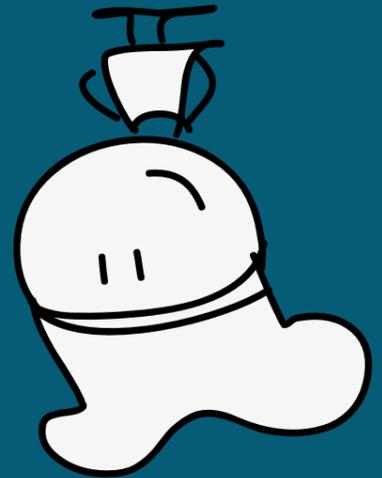
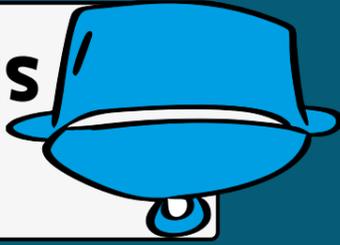
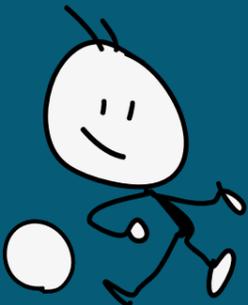


SEPTEMBER 2025 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
Internationale
Gerichte mit Hackfleisch,
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

Kundennummer

BESTELLSCHEIN SEPTEMBER 2025

Name

Einrichtung

Klasse

KW	36					37					38					39					40	
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di
	01	02	03	04	05	08	09	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30
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	SALATTELLER
MO 01.09.	Gemüseintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidney-Bohnen) mit Vollkornreis, Obst  Ia, IX	Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) mit Schmetterlingsnudeln, Obst  Ia, IX, X	Süß-saurer Linseneintopf mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII, IX	Fischwürfel in Senf-Dill-Soße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Apfel  Ia, IV, VII	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Obst  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst  VII
DI 02.09.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, VII	Gedrehte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, VII	Bifteki Hackfleischfrikadelle vom Rind mit Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Reis, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, III, VII	Bunte Gemüse-Currypfanne mit Kräuterkartoffeln  Ia, X	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Gebäck  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Gebäck  VII
MI 03.09.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII, X	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch ^(1, 3, 5) , Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, IX, X	Pizza Napoli, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Banane  VII	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Froop Mango  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Froop Mango  VII
DO 04.09.	Rindergulasch mit Paprika, dazu Petersilienkartoffeln, Mangoquark  Ia, X	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomatensoße, Mangoquark  Ia, VII	Cremige Tomatensuppe mit Reis und Petersilie, Mangoquark  Ia, VII	Asiatisches Gemüse in süß-saurer Soße, dazu Reis  Ia, VI	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Mangoquark  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Mangoquark  VII
FR 05.09.	Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Obst  Ia, IV, VII, X	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib	HefeklöÙe mit Vanillesoße, Obst  Ia, III, VII	Geflügelragout, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln, Obst  Ia, VII, IX	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Obst  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst  VII
MO 08.09.	Süßkartoffeleintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln Bolgnese mit Soja- und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst  Ia	„Schnippelwurstgulasch“ Wiener-Würstchen-Scheiben ^(1, 3, 5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII	Möhrencremesuppe mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu Brot, Apfel  Ia, Ib, VII, IX	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Obst  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Obst  Ia, III, VII
DI 09.09.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze) mit Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Schwein, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, IX	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VI, VII	Eierragout mit Senfsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Gebäck  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Gebäck  Ia, III, VII
MI 10.09.	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Zitrone und Dill, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, IV, VII	Nudeln mit buntem Gemüse (Erbsen, Möhre, Mais), dazu Kräuterrahmsauce, Möhrenrohkost  Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Möhrenrohkost  Ia, III, VII	Langkornreis mit Gemüsewürfeln, dazu Tomaten-Sahnesoße  Ia, VII	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Schokopudding  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Schokopudding  Ia, III, VII
DO 11.09.	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	Chili sin Carne, dazu Kräuterris, Gurkensalat  Ia	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Heidelbeerquark  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Heidelbeerquark  Ia, III, VII
FR 12.09.	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, IX	Makkaroni mit Zitronen-Basilikum-Soße, Obst  Ia, VII	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Obst  Ia, VII	Vollkornnudeln, dazu Champignonsoße und Speck ^(1, 3, 5) und Kräutern  Ia, VII	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Obst  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Obst  Ia, III, VII
MO 15.09.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsauce, Möhren und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII, X	Nudeln mit Tomaten-Ricottasoße, Obst  Ia, VII	Blumenkohlcurry mit Kokosmilch, Paprika und Erbsen, dazu Vollkornreis, Obst  Ia, X	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch und Sellerie, dazu Brot  Ia, Ib, VII, IX, X	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais und Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
DI 16.09.	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	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Obst  Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais und Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
MI 17.09.	Möhren-Ingwersuppe, dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, Ib, VII	Penne mit Tomaten-Sahnesoße und Kräutern, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Faschirtes Laibchen (Frikadelle vom Schwein) mit Kohlrabirahm und Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, III, VII	Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis  Ia	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais und Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
DO 18.09.	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 und Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Linseneintopf mit Suppengemüse (Möhre, Lauch, Sellerie), dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais und Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
FR 19.09.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Spirelli Bolognese mit Soja, Obst  Ia, VI, IX	Szegediner Gulasch Schweinegulasch mit Sauerkraut, dazu Semmelknödelscheiben, Obst  Ia, III, VII, X	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße  Ia	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Stückobst  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais und Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ , Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst  Ia, III, VII, IX, X
MO 22.09.	Gemüsepfanne (Möhren, Mais und Brokkoli) mit Vollkornreis, dazu Frischkäsesoße, Obst  Ia, VII	Spirelli mit Tomaten-Feta-Soße, Obst  Ia, VII	Putengulasch mit Kohlrabi und Erbsen, dazu Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, X	Wirsingkohleintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Vollkornbrot, Apfel  Ia, Ib, VII, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, Obst  Ia, VII
DI 23.09.	Vegetarische Vollkornpizza mit Gemüse, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII, X	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, III, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Apfel  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, Gebäck  Ia, VII
MI 24.09.	Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch ^(1, 3, 5) , Möhrenrohkost  Ia, IX, X	Kebabcheta Geflügelhackfleischröllchen mit Paprikagemüse und Soße, dazu Reis, Möhrenrohkost  Ia, III, VII, X	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit buntem Reis (Mais und Möhren), Obst  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, rote Grütze  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, rote Grütze  VII
DO 25.09.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschgoghurt  Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Kirschgoghurt  Ia, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschgoghurt  Ia, VII	Schweinegulasch mit Bohnen, dazu Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, Mousse au Chocolat  VII
FR 26.09.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen) mit Naturreis, Stückobst  Ia, VII	Bunte Spirelli mit Käse-Kräutersoße, Stückobst  Ia, VII	Bratwurst ^(1, 3, 5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, IX, X	Nudeleintopf mit Linsen, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuter dressing, Obst  VII
MO 29.09.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schinken ^(1, 3, 5) -Sahnesoße, Obst  Ia, VII, IX	Rahmgeschnetzeltes von Soja mit Pilzen, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII, IX	Chili sin Carne mit Linsen, Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Apfel  Ia, VI, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII
DI 30.09.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Selleriepüree, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII, X	Vollkornpenne mit Tomaten-Paprikarahmsauce, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, III, VII	Reiseintopf mit buntem Gemüse, dazu Brot  Ia, Ib, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Gebäck  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII