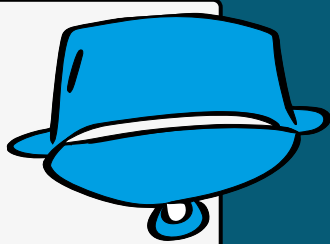


# SPEISEPLAN JANUAR 2026



Empfehlungen des Monats:  
Gerichte aus Österreich,  
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 Allergietypen, 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 Einzelleieferschein 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 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
- VIIIh 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 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

Name

Einrichtung

Bestellschein Januar 2026

Klasse

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

Fr

01

02

05

06

07

08

09

12

13

14

15

16

19

20

21

22

23

26

27

28

29

30

DGE-Menü

Pastamenü

Kidsmenü




























































































































Bio-Menü

Kaltmenü

Salatteller

Bestellung: online unter [www.gfb-catering.com](http://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 <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ <small>AUS 100% BIO-ZUTATEN</small>	KALTMENÜ	SALATTELLER
DO 01.01. <small>Feiertag Ferien SA / SN</small>	Neujahr					
FR 02.01. <small>Ferien SA / SN</small>	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 <small>Ferien SA</small>	Gemüseeeintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst  Ia, IX	Currywurstgulasch <sup>(1, 3, 5)</sup> 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 Kräuterdressing, Obst  VII
DI 06.01.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing  Ia, VII	Gedrehte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing  Ia, VII	Fiaker 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 Kräuterdressing, Gebäck  VII
MI 07.01.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII, X	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch <sup>(1, 3, 5)</sup> , 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, Froop Mango  Ia, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Froop 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 Kräuterdressing, 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 Kräuterdressing, Obst  VII
MO 12.01.	Süßkartoffeleintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII	Bunte Nudeln Bolgonese mit Soja und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst  Ia	„Schnippelwurstgulasch“ Wiener-Würstchen-Scheiben <sup>(1, 3, 5)</sup> 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 <sup>(14)</sup> , Obst  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, 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 <sup>(14)</sup> , Gebäck  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, 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 <sup>(14)</sup> , Schokopudding  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, 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	Geflügelkocklops in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln, Heidelbeerquark  Ia, III, VII	Chili sin Carne, dazu Kräuterreis, Gurkensalat  Ia	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen <sup>(14)</sup> , Heidelbