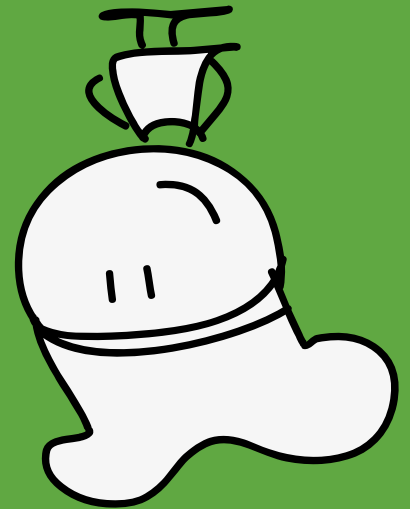
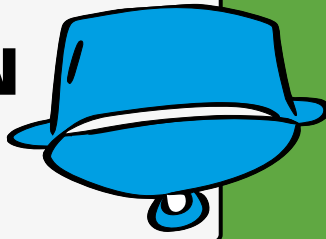


NOVEMBER 2025 SPEISEPLAN



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

Informationen zu unserem Bio-Komplettmenü

Die Biogerichte sind frei von Geschmacksverstärkern, Aromen, Stabilisatoren und Süßstoffen. Das staatlich geschützte Bio-Siegel hilft, Lebensmittel aus ökologischem Anbau leicht zu erkennen. Das Bio-Siegel schafft Einheitlichkeit, Klarheit und Orientierung, denn wo „Bio“ draufsteht, ist auch „Bio“ drin.



SERVICETELEFON 0341. 44 82 110

GFB Catering GmbH

Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig
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

