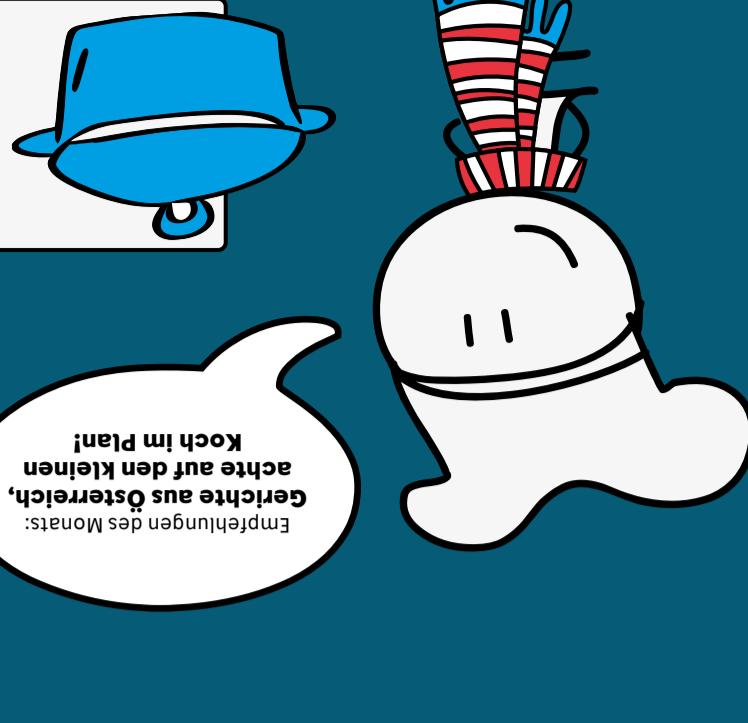


JANUAR 2026

SPÆSEPLAN



Koch im Plan!
achte auf den kleinen
Gerichte aus Österreich,
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, Stoffwechselkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturreihen (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 Einzel-lieferschein in Menüschen 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
- VIIIIf 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 Käse, werden entsprechend der

Zusatzstoffverordnung deutlich direkt an dem entsprechenden

Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

1) mit Konservierungsstoff 8) mit Nitrat

2) mit Farbstoff 9) mit Süßungsmittel(n)

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

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

vegetarische Speise

enthält Geflügel

enthält Rind

enthält Schwein

enthält Wild

enthält Fisch, praktisch grätenfrei

enthält Lamm

GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.

www.gfb-catering.com

Servicetelefon: 0341. 44 82 110

Kundennummer

--	--	--	--	--

BESTELLSCHEIN JANUAR 2026

Name

Klasse

--

Einrichtung

	KW 01		02		03		04		05													
	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	
DGE-Menü	01	02	05	06	07	08	09	12	13	14	15	16	19	20	21	22	23	26	27	28	29	30
Pastamenü																						
Kidsmenü																						
Bio-Menü																						
Kaltmenü																						
Salatteller																						

Bestellung: online unter www.gfb-catering.com oder durch 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
DO 01.01. Feiertag Ferien SA / SN	Neujahr					
FR 02.01. Ferien SA / SN	Soja- und Gemüsewürfel in Tomaten-Frischkäsesoße, dazu Kräuterreis, Obst Ia, VI, VII, IX	Spirelli mit Putengulasch und Paprika, Obst Ia	Kartoffelsuppe mit Suppengemüse, Obst Ia, VII, IX			
MO 05.01 Ferien SA	Gemüseeintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst Ia, IX, X	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	Spaghetti-Salat 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 06.01.	Kräuterührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing Ia, VII	Gedrehte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing Ia, VII	Flaker Gulasch (Schweinegulasch) mit Semmelknödel, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing Ia, III, VII	Bunte Gemüse-Currypfanne mit Kräuterkartoffeln Ia	Spaghetti-Salat 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 07.01.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilien-kartoffeln, Weißkohl-Möhren-Möhren-Rohkost Ia, VII, X	Nudeln mit Geflügelwurst-gulasch (1, 3, 5), Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, IX, X	Pizza Napoli, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Banane VII	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Fetakäse und Rucola, Troop Mango Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter-dressing, Troop Mango VII
DO 08.01.	Rindergulasch mit Paprika und Petersilienkartoffeln, Mangoquark Ia, X	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung und 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, Fetakäse und Rucola, Mangoquark Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter-dressing, Mangoquark VII
FR 09.01.	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	Hefeklöße mit Vanillesoße, Obst Ia, III, VII	Geflügelragout, dazu buntes Gemüse und Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	Spaghetti-Salat 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 12.01.	Süßkartoffeleintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln Bolgonese mit Soja und Gemüse-würfeln (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 Joghurtdressing, Obst Ia, III, VII
DI 13.01.	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 Joghurtdressing, Gebäck Ia, III, VII
MI 14.01.	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 Ia, VII	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Möhrenrohkost Ia, III, VII	Langkornreis mit Gemüsewürfeln, dazu Tomaten-Sahnesoße Ia, VII, IX	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Schokopudding Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurtdressing, Schokopudding Ia, III, VII
DO 15.01.	Kartoffel-Möhreneintopf, dazu Vollkornbrot, Heidelbeerquark Ia, Ib, VII, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Heidelbeerquark Ia, VII	Geflügelkochklops in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln, Heidelbeerquark Ia, III, VII	Chili sin Carne, dazu Kräuterreis, Gurkensalat Ia	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Heidelbeerquark Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurtdressing, Heidelbeerquark Ia, III, VII
FR 16.01.	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 heißer Mangosoße, Obst Ia, VII	Vollkornnudeln, dazu Champignonsoße mit 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 Joghurtdressing, Obst Ia, III, VII
MO 19.01.	Streifen vom Hähnchen-brustfilet (14) in Geflügelrahmsoße, 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	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 und Mais, Putenbruststreifen (14), Joghurt-Dill-Dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
DI 20.01.	Kichererbsecurry mit Paprikastreifen und Kokosmilch, dazu Naturesse, Tomaten-Gurkensalat Ia, VII	Gabelspaghetti mit Schinken (1, 3, 5)-Sahnesoße, Tomaten-Gurkensalat Ia, 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 und Mais, Putenbruststreifen (14), Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
MI 21.01.	Möhren-Ingwersuppe, dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, Ib, VII	Penne mit Tomaten-Sahnesoße und Kräutern, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	Erbsensuppe mit Wiener-Wurst (1, 3, 5)-Scheiben, dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, Ib, VII, IX, X	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 und Mais, Putenbruststreifen (14), Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X
DO 22.01.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt Ia, IV, VII	Penne mit grünem Pesto, Fruchtjoghurt Ia, VII, VIII	Geflügelkrokadelle mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, X	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 und Mais, Putenbruststreifen (14), Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X
FR 23.01.	Tiroler Gerstensuppe mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggen-vollkornbrot, Obst Ia, Ib, IC	Spirelli Bolognese mit Soja, Obst Ia, VI, IX	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Semmelknödel-scheiben, 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 und Mais, Putenbruststreifen (14), Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst Ia, III, VII, IX, X
MO 26.01.	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, dazu Geflügelkrokadelle, Obst Ia, II, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuter-dressing, Obst Ia, VII
DI 27.01.	Vegetarische Vollkornpizza mit Gemüse, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, VII, X	Kräuterührei mit Rahmspinat und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, III, VII	Dampfnudeln mit Vanille-Mohnsoße, Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelkrokadelle, Gebäck Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuter-dressing, Gebäck Ia, VII
MI 28.01.	Gemüsepfanne Gemüsepfanne (Möhren), Blumenkohl, Käuter-Rohkost Ia, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwurst-gulasch (1, 3, 5)-Möhrenrohkost Ia, IX, X	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabi, Rahm und Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, III, VII	Buntes Gemüse in Kräuterse Reis (Mais und Möhren), Obst Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelkrokadelle, 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 29.01.	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Kirschjoghurt Ia, VII	Eier in Senfsoße, Kirschjoghurt, Kirschjoghurt Ia, VII	Schweinegulasch mit Bohnen, dazu Kartoffeln, Gurkensalat Ia, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Erbsen, dazu Geflügelkrokadelle, 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 30.01.	Gemüsecurry (Köhren, Blumenkohl, mit Naturseis), Stückobst Ia, VII	Bunte Spirelli mit Käse-Kräuter-Rohkost Ia, VII	Faschiertes Laibchen (Frikadelle vom Schwein) und Kartoffeln, Stückobst Ia, III, VII	Nudelintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat Ia, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelkrokadelle, Obst Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuter-dressing, Obst VII