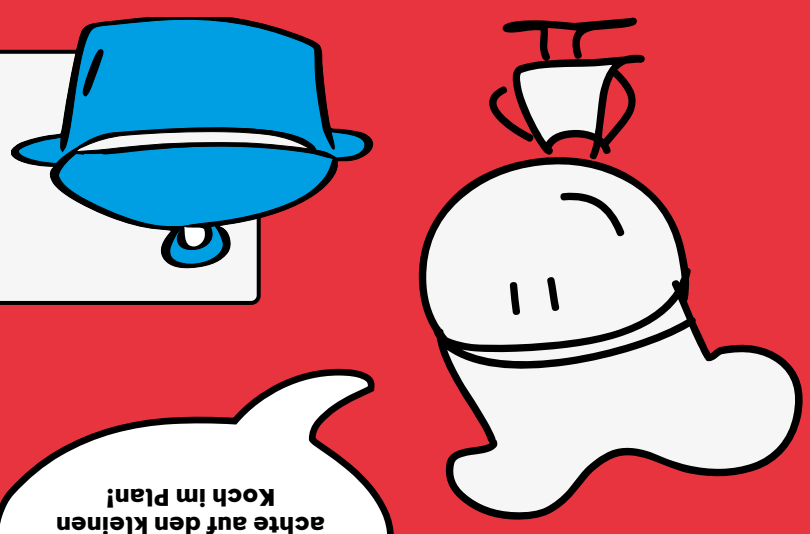
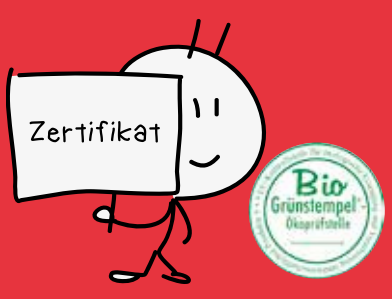
SPEISEPLAN AUGUST 2025



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

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.

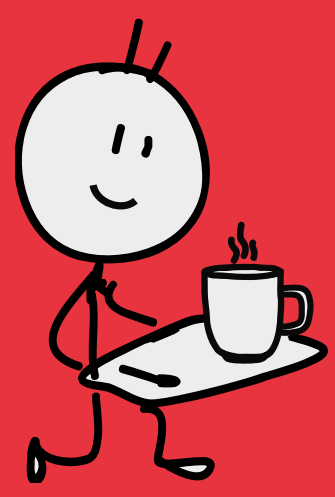


SERVICETELEFON
0341. 44 82 110

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, 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.

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	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

Kundennummer | | | | | | |

BESTELLSCHEIN AUGUST 2025

Name

Einrichtung

Klasse

KW	31	32					33					34					35				
	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	01	04	05	06	07	08	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29
DGE-Menü																					
Pastamenü																					
Kidsmenü																					
Bio-Menü																					
Kaltmenü																					
Salatteller																					

