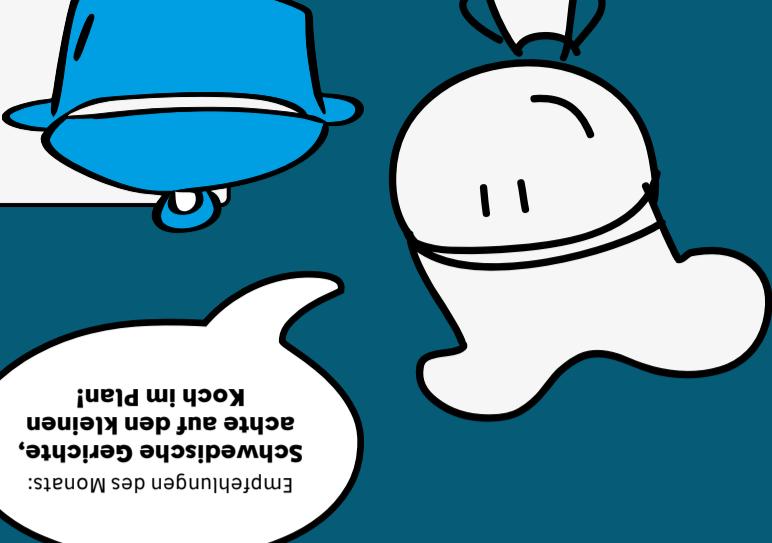
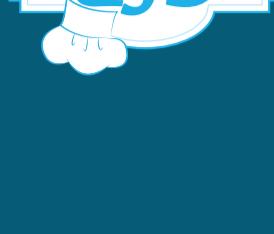


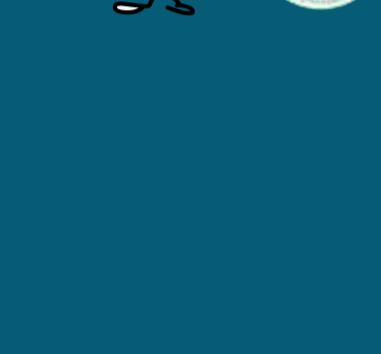
MAI 2025 SPEISEPLAN



Koch im Plan!
achte auf den kleinen
Schwedischen Gerichte,
Empfehlungen des Monats:

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 Allergiearten, Unverträglichkeiten, Stoffwechselkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturreihen (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 Einzel-lieferschein in Menüschen 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
 - VIIIIf 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 Käse, 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.

So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

vegetarische Speise

enthält Geflügel

enthält Rind

enthält Schwein

enthält Wild

enthält Fisch, praktisch grätenfrei

enthält Lamm

GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.

www.gfb-catering.com

Servicetelefon: 0341. 44 82 110

BESTELLSCHEIN MAI 2025

Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

	KW 18		19		20		21		22								
	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
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 *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ AUS 100% BIO-ZUTATEN	KALTMENÜ	SALATTELLER
DO 01.05. Feiertag	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 Papri- ka 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 Joghurtdressing, Obst → Ia, III, VII
DI 06.05.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bam- busprossen, 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 Joghurtdressing, 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 Joghurtdressing, 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	Geflügelkochklops 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 Joghurtdressing, 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 Joghurtdressing, Obst → Ia, III, VII
MO 12.05.	Streifen vom Hähn- chenbrustfilet (14) in Geflügelrahmsoße, 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.	Kichererbsecurry mit Paprikastreifen und Kokosmilch, dazu Nudelsalat → Ia, VII, X	Gabelspaghetti mit Lachs- Frischkäsesoße, Tomaten-Gurkensalat → Ia, IV, VII	Hähnchen nuggets 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-Dillssoße 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, saurer Gurke und 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 Geflügelkikadelle, Obst → Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbäll- chen und Kräuterdressing, Obst → Ia, VII
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-Kohlrabirahm und Kartoffeln, Gurken- salat mit Joghurtdressing → Ia, III, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Apfel → VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelkikadelle, Gebäck → Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbäll- chen und Kräuterdressing, 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-Rahmsoße, 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 Geflügelkikadelle, rote Grütze → Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbäll- chen und Kräuterdressing, rote Grütze → VII
DO 22.05.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt → Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Kirschjoghurt → Ia, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt → Ia, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat → Ia, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelkikadelle, Mousse au Chocolat → Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbäll- chen und Kräuterdressing, Mousse au Chocolat → VII
FR 23.05.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kichererbse) mit Natureis, 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 Geflügelkikadelle, Obst → Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnnerinnenart gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbäll- chen und Kräuterdressing, 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, VI, 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 Joghurtdressing, Stückobst → Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und panierterem Hähnchenschnitzel, Stückobst → Ia, VII
DI 27.05.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Sellerie- püree, Möhren-Weißkrautsalat → Ia, VII	Penne mit Ratatouille (ge- hähnchenstreifen (14), und Möhren-Weißkrautsalat → Ia	Kaiserschmarrn mit Rosinensoße, mit Vanillesoße, Möhren-Weißkrautsalat → Ia, III, VII	Reiseintopf mit bunter Gemüse, dazu Brot → Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Gebäck → Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und panierterem Hähnchenschnitzel, Gebäck → Ia, 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) natürlich mit Erbsen- Möhren-Kräuterreis, Gurken-Radieschen-Salat → Ia, VII, IX, X	Geflügelgulasch, dazu Mischgemüse und Kartoffeln → Ia, VII</		