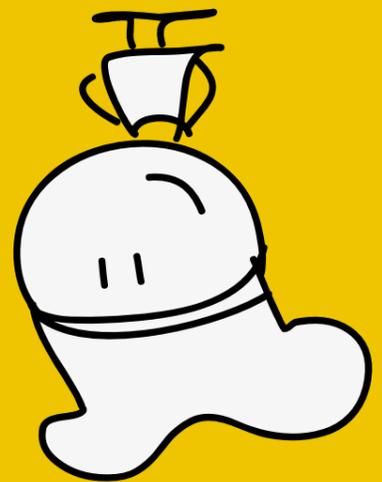
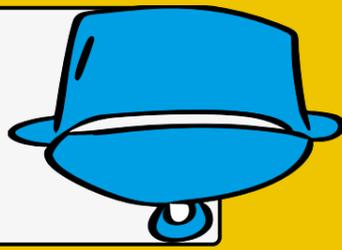
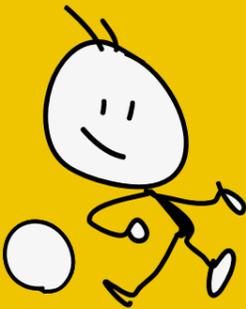


SPEISEPLAN JUNI 2025



Empfehlungen des Monats:
**Griechische Gerichte,
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 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 JUNI 2025

Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

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																					
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	SALATTELLER
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	Sojageschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat  Ia, VI	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst  Ia, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
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	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck  Ia, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, VII
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	Tomatensuppe mit Reis und Kräutern, Obst  Ia	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, „Froop“ (Joghurt)  Ia, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, „Froop“ (Joghurt)  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 Kohlrabirahm und Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, III, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot  Ia, Ib, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Wackelpudding  Ia, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding  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	Geflügelgulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kräuterreis  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst  Ia, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Stückobst  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 Gemüsesüßwefeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII, IX, X	Grießbrei mit heißen Kirschen, Banane  Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwieners (1,3,5), Obst  III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Obst  Ia, VII
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	Eier in Senfsoße mit Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwieners (1,3,5), Gebäck  Ia, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Gebäck  Ia, VII
DO 12.06.	Weißkohlleintopf 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	Schweinegulasch , dazu Rotkohl und Kartoffeln, Apfel  Ia, X	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwieners (1,3,5), Fruchtjoghurt  III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Fruchtjoghurt  Ia, 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	Erbseneintopf mit Möhren-, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Kirschquark  Ia, Ib, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwieners (1,3,5), Obst  Ia, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Obst  Ia, 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	Seelachsragout , dazu Möhren und Kartoffeln, Pflaumen  Ia, IV, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsöße, Obst  III, 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	Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch und Spinat, dazu Reis, Fruchtjoghurt  Ia, VII, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsöße, Gebäck  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	Grießbrei mit heißen Kirschen, Apfel  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsöße, Vanillequarkspeise  III, 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	Nudeleintopf mit Hähnchenwürfeln und buntem Gemüse, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, Ib, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Beerenquark  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsöße, Beerenquark  III, 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	Stifato Rindschmorgulasch mit Zwiebeln und Möhrenscheiben, dazu Kartoffeln, Mangoquark  Ia, VII, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsöße, Obst  III, VII
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-Karottenpüree, Obst  Ia, VII, X	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen, dazu Brot  Ia, VII, IX	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
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	Hähnchengeschnetzeltes in dunkler Rahmsoße, dazu Bohnen und Kräuterkartoffeln  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, 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	Tomatensuppe mit Reiseinlage, dazu Brot, Obst  Ia, Ib	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Schokopudding  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding  Ia, 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	Eierkuchen , dazu Apfelmus, Birne  Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Kirschjoghurt  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Kirschjoghurt  Ia, 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	Buntes Gemüsecurry mit Kurkuma, Ananas und Kokosmilch, dazu Reis  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
MO 30.06. <small>Ferien SN</small>	Gemüseintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst  Ia, IX	Currywurstgulasch ^(1,3,5) mit Schmetterlingnudeln, Obst  Ia, VII, IX, X	Süß-saurer Linseneintopf mit Kartoffeln und Möhrenwürfeln, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII, IX			