Bestellung möglich unter:
ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB Schule, 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
FR 01.08. Ferien SA Ferien SN	**Seelachswürfel** in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst Ia, IV, VII	**Nudeln** mit Gorgonzola-Spinat-Soße, Stückobst Ia, VII	**Kürbiscremesuppe** mit Ingwer und Honig, dazu Brot Stückobst Ia, Ib, VII			
MO 04.08. Ferien SA Ferien SN	**Gemüsepfanne** mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käse-soße (2) und Kartoffeln, Obst Ia, VI, VII	**Gabelspaghetti** mit Hähnchengulasch, Obst Ia, X	**Schweinegulasch,** dazu Schwarzwurzel und Kräuterkartoffeln, Obst Ia			
DI 05.08. Ferien SA Ferien SN	**Kartoffeln** mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat VII	**Spirelli** mit Tomatensoße, Gurkensalat Ia	**Geflügelfrikadelle** mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat Ia, III, VII, X			
MI 06.08. Ferien SA Ferien SN	**Milchreis** mit Zucker und Zimt, Tomatensalat VII	**Asiatische Hähnchen-Gemüsepfanne** mit süß-saurer Soße, dazu Mie-Nudeln, Tomatensalat Ia, III, VI, IX	**Backfisch** mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomatensalat Ia, IV, VII			
DO 07.08. Ferien SA Ferien SN	**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			
FR 08.08. Ferien SA Ferien SN	**Gemüsecurry** (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst Ia, VII, IX	**Nudeln** mit Lachs-Gemüsesoße (Möhren, Bohnen, Schwarzwurzel), Stückobst Ia, IV, VII	**Rührei** mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst Ia, VII			
MO 11.08.	**Lachswürfel** in Zitronen-Frischkäsesoße mit Erbsen, Blumenkohl und Reis, Obst Ia, IV, VII	**Spirelli Bolognese** mit Geflügel, Obst Ia, IX	**Grießbrei** mit heißen Kirschen, Obst Ia, VII	**Vegetarische Kartoffelsuppe** mit Gemüsewürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Banane Ia, Ib, VII, IX, X	**Hausgemachter Nudelsalat** mit Mais, Ananas, Joghurtdressing und Geflügelwiener (1, 3, 5), Obst III, VII, X	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven (10) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Obst Ia, VII
DI 12.08.	**Vollkornnudeln Bolognese** mit Soja, Möhren, Sellerie und Lauch, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VI	**Penne** mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	**Hühnerfrikassee** mit Erbsen und Möhren, dazu Reis, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	**Buntes Eierragout** mit Senfsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Gurkensalat Ia, VII	**Hausgemachter Nudelsalat** mit Mais, Ananas, Joghurtdressing und Geflügelwiener (1, 3, 5), Gebäck Ia, III, VII, X	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven (10) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Gebäck Ia, VII
MI 13.08.	**Weißkohleintopf** mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, VII, IX	**Buntes Hähnchenragout** mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen und Kräutern, dazu Nudeln, Gurkensalat Ia	**Eierkuchen** mit Apfelmus (3), Gurkensalat Ia, III, VII	**Schweinegulasch,** dazu Rotkohl und Kartoffeln, Apfel Ia, X	**Hausgemachter Nudelsalat** mit Mais, Ananas, Joghurtdressing und Geflügelwiener (1, 3, 5), Fruchtjoghurt III, VII, X	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven (10) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Fruchtjoghurt Ia, VII
DO 14.08.	**Fruchtiges Gemüsecurry** mit Erbsen, Möhren, Blumenkohl mit Erdnusssoße, dazu Reis, Tomatensalat, Waldmeisterquark Ia, V, VII, IX	**Bunte Nudeln** mit Vier-Käse-Soße (2), Waldmeisterquark Ia, VII	**Königsberger Klopse** in Kapernsoße, dazu Kartoffeln, Waldmeisterquark Ia, III, VII, X	**Bunte Reispfanne** mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Gurken-Tomatensalat Ia	**Hausgemachter Nudelsalat** mit Mais, Ananas, Joghurtdressing und Geflügelwiener (1, 3, 5), Waldmeisterquark Ia, III, VII, X	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven (10) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Waldmeisterquark Ia, VII
