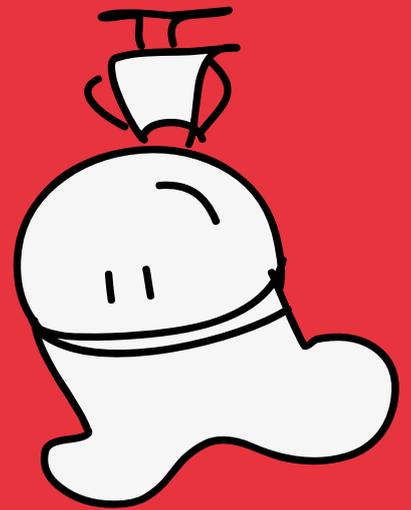
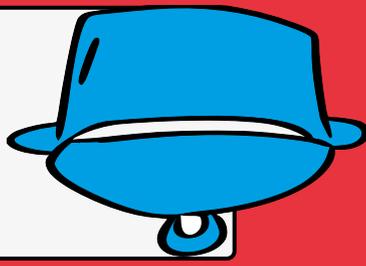


SPEISEPLAN AUGUST 2025



Empfehlungen des Monats:
**Asiatische Gerichte,
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
 - 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 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 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 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

--	--	--	--	--	--	--

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																						

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

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ
FR 01.08. <small>Ferien BB, NI, TH</small>	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. <small>Ferien BB, NI, TH</small>	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesoße ⁽²⁾ und Kartoffeln, Obst  Ia, VI, VII	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst  Ia, X	Schweinegulasch, dazu Schwarzwurzel und Kräuterkartoffeln, Obst  Ia
DI 05.08. <small>Ferien BB, NI, TH</small>	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat  VII	Spirelli mit Tomatensoße, Gurkensalat  Ia	Geflügelfrikadelle mit Rahmsauce, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII, X
MI 06.08. <small>Ferien BB, NI, TH</small>	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. <small>Ferien BB, NI, TH</small>	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 08.08. <small>Ferien BB, NI, TH</small>	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. <small>Ferien BB, NI</small>	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
DI 12.08. <small>Ferien BB, NI</small>	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
MI 13.08. <small>Ferien BB</small>	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
DO 14.08. <small>Ferien BB</small>	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
FR 15.08. <small>Ferien BB</small>	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
MO 18.08. <small>Ferien BB</small>	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
DI 19.08. <small>Ferien BB</small>	Rührei mit Schnittlauch, dazu Petersilienkartoffeln, Gurkensalat  VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Hähnchenwürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat  Ia, VII	Gemüsebratling, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII
MI 20.08. <small>Ferien BB</small>	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 Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,3,5) , dazu Brot, Weißkrautsalat  Ia, Ib, VII
DO 21.08. <small>Ferien BB</small>	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
FR 22.08. <small>Ferien BB</small>	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 25.08. <small>Ferien BB</small>	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 Rahmsauce, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Karottenpüree, Obst  Ia, VII, X
DI 26.08. <small>Ferien BB</small>	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
MI 27.08. <small>Ferien BB</small>	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 28.08. <small>Ferien BB</small>	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 29.08. <small>Ferien BB</small>	Soja- und Gemüsewürfel in Tomaten-Frischkäsesoße, dazu Kräuterreis, Obst  Ia, VI, VII, IX	Spirelli mit Putengulasch und Paprika, Obst  Ia	Kartoffelsuppe mit Geflügeljagdwurstwürfeln ^(1,3,5) , Obst  Ia, VII, IX

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

