





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



## 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 Allergiearten, 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.

#### 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:

- glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- lb Roggen
- lc. Gerste Hafer ld
- le Dinkel
- Kamut lf
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

- Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse Soiabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- (einschließlich Laktose) VIIISchalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VIIIa Mandeln
- VIIIb Haselnüsse VIIIc Walnüsse
- VIIId Kaschunüsse
- VIIIe Pekannüsse
- VIIIf Paranüsse
- VIIIq Pistazien
- VIIIj Pinienkerne
- VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse ΧI
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration XII von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse XIII Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse XIV

# 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

9) mit Süßungsmittel(n) 2) mit Farbstoff 10) geschwärzt

3) mit Antioxidationsmittel 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.

## So kennzeichnen wir unsere Gerichte:











enthält Lamm



Kundennumme	er														В	ES	TE	ELL	_S(	СН	ΕI	N NOVEMBER 2025
Name																						
Name	-																					
Einrichtung																						Klasse
	KW	45					46					47					48					
		Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	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																						
Regionalmenü																						
Kaltmenü																						
Salatteller																						

Bestellung möglich unter:

Bestellung möglich unter:
ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GFB Kochlöffel, ABGABE: an der Ausgabe

					des DGE-Menüs, des Pasta ung steht (Ausnahme: Bio-	
	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	REGIONALMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 03.11.	Gemüseeintopf nach mexikanischer Art mit Tomaten, Paprika, Kidneybohnen und Vollkornreis, Obst	Currywurstgulasch (1, 3, 5) mit Schmetterlings- nudeln, Obst	Süß-saurer Linseneintopf mit Kartoffel- und Möhren- würfeln, dazu Brot, Obst	Fischwürfel in Zitronen-Dill-Soße, dazu Möhren und Kartoffeln, Apfel → Ia, IV, VII	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Obst	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Obst
DI 04.11.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing	Gedrehte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing	Putenschnitzel mit Erbsen in Soße à la Hollandaise, dazu Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Joghurt- Dilldressing	Bunte Gemüse-Currypfanne mit Kräuterkartoffeln	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Gebäck	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Gebäck
MI 05.11.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilien- kartoffeln, Weißkohl- Möhren-Rohkost	Nudeln mit Geflügel- wurstgulasch (1,3,5). Weißkohl-Möhren- Rohkost ₩ Ia, IX, X	Vollkornpizza mit Geflügelsalami <sup>(1, 3, 6)</sup> Weißkohl-Möhren- Rohkost	Milchreis mit Apfelmus, Banane	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Froop Mango	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Froop Mango
DO 06.11.	Rindergulasch mit Paprika, dazu Petersilienkartoffeln, Mangoquark	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Fül- lung, dazu Tomatensoße, Mangoquark	Cremige Tomatensuppe mit Reis und Petersilie, Mangoquark	Asiatisches Gemüse in süß-saurer Soße, dazu Reis	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Mangoquark	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Mangoquark
FR 07.11.	Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (mit Mais und Möhren), Obst	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst	Hefeklöße mit Vanillesoße, Obst	Szegediner Gulasch Schweinegulasch mit Sauerkraut, dazu Semmelknödelscheiben, Banane	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Obst	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Obst
MO 10.11.	Süßkartoffeleintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst	Bunte Nudeln alla Bolognese mit Soja und Gemüse- würfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst	"Schnippelwurstgulasch" Wiener-Würstchen- Scheiben <sup>(1,3,5)</sup> mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst	Möhrencremesuppe mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu Brot, Apfel	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14). Obst	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurtdressing, Obst
DI 11.11.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze) mit Reis, Weißkohl- Möhren-Rohkost	Gabelspaghetti alla Bolognese mit Schwein, Weißkohl- Möhren-Rohkost	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren- Rohkost	Eierragout in Senfsoße mit Kräuterkartoffeln, Obst	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen <sup>(14)</sup> . Gebäck	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurtdressing, Gebäck
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 Kräuterrahmsoße, Möhrenrohkost	Quarkkeulchen mit Apfelmus <sup>(3),</sup> Möhrenrohkost	Langkornreis mit Gemüsewürfeln, dazu Tomaten-Sahne- soße,	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen <sup>(14)</sup> . Schokopudding	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurtdressing, Schokopudding
DO 13.11.	Kartoffel- Möhreneintopf, dazu Vollkornbrot, Heidelbeerquark	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Heidelbeerquark	Fikadelle vom Schwein mit Senfsoße, Gemüse und Kartoffeln, Heidelbeerquark	Chili sin Carne mit Kräuterreis, Gurkensalat	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen <sup>(14)</sup> . Heidelbeerquark	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurtdressing, Heidelbeerquark
FR 14.11.	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst	Makkaroni mit Zitronen-Basilikum- Soße, Obst	<b>Grießbrei</b> mit heißen Erdbeeren, Obst ↓Ia, VII	Vollkornnudeln mit Champignonsoße, Speck <sup>(1, 3, 5)</sup> und Kräutern	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen <sup>(14)</sup> . Obst	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurtdressing, Obst
MO 17.11.	Streifen vom Hähnchen- brustfilet (14) in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Obst	Nudeln mit Tomaten- Ricottasoße, Obst	Blumenkohl-Curry mit Kokosmilch, Paprika und Erbsen, dazu Vollkornreis, Obst	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch und Sellerie, dazu Brot la, lb, 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
DI 18.11.	Kichererbsen-Curry mit Paprikastreifen und Kokosmilch, dazu Naturreis, Tomaten-Gurkensalat	Gabelspaghetti mit Lachs-Frischkäse- soße, Tomaten-Gurkensalat → Ia, IV, VII	Hähnchennuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat	Milchreis mit Zucker und Zimt, Obst	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 la, lb, VII	Penne mit Tomaten-Sahnesoße und Kräutern, Weißkohl- Mandarinen-Rohkost	Erbsensuppe mit Scheiben von der Wiener Wurst (1, 3, 5), dazu Brot, Weißkohl- Mandarinen-Rohkost	Buß- und Bettag (nur Sacl	nsen)	
DO 20.11.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt la, IV, VII	Penne mit grünem Pesto, Fruchtjoghurt	Chili con Carne, dazu Reis, Fruchtjoghurt	Linseneintopf mit Suppengemüse (Möhre, Lauch, Sellerie), dazu Brot, Obst	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtjoghurt   ✓ la, 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	Spirelli alla Bolognese mit Soja, Obst	Bumenkohl-Käse-Stern mit Kräuterrahmsoße, dazu Kartoffeln, Obst	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße	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
MO 24.11.	Gemüsepfanne (Möhren, Mais und Brok- koli) mit Vollkornreis, dazu Frischkäsesoße, Obst	Spirelli mit Tomaten-Feta Soße, Obst	Putengulasch mit Kohlrabi und Erbsen, dazu Kartoffelpüree, Obst	Wirsingkohleintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Vollkornbrot, Apfel	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 Kräuterdressing, Obst
DI 25.11.	Vollkornpizza mit Geflügel, Gurkensalat mit Joghurtdressing	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurtdressing	Kräuterrührei mit Rahmspinat, dazu Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Joghurtdressing	Dampfnudeln mit Vanille-Mohnsoße, Apfel	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Gebäck	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafel und Kräuterdressing, Gebäck
MI 26.11.	Möhren- Süßkartoffelsuppe, dazu Roggenvollkornbrot, Möhrenrohkost	Nudeln mit Geflügelwurst- gulasch <sup>(1, 3, 5)</sup> , Möhrenrohkost ✓ Ia, IX, X	Gemüsefrikadelle mit Rahmgemüse (Mais, Möhre, Erbsen) und Kartoffeln, Möhrenrohkost	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit buntem Reis (Mais und Möhren), Obst	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, rote Grütze	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafel und Kräuterdressing, rote Grütze
DO 27.11.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt → Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Kirschjoghurt	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt	<b>¥ Zelňačka-</b> Sauerkrautsuppe mit Schweinefleisch, Zwiebeln und Kartoffeln, dazu Brot	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat da, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafel und Kräuterdressing, Mousse au Chocolat
FR 28.11.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen) mit Naturreis, Stückobst	Bunte Spirelli mit Käse-Kräutersoße, Stückobst	Bratwurst <sup>(1, 3, 5)</sup> mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Stückobst	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen und Geflügelfrikadelle, Stückobst	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafel und Kräuterdressing, Obst