FR 15.08.	**Bulgur-Pfanne** mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Streifen vom Geflügel, 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, Joghurtdressing und Geflügelwiener (1, 3, 5), Obst Ia, III, VII, X	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven (10) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Obst Ia, VII
MO 18.08.	**Chili sin Carne** mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Obst Ia, VI	**Penne** mit Spinat-Ricotta-Soße, Obst Ia, VII	**Geflügelgulasch** mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Obst Ia, VII	**Seelachsragout,** dazu Möhren und Kartoffeln, Apfel Ia, IV, VII	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Obst Ia, III, VII, IX	**Chefsalat** Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, dazu Cocktailsoße, Obst III, VII
DI 19.08.	**Rührei** mit Schnittlauch, dazu Petersilienkartoffeln, Gurkensalat	**Farfalle** mit buntem Gemüse und Hähnchenwürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat Ia, 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, Beerenquark Ia, III, VII, IX	**Chefsalat** Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, dazu Cocktailsoße, Beerenquark III, VII
MI 20.08.	**Gnocchi** mit Spinat-Frischkäsesoße, Weißkrautsalat Ia, III, VII	**Spirelli** mit Jägerschnitzel (1, 3, 5) und Tomatensoße, Weißkrautsalat Ia, III, VII	**Kartoffelsuppe** mit Wurzelgemüse (Sellerie, Möhre, Lauch) und Geflügeljagdwurst-würfeln (1,3,5), dazu Brot, Weißkrautsalat Ia, Ib, VII	**Milchreis** mit heißen Kirschen, Apfel VII	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise Ia, III, VII, IX	**Chefsalat** Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, dazu Cocktailsoße, Vanillequarkspeise III, VII
DO 21.08.	**Hähnchenbrust** in Curry-Mango-Soße mit asiatischem Gemüse (Paprika, Mungbohnen, Pilze), dazu Reis, Beerenquark Ia, VII, X	**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) und Ei, dazu Cocktailsoße, Beerenquark III, VII
FR 22.08.	**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	**Linseneintopf süß-sauer,** dazu Vollkornbrot Ia, Ib, IX	**Kartoffelsalat** mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Obst Ia, III, VII, IX	**Chefsalat** Gemischter Rohkostsalat mit Schinken (1, 3, 5) und Ei, dazu Cocktailsoße, Obst III, VII
MO 25.08.	**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	**Hähnchenbrustreifen** in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Karottenpüree, Obst Ia, VII, X	**Möhreneintopf** mit Kartoffelstückchen, dazu Brot Ia, VII, IX	**Bunter Glasnudelsalat** mit Bambussprossen, Pilzen, Paprika, Möhren und Sojasoße, Obst Ia	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst Ia, VII
DI 26.08.	**Milchreis** mit heißen Erdbeeren, Weißkohl-Rohkost VII	**Muschelnudeleintopf** mit Suppengemüse, dazu Brot, Weißkohl-Rohkost Ia, Ib, IX	**Geflügelcurry** mit buntem Gemüse, dazu Reis, Weißkohl-Rohkost Ia, VII, X	**Rindergulasch** mit Bohnengemüse und Kräuterkartoffeln, Mandarine Ia	**Bunter Glasnudelsalat** mit Bambussprossen, Pilzen, Paprika, Möhren und Sojasoße, Gebäck Ia	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck Ia, VII
MI 27.08.	**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 Glasnudelsalat** mit Bambussprossen, Pilzen, Paprika, Möhren und Sojasoße, Schokopudding Ia	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding Ia, VII
DO 28.08.	**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 Ia, III, VII	**Bunter Glasnudelsalat** mit Bambussprossen, Pilzen, Paprika, Möhren und Sojasoße, Kirschjoghurt Ia	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Kirschjoghurt Ia, VII
FR 29.08.	**Soja- und Gemüsewürfel** in Tomaten-Frischkäse-soße, dazu Kräuterreis, Obst Ia, VI, VII, IX	**Spirelli** mit Putengulasch und Paprika, Obst Ia	**Kartoffelsuppe** mit Geflügeljagdwurst-würfeln (1, 3, 5), Obst Ia, VII, IX	**Buntes Gemüsecurry** mit Kurkuma, Ananas und Kokosmilch, dazu Reis Ia, VII	**Bunter Glasnudelsalat** mit Bambussprossen, Pilzen, Paprika, Möhren und Sojasoße, Obst Ia	**Gebackene Kartoffeltaschen** mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst Ia, VII

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.