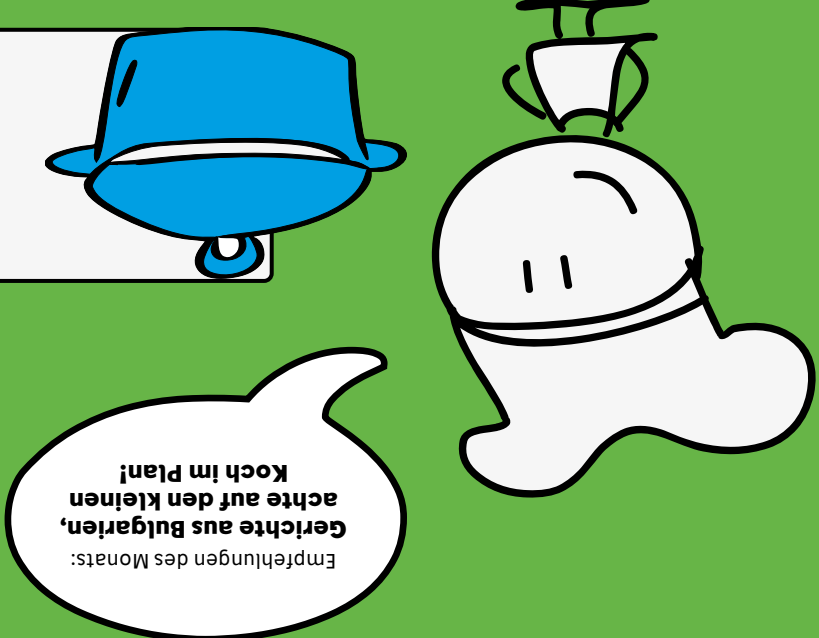


SPEISEPLAN
JULI 2025



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
- VIIIh

Pinienkerne
- VIIIi

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.

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.

SERVICETELEFON
0341. 44 82 110

GFB Catering GmbH

Zentrale Leipzig
Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig

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



Kundennummer

Name

Einrichtung

BESTELLSCHEIN JULI 2025

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

KW

27

Di

01

Mi

02

Do

03

Fr

04

28

Mo

07

Di

08

Mi

09

Do

10

Fr

11

29

Mo

14

Di

15

Mi

16

Do

17

Fr

18

30

Mo

21

Di

22

Mi

23

Do

24

Fr

25

31

Mo

28

Di

29

Mi

30

Do

31

Bestellung möglich unter: **ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB-Schule**



	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ
DI 01.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing  Ia, VII	Bunte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing  Ia, VII	Erbsensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst ^(1, 3, 5) , dazu Brot, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing  Ia, Ib, VII, IX
MI 02.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl und Möhren) mit Petersilien- kartoffeln, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VII	Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung, dazu Tomatensoße, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VII	Pizza Napoli, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VII
DO 03.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Rindergulasch mit Paprika, dazu Petersilienkartoffeln, Mangoquark  Ia	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch ^(1, 3, 5) , Mangoquark  Ia, VII, IX, X	Cremige Tomatensuppe mit Reis und Petersilie, Mangoquark  Ia, VII
FR 04.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (Reis, Mais und Möhren), Obst  Ia, IV, VII, X	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	 Palneni Tschuschki Gefüllte Paprikaschoten mit Tomatensoße, dazu Reis, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, III
MO 07.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Süßkartoffeleintopf, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln Bolognese mit Soja- und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst  Ia	 Kawarma Putengulasch mit Zwiebeln, Paprika, Pilzen, Tomaten und Kräutern, dazu Bulgur  Ia
DI 08.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Gemüsecurry Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze mit Reis, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Schwein, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, IX	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, IV, VII
MI 09.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Zitrone und Dill, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, IV, VII	Nudeln mit Schinkenwürfeln ^(1, 3, 5) in Sahnesoße, Möhrenrohkost  Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Möhrenrohkost  Ia, III, VII
DO 10.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Kartoffel-Möhreneintopf, dazu Vollkornbrot, Heidelbeerquark  Ia, Ib, VII, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Heidelbeerquark  Ia, VII	Geflügelkochklops in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln, Heidelbeerquark  Ia, III, VII
FR 11.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, IX	Gabelspaghetti mit Zitronen-Basilikumsoße, Obst  Ia, VII	Pizza classica mit Salami und Gemüse, Obst  Ia, VII
MO 14.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Streifen vom Hähnchenbrustfilet ⁽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
DI 15.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Kichererbsencurry mit Paprikastreifen und Kokosmilch, dazu Naturreis, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII, X	Gabelspaghetti mit Lachs-Frischkäsesoße, Tomaten-Gurkensalat  Ia, IV, VII	Hähnchen-Nuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat  Ia, III, VII
MI 16.07. Ferien NI, SA, SN, TH	 Schopska-Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Weißkäse und Petersilie, dazu Vollkornbrötchen, Weißkohl-Mandarinenrohkost  Ia, Ib, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-füllung, dazu Tomaten- Kräutersoße, Weißkohl-Mandarinenrohkost  Ia, VII	Putenschnitzel mit Erbsen in Soße nach Art Hollandaise und Kräuterkartoffeln, Weißkohl-Mandarinenrohkost  Ia, III, VII
DO 17.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	Penne mit grünem Pesto, Fruchtjoghurt  Ia, VII, VIII	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabirahm, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII
FR 18.07. Ferien NI, SA, SN, TH	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
MO 21.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Gemüsepfanne Möhren, Mais und Brokkoli mit Vollkornreis, dazu Frischkäsesoße, Obst  Ia, VII	Spirelli mit Tomaten-Feta-Soße, Obst  Ia, VII	Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, IX, X
DI 22.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, Ib, VII, IX	Gabelspaghetti mit Karottenwürfeln, saurer Gurke und Geflügel- jagdwurst ^(1, 3, 5) , Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII, X	Süß-saurer Kartoffelstückcheneintopf mit Karottenwürfeln, saurer Gurke und Geflügel- jagdwurst ^(1, 3, 5) , Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII
MI 23.07. Ferien NI, SA, SN, TH	Gemüsepfanne Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch ^(1, 3, 5) , Möhrenrohkost  Ia, IX, X	 Kebapcheta Hackfleischröllchen mit Paprikagemüse und Soße, dazu Reis  Ia, III, X
DO 24.07. Ferien BB, NI, SA, SN, TH	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt  Ia, IV, VII	Bunte Spirelli mit Käse-Kräutersoße, Kirschjoghurt  Ia, VII	Bratwurst ^(1, 3, 5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Kirschjoghurt  Ia, VII
FR 25.07. Ferien BB, NI, SA, SN, TH	Pichelsteiner Eintopf mit Möhre, Sellerie, Lauch, Rind- und Schweinefleisch, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, IX	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst  Ia, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, VII
MO 28.07. Ferien BB, NI, SA, SN, TH	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
DI 29.07. Ferien BB, NI, SA, SN, TH	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel- Selleriepüree, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Penne mit Ratatouille (geschmortes Gemüse) und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Möhren-Weißkrautsalat  Ia	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, III, VII
MI 30.07. Ferien BB, NI, SA, SN, TH	Gemüseeintopf 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
DO 31.07. Ferien BB, NI, SA, SN, TH	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Fruchtquark  Ia, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Fruchtquark  Ia, VII	Grillwurst ^(1, 3, 5) mit Letscho und Kartoffelpüree, Fruchtquark  Ia, VII, IX, X

