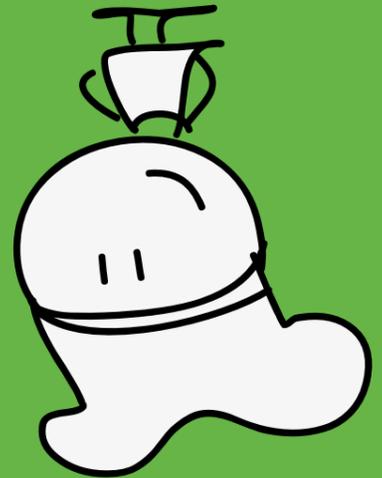
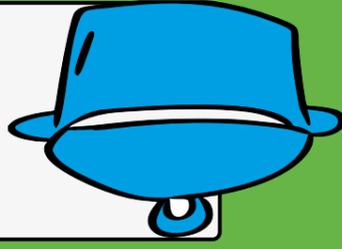
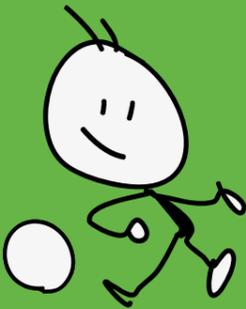


SPEISEPLAN JULI 2025

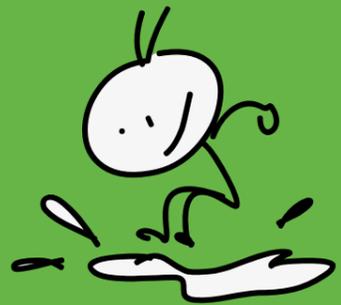


Empfehlungen des Monats:
**Bulgarische Gerichte,
achte auf den kleinen
Koch im Plan!**

**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 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 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 JULI 2025

Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

KW	27				28					29					30					31			
	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do
	01	02	03	04	07	08	09	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	31
DGE-Menü																							
Pastamenü																							
Kidsmenü																							
Regionalmenü																							
Kaltmenü																							
Salatteller																							

Bestellung möglich unter:

ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB Kochlöffel, 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 <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	REGIONALMENÜ	KALTMENÜ	SALATELLER
DI 01.07. <small>Ferien SN</small>	Kräuterröhrei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing  Ia, VII	Bunte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing  Ia, VII	Erbensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst ^(1,3,5) , dazu Brot, Gurkensalat mit Joghurt-Dill-Dressing  Ia, Ib, VII, IX			
MI 02.07. <small>Ferien SN</small>	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl und Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VII	Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung, dazu Tomatensoße, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VII	Pizza Napoli, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VII			
DO 03.07. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	Kartoffel-Möhreneintopf, dazu Vollkornbrot, Heidelbeerquark  Ia, Ib, VII, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Heidelbeerquark  Ia, VII	Geflügelkocklops in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln, Heidelbeerquark  Ia, III, VII			
FR 11.07. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	Streifen vom Hähnchenbrustfilet⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmssoße, 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. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	Schopska-Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Weißkäse und Petersilie, dazu Vollkornbrötchen, Weißkohl-Mandarinrohkost  Ia, Ib, VII	Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Weißkohl-Mandarinrohkost  Ia, VII	Putenschnitzel mit Erbsen in Soße nach Art Hollandaise und Kräuterkartoffeln, Weißkohl-Mandarinrohkost  Ia, III, VII			
DO 17.07. <small>Ferien SN</small>	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-Kohlrabarrahm, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII			
FR 18.07. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurtdressing  Ia, Ib, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurtdressing  Ia, VII, X	Süß-saurer Kartoffelstückcheneintopf mit Karottenwürfeln, saurer Gurke und Geflügeljagdwurst ^(1,3,5) , Gurkensalat mit Joghurtdressing  Ia, VII			
MI 23.07. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	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. <small>Ferien SN</small>	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Sellerie-püree, 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. <small>Ferien SN</small>	Gemüseintopf 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. <small>Ferien SN</small>	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			