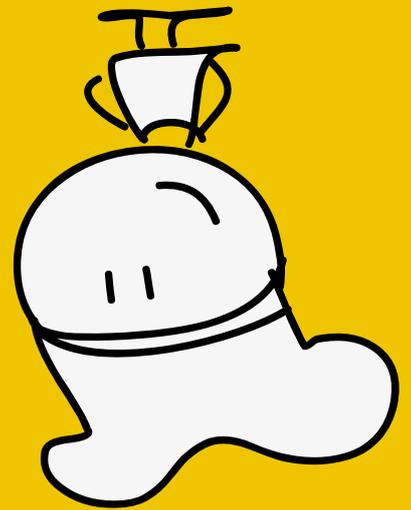
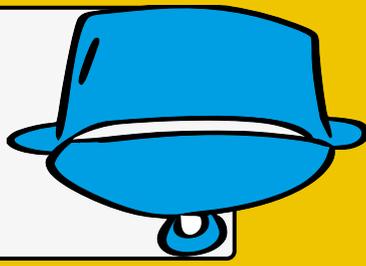


SPEISEPLAN JUNI 2025



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte aus Griechenland,
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
 - 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 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

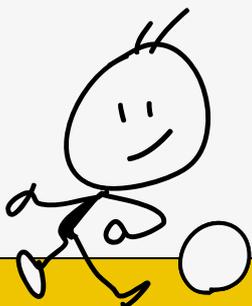
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (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 JUNI 2025

Kita

Gruppe

--	--

KW 23					24					25					26					27
Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo
02	03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	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
MO 02.06.	Fasolatha Weiße-Bohnen-Suppe mit Kartoffelwürfeln, Tomaten, Möhren, Sellerie und Knoblauch, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst Ia, X	Schweinegulasch , dazu Erbsen und Kartoffelpüree, Obst Ia
DI 03.06.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat VII	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat Ia, IX	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat Ia, III, VII, X
MI 04.06.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Tomatensalat VII	Spirelli mit Tomatensoße und mediterranen Gemüsewürfeln (Paprika, Zucchini, Aubergine), Tomatensalat Ia, VII	Backfisch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomatensalat Ia, IV, VII
DO 05.06.	Lachswürfel in Zitronen-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt Ia, IV, VII	Nudeln Bolognese mit Linsen, Mangojoghurt Ia, VII, IX	Frikadelle vom Schwein mit Kohlrabi und Kartoffeln, Mangojoghurt Ia, III, VII
FR 06.06.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst Ia, VII, IX	Nudeln mit Zucchini-Lachs-Soße, Stückobst Ia, IV, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst Ia, VII
MO 09.06. <small>Feiertag</small>	Pfingstmontag		
DI 10.06.	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäsesoße mit Gemüse (Karotten, Schwarzwurzel, junge Bohnen), Obst Ia, IV, VII	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse und Kräutern, dazu Nudeln, Obst Ia	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX, X
MI 11.06.	Vollkornnudeln Bolognese mit Soja, Möhren, Sellerie und Lauch, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VI	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	Spetzofai Griechischer Bratwurstgulasch mit buntem Paprika und Tomaten, dazu Reis, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X
DO 12.06.	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, VII, IX	Spirelli mit dunkler Hackfleischsoße, Gurkensalat Ia	Eierkuchen mit Apfelmus ⁽³⁾ Ia, III, VII
FR 13.06.	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Hähnchenbruststreifen, dazu Käsesoße ⁽²⁾ , Obst Ia, VII	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahnesoße, Obst Ia, IV, VII	Vanillepuddingsuppe , dazu Milchbrötchen, Obst Ia, III, VII
MO 16.06.	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Obst Ia, VI	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße, Obst Ia, VII	Hähnchengulasch mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Obst Ia, VII
DI 17.06.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat Ia, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat Ia, IV, VII	Gemüsebratling , dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Kartoffeln, Gurkensalat Ia, III, VII
MI 18.06.	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Tomatensalat Ia, III, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel ^(1, 3, 5) und Tomatensoße, Tomatensalat Ia, III, VII	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch) und Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1, 3, 5) , dazu Brot, Tomatensalat Ia, Ib, VII
DO 19.06.	Kochklops in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark Ia, III, VII	Bunte Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Beerenquark Ia, VII	Eierragout mit buntem Gemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen), dazu Kartoffeln, Beerenquark Ia, VII
FR 20.06.	Marinierter Hering ^(3, 9) in Joghurtsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst Ia, III, IV, VII	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch ^(1, 3, 5) , Obst Ia, IX	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst Ia, VI, VII, VIII
MO 23.06.	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, VII, IX	Nudeln mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst Ia, VII, VIII	Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Kartottenpüree, Obst Ia, VII, X
DI 24.06.	Milchreis mit heißen Kirschen, Weißkohlrohkost Ia, VII	Muschelnudeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Weißkohlrohkost Ia, Ib, IX	Bifteki Hackfleischfrikadelle vom Rind mit Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Reis, Weißkohlrohkost Ia, III, VII
MI 25.06.	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII	Penne mit Hähnchen in Paprika-Sahne-Soße, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII	Rucola-Süßkartoffelschnitte mit Rahmmöhren und Kräuterkartoffeln, Gurken-Tomaten-Salat Ia, Ic, VII
DO 26.06.	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Kirschjoghurt Ia, VI, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Kirschjoghurt Ia, VII, IX	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt Ia, Ib, VII
FR 27.06.	Soja- und Gemüsewürfel in Tomatenfrischkäsesoße, dazu Kräuterreis, Obst Ia, VI, VII, IX	Spirelli mit Putengulasch und Paprika, Obst Ia	Kartoffelsuppe mit Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1, 3, 5) , Obst Ia, VII, IX
MO 30.06.	Gemüseeeintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst Ia, IX	Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) mit Schmetterlingsnudeln, Obst Ia, VII, IX, X	Süß-saurer Linseneintopf mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln, dazu Brot, Obst Ia, Ib, VII, IX

