  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbäll- chen und Kräuter dressing, Gebäck  Ia, VII
MI 21.05.	Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwurst- gulasch ^(1,3,5) , Möhrenrohkost  Ia, IX, X	Köttbullar Gehacktesbällchen in Preiselbeer-Rahmsauce, dazu Kartoffelpüree, Möhrenrohkost  Ia, III, VII	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, rote Grütze  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbäll- chen und Kräuter dressing, rote Grütze  VII
DO 22.05.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschwurst  Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Kirschwurst  Ia, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschwurst  Ia, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, Mousse au Chocolat  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	Schweinegulasch mit Bohnen, dazu Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, Obst  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	Chili sin Carne mit Linsen, Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Apfel  Ia, VI, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII
DI 27.05.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Sellerie- püree, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Penne mit Ratatouille (ge- schmortes 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 Joghurdressing, Gebäck  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII
MI 28.05.	Gemüseintopf 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	Geflügelgulasch, dazu Mischgemüse und Kartoffeln  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Heidelbeerquark  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Heidelbeerquark  Ia, III, VII
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 mit cremiger Curry- soße mit Apfelstückchen, dazu Naturreis, Stückobst  Ia, III, VII, X			