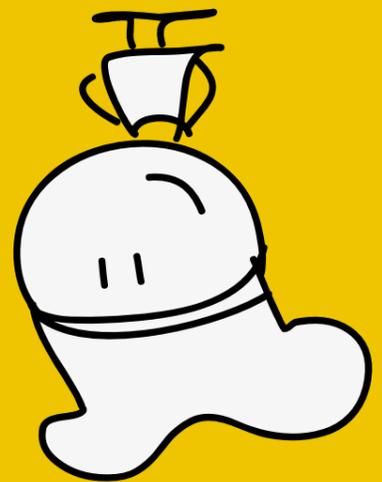
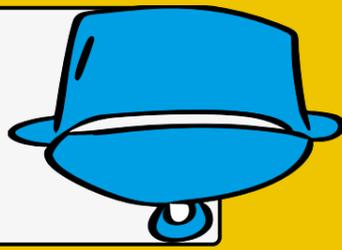
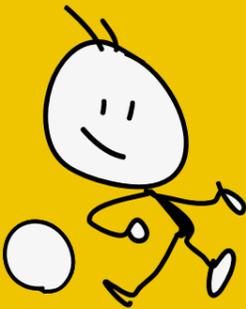


SPEISEPLAN OKTOBER 2025



Empfehlungen des Monats:
**Herbstliche Gerichte
mit Kürbis,
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 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
- 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 OKTOBER 2025

Name

Einrichtung

Klasse

KW	40			41					42					43					44				
	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
	01	02	03	06	07	08	09	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	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
MI 01.10.	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	Vegetarisches Gulasch von Mais, Paprika und Tomaten mit Vollkornnudeln, dazu Reibekäse, Obst  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Heidelbeerquark  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Heidelbeerquark  Ia, III, VII
DO 02.10.	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Fruchtquark  Ia, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Fruchtquark  Ia, VII	Geflügelgulasch , dazu Mischgemüse und Kartoffeln, Fruchtquark  Ia, VII	Sojageschnetzeltes mit bunten Gemüsestreifen in Kräuterrahmsauce, dazu Kartoffeln  Ia, VI, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Fruchtquark  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark  Ia, III, VII
FR 03.10. <small>Feiertag</small>	Tag der Deutschen Einheit					
MO 06.10. <small>Ferien SN</small>	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesoße ⁽²⁾ und Kartoffeln, Obst  Ia, VI, VII	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst  Ia, X	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Obst  Ia, VII			
DI 07.10. <small>Ferien SN</small>	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat  VII	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße, Gurkensalat  Ia, VII	Cremige Kürbis-Süßkartoffelsuppe dazu Brot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, IX			
MI 08.10. <small>Ferien SN</small>	Milchreis mit Zucker und Zimt, Tomatensalat  VII	Spirelli mit Tomatensoße und mediterranen Gemüsewürfeln (Paprika, Zucchini, Aubergine), Tomatensalat  Ia, VII	Backfisch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomatensalat  Ia, IV, VII			
DO 09.10. <small>Ferien SN</small>	Lachswürfel in Senf-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt  Ia, IV, VII	Nudeln Bolognese mit Linsen, Mangojoghurt  Ia, VII, IX	Geflügelrikadelle mit Rahmsauce, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Mangojoghurt  Ia, III, VII, X			
FR 10.10. <small>Ferien SN</small>	Gemüsecurry Möhre, Blumenkohl, Erbsen mit Naturreis und Feta, Stückobst  Ia, VII, IX	Nudeln , dazu Gemüse-Lachssoße (Möhren, Bohnen, Schwarzwurzel) Stückobst  Ia, IV, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst  Ia, VII			
MO 13.10. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäsesauce mit Erbsen, Blumenkohl und Reis, Obst  Ia, IV, VII	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Obst  Ia, IX	Vegetarische Kartoffelsuppe , dazu Brot, Obst  Ia, VII, IX			
DI 14.10. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Vollkornnudeln Bolognese mit Soja, Möhren, Sellerie und Lauch, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VI	Penne mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Hähnchengulasch mit Paprika und Kartoffel-Kürbispüree, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII			
MI 15.10. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, IX	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Bohne) und Kräutern, dazu Nudeln, Gurkensalat  Ia	Eierkuchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Gurkensalat  Ia, III, VII			
DO 16.10. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Vegetarisches Kichererbsencurry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, VII, X	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Waldmeisterquark  Ia, VII	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Kartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, III, VII, X			
FR 17.10. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Streifen vom Geflügel, dazu Käsesauce ⁽²⁾ , Obst  Ia, VII	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahnesauce, Obst  Ia, IV, VII	Vanillepuddingsuppe , dazu Milchbrötchen, Obst  Ia, III, VII			
MO 20.10. <small>Ferien SA</small>	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Obst  Ia, VI	Spirelli mit Tomatensoße, Obst  Ia	Kürbispfanne mit Hackfleisch, dazu Reis mit Feta, 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, Cocktailsoße, Obst  III, VII
DI 21.10. <small>Ferien SA</small>	Rührei mit Schnittlauch, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat  Ia, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Hähnchenwürfeln in Kräutersauce, 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, Gebäck  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) und Ei, Cocktailsoße, Gebäck  Ia, III, VII
MI 22.10. <small>Ferien SA</small>	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesauce, Weißkrautsalat  Ia, III, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel ^(1,3,5) und Tomatensoße, Weißkrautsalat  Ia, III, VII	Eierragout mit buntem Gemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen), dazu Kartoffeln, Weißkrautsalat  Ia, VII	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt, 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, Cocktailsoße, Vanillequarkspeise  III, VII
DO 23.10. <small>Ferien SA</small>	Kochklops in Kräutersauce, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark  Ia, III, VII	Bunte Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Beerenquark  Ia, VII	Backfisch mit Dillsoße, dazu Kartoffel-Möhrenpüree, Beerenquark  Ia, IV, VII	Nudeleintopf mit 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, Cocktailsoße, Beerenquark  III, VII
FR 24.10. <small>Ferien SA</small>	Marinierter Hering^(3,9) in Joghurtsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, III, IV, VII	Gabelspaghetti mit Würstgulasch ^(1,3,5) , Obst  Ia, IX	Marmorierte Germknödel mit Vanillesauce, 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, Cocktailsoße, Obst  III, VII
MO 27.10.	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-Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, X	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen, dazu Brot  Ia, VII, IX	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, dazu Geflügelrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
DI 28.10.	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Möhrentohkost  Ia, VII	Muschelnudeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Möhrenrohkost  Ia, Ib, IX	Geflügelcurry mit buntem Gemüse, dazu Reis, Möhrenrohkost  Ia, VII, X	Karotten-Vollkornrösti mit Ratatouille-Gemüse, dazu Reis, Obst  Ia, Ib, Ic, Id, III, VII	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, dazu Geflügelrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, VII
MI 29.10.	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	Penne mit Paprika-Sahne-Soße, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	Rucola-Süßkartoffelschnitte mit Rahmmöhren und Kräuterkartoffeln, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, Ic, VII	Kürbis-Süßrahmsuppe mit Kartoffelstückchen, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, dazu Geflügelrikadelle, Schokopudding  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding  Ia, VII
DO 30.10.	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Kirschgoghurt  Ia, VI, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Soja und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Kirschgoghurt  Ia	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschgoghurt  Ia, Ib, VII	Eierkuchen , dazu Apfelmus  Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, dazu Geflügelrikadelle, Kirschgoghurt  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Kirschgoghurt  Ia, VII
FR 31.10. <small>Feiertag</small>	Reformationstag					