Name

Einrichtung

BESTELLSCHEIN NOVEMBER 2025

Klasse

KW

45

46

47

48

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

03

04

05

06

07

10

11

12

13

14

17

18

19

20

21

24

25

26

27

28

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü

Bio-Menü

Kaltmenü

Salateller

19.11. Buß- und Betttag (nur in Sachsen)

Bestellung möglich unter:
ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB Schule, 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 *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ AUS 100% BIO-ZUTATEN	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 03.11.	Gemüse Eintopf nach mexikanischer Art mit Tomaten, Paprika, Kidneybohnen und 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 Zitronen-Dill-Soße, dazu Möhren und Kartoffeln, Apfel  Ia, IV, VII	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Obst  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst  VII
DI 04.11.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, VII	Gedrehte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, VII	Putenschnitzel mit Erbsen in Soße à la Hollandaise, dazu Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dill dressing  Ia, III, VII	Bunte Gemüse-Currypfanne mit Kräuterkartoffeln  Ia	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Gebäck  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Gebäck  VII
MI 05.11.	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	Vollkornpizza mit Geflügelsalami ^(1, 3, 6) , Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII	Milchreis mit Apfelmus, Banane  VII	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Froop Mango  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Froop Mango  VII
DO 06.11.	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	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Mangoquark  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Mangoquark  VII
FR 07.11.	Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (mit Mais und Möhren), Obst  Ia, IV, VII, X	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib	Hefeklöße mit Vanillesoße, Obst  Ia, III, VII	Szegediner Gulasch Schweinegulasch mit Sauerkraut, dazu Semmelknödelscheiben, Banane  Ia, III, VII, X	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Obst  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter dressing, Obst  VII
MO 10.11.	Süßkartoffeleintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln alla Bolognese 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 Salateller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurt dressing, Obst  Ia, III, VII
DI 11.11.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze) mit Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti alla Bolognese mit Schwein, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, IX	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VI, VII	Eierragout in Senfsoße mit Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Gebäck  Ia, VII	Gemischter Salateller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurt dressing, Gebäck  Ia, III, VII
MI 12.11.	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Zitrone und Dill, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, IV, VII	Nudeln mit buntem Gemüse (Erbsen, Möhre, Mais), dazu Kräuterrahmsö, Möhrenrohkost  Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Möhrenrohkost  Ia, III, VII	Langkornreis mit Gemüsegewürfen, dazu Tomaten-Sahne-soße,  Ia, VII, IX	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Schokopudding  Ia, VII	Gemischter Salateller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurt dressing, Schokopudding  Ia, III, VII
DO 13.11.	Kartoffel-Möhreneintopf, dazu Vollkornbrot, Heidelbeerquark  Ia, Ib, VII, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Heidelbeerquark  Ia, VII	Karbanátek Frikadelle vom Schwein mit Senfsoße, Gemüse und Kartoffeln, Heidelbeerquark  Ia, III, VII, IX	Chili sin Carne mit Kräuttreis, Gurkensalat  Ia	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Heidelbeerquark  Ia, VII	Gemischter Salateller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurt dressing, Heidelbeerquark  Ia, III, VII
FR 14.11.	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 mit Champignonsoße, Speck ^(1, 3, 5) und Kräutern  Ia, VII	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen ⁽¹⁴⁾ , Obst  Ia, VII	Gemischter Salateller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurt dressing, Obst  Ia, III, VII
MO 17.11.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsö, Möhren und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII, X	Nudeln mit Tomaten-Ricottasoße, Obst  Ia, VII	Blumenkohl-Curry mit Kokosmilch, Paprika und Erbsen, dazu Vollkornreis, Obst  Ia	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, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ und Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
DI 18.11.	Kichererbsen-Curry mit Paprikastreifen und Kokosmilch, dazu Naturreis, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII	Gabelspaghetti mit Lachs-Frischkäsesö, Tomaten-Gurkensalat  Ia, IV, VII	Hähnchennuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat  Ia, III, VII	Milchreis 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, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ und Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
MI 19.11. Feiertag SN	Möhren-Ingwersuppe, dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, Ib, VII	Penne mit Tomaten-Sahnesö und Kräutern, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Erbsensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst ^(1, 3, 5) , dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, Ib, VII, IX	Buß- und Betttag (nur Sachsen)		
DO 20.11.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	Penne mit grünem Pesto, Fruchtjoghurt  Ia, VII, VIII	Chili con Carne, dazu Reis, Fruchtjoghurt  Ia	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, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ und Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
FR 21.11.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggen-vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Spirelli alla Bolognese mit Soja, Obst  Ia, VI, IX	Smažený Sýr Blumenkohl-Käse-Stern mit Kräuterrahmsö, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, III, VII, IX	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, Putenbruststreifen ⁽¹⁴⁾ und Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst  Ia, III, VII, IX, X
MO 24.11.	Gemüsepfanne (Möhren, Mais und Brokkoli) mit Vollkornreis, 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 Rote-Bete-Falafel und Kräuter dressing, Obst  Ia, VII
DI 25.11.	Vollkornpizza mit Geflügel, Gurkensalat mit Joghurt dressing  1, 3, 6, Ia, VII	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII, X	Kräuterrührei mit Rahmspinat, dazu Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, III, VII	Dampfnudeln mit Vanille-Mohnsoße, Apfel  Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafel und Kräuter dressing, Gebäck  Ia, VII
MI 26.11.	Möhren-Süßkartoffelsuppe, dazu Roggenvollkornbrot, Möhrenrohkost  Ia, Ib, VII	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch ^(1,3,5) , Möhrenrohkost  Ia, IX, X	Gemüsefrikadelle mit Rahmgemüse (Mais, Möhre, Erbsen) und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, III, VII	Buntes Gemüse in Kräutersö 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 Rote-Bete-Falafel und Kräuter dressing, rote Grütze  VII
DO 27.11.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt  Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Kirschjoghurt  Ia, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt  Ia, VII	Zelňačka-Sauerkrautsuppe mit Schweinefleisch, Zwiebeln und Kartoffeln, dazu Brot  Ia, VII, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafel und Kräuter dressing, Mousse au Chocolat  VII
FR 28.11.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen) mit Naturreis, Stückobst  Ia, VII	Bunte Spirelli mit Käse-Kräutersö, Stückobst  Ia, VII	Bratwurst ^(1, 3, 5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Stückobst  Ia, VII, IX, X	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Stückobst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafel und Kräuter dressing, Obst  VII

GUTEN APPETIT!

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.