DEZEMBEB 5052 SPEISEPLAN







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

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 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
- Dinkel le lf
- Kamut
- Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Ш 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) VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VIIIa Mandeln VIIIb Haselnüsse
- VIIIc Walnüsse
- VIIId Kaschunüsse
- VIIIe Pekannüsse VIIIf Paranüsse
- VIIIq Pistazien
- VIIIj Pinienkerne
- VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse IX
 - Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- ΧI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration XII von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse 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

3) mit Antioxidationsmittel 10) geschwärzt 4) mit Nitritpökelsalz 11) gewachst 5) mit Phosphat 12) mit Alkohol

6) mit Geschmacksverstärker 13) enthält eine Phenylalaninquelle

7) geschwefelt 14) flüssig gewürzt

** Wildfang

verwendet.

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel

So kennzeichnen wir unsere Gerichte:













Kundennumm	er														В	ES	STE	ELI	LS	СН	ΙΕΙ	N	DI	ΕZ	EM	BI	ER 2	202	5
Name																													
Einrichtung																									Klasse	е			
	KW	49					50					51					52					01	_						_
		Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi	Do	Fr	Мо	Di	Mi					
		01	02	03	04	05	08	09	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30	31					
DGE-Menü																													
Pastamenü																													
Kidsmenü																													
Bio-Menü																													
Kaltmenü																													
Salatteller																													

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

Wich	" == Information für Sch		Zunnber (Obst Dobkos	tralate and SiiReneisen)	des DOE Manile des Dacta	d Videmoniis
					des DGE-Menüs, des Pasta ung steht (Ausnahme: Bio-	
	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ AUS 100% BIO-ZUTATEN	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 01.12.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst	Gabelspaghetti mit Schinken ^(1, 3, 5) _ Sahnesoße, Obst	Rahmgeschnetzeltes vom Soja mit Pilzen, dazu Kräuterkartoffeln, Obst	Chili sin Carne mit Linsen, Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Apfel	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Stückobst	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst
DI 02.12.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Sellerie- püree, Möhren-Weißkrautsalat	Vollkorn-Penne mit Tomaten- Paprikarahmsoße, Möhren-Weißkrautsalat	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Möhren-Weißkrautsalat	Reiseintopf mit buntem Gemüse, dazu Brot	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Gebäck	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck
MI 03.12.	Gemüseeintopf mit Wirsing, Möhren und Sellerie, dazu Vollkornbrot, Gurken- Radieschen-Salat	Farfalle mit Schnittlauch- Käsesoße ^{(2),} Gurken-Radieschen-Salat	Hähnchenbrustfilet (14) naturell mit Erbsen- Möhrenrahm, dazu Kräuterreis, Gurken-Radieschen-Salat	[™]Geflügelgulasch, dazu Rotkohl und Kartoffeln	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Heidelbeerquark	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Heidelbeerquark
DO 04.12.	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Fruchtquark	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Fruchtquark	Bratwurst ^(1, 3, 5) mit Letscho und Kartoffelpüree, Fruchtquark	Hühnerfrikassee, dazu Reis, Obst ✓ Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Fruchtquark	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark
FR 05.12.	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Nikolausüberraschung → Ia, IV, VI, VII	Nudeln mit Gorgonzola-Spinat- Soße, Nikolausüberraschung	Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Honig, dazu Brot Nikolausüberraschung	Milchreis mit Zucker und Zimt, Nikolausüberraschung VI, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, Nikolausüberraschung	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Nikolausüberraschung
MO 08.12.	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käse- soße ⁽²⁾ und Kartoffeln, Obst	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst	Griebrei mit heißen Erdbeeren, Obst	Sojageschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, Obst	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst
DI 09.12.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat	Spirelli mit Tomatensoße, Gurkensalat	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi- Bisi (Reis mit Erbsen), Obst	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, Gebäck Vala, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck la, VII
MI 10.12.	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Tomatensalat ∜vii	Spirelli mit Tomatensoße und mediterranen Gemüsewürfeln (Paprika, Zucchini, Aubergine), Möhrenrohkost	Backfisch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomatensalat → Ia, IV, VII	Tomatensuppe mit Reis und Kräutern, Obst	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, "Froop" (Joghurt)	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, "Froop" (Joghurt)
DO 11.12.	Lachswürfel in Zitronen-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt → Ia, IV, VII	Nudeln alla Bolognese mit Linsen, Mangojoghurt	Frikadelle vom Schwein mit Kohlrabirahm und Kartoffeln, Mangojoghurt	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, Wackelpudding da, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding
FR 12.12.	Weihnachtliche Kürbiscremesuppe mit Zimt, Nelke, Ingwer und Süßkartoffelstücken, dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt	Nudeln, dazu Gemüsesoße (Möhren, Bohnen, Schwarzwurzel) mit Lachs, Stückobst → Ia, IV, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst	Geflügelgulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kräuterreis ✓ Ia, VII,	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette- brötchen, Stückobst la, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Stückobst
MO 15.12.	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäsesoße mit Erbsen, Blumenkohl und Reis, Obst → Ia, IV, VII	Spirelli alla Bolognese mit Geflügel, Obst ✓ Ia, IX	Milchreis mit heißen Zimt-Birnen, Obst	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Banane	Bunter Glasnudelsalat ⁽¹⁾ mit asiatischem Gemüse und Sojasoße, Obst	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven (10) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Obst
DI 16.12.	Vollkornnudeln alla Bolognese mit Soja, Möhren, Sellerie und Lauch, Weißkohl- Mandarinen-Rohkost	Penne mit Tomaten-Mozzarella- Soße, Weißkohl-Mandarinen- Rohkost	Hähnchengulasch mit Rosenkohl und Semmelknödelscheiben, Weißkohl-Mandarinen- Rohkost	Buntes Eierragout in Senfsoße mit Kräuterkartoffeln, Gurkensalat	Bunter Glasnudelsalat ⁽¹⁾ mit asiatischem Gemüse und Sojasoße, Gebäck	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven (10) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Gebäck
MI 17.12.	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Bohne) und Kräutern, dazu Nudeln, Gurkensalat	Eierkuchen mit Apfelmus ^{(3),} Gurkensalat	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kartoffeln, Apfel	Bunter Glasnudelsalat ⁽¹⁾ mit asiatischem Gemüse und Sojasoße, Schokopudding	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven (10) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Fruchtjoghurt
DO 18.12.	Vegetarisches Kichererbsen-Curry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahnesoße, Waldmeisterquark → Ia, IV, VII	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Kartoffeln, Waldmeisterquark	Bunte Reispfanne mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Gurken-Tomatensalat	Bunter Glasnudelsalat ⁽¹⁾ mit asiatischem Gemüse und Sojasoße, Waldmeisterquark	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Waldmeisterquark
FR 19.12.	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Streifen vom Geflügel, dazu Käsesoße (2). Obst	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ^{(2),} Obst	₩ Hähnchenkeule mit Rotkohl, Bratensoße und Kartoffeln, Obst	Erbseneintopf mit Möhren-, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Kirschquark	Bunter Glasnudelsalat ⁽¹⁾ mit asiatischem Gemüse und Sojasoße, Obst	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Obst
MO 22.12. Ferien SA, SN	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkorn- reis, Obst	Spirelli mit Tomatensoße, Obst	Geflügelgulasch mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Obst ✓ Ia, VII			
DI 23.12. Ferien SA, SN	Rührei mit Schnittlauch, dazu Petersilienkartof- feln, Gurkensalat	Farfalle mit buntem Gemüse und Hähnchenwürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat	Gemüsebratling, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Kartoffeln, Gurkensalat			
MI 24.12. Ferien SA, SN	Heiligabend	,,				
DO 25.12. Feiertag Ferien SA, SN	1. Weihnachtsfeiertag			VORWI	ÜNSCHEN EUCH EII EIHNACHTSZEIT N FRIEDLICHES, SC	
FR 26.12. Feiertag Ferien SA, SN	2. Weihnachtsfeiertag					
MO 29.12. Ferien SA, SN	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst	Nudeln mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst	Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, dazu Rosenkohl und Kartoffel-Karottenpüree, Obst			
DI 30.12 Ferien SA, SN	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Möhrenrohkost	Muschelnudeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Weißkohlrohkost	Geflügelcurry mit buntem Gemüse, dazu Reis, Weißkohlrohkost ✓ Ia, VII			
MI 31.12. Ferien SA, SN	Silvester					

Ferien SA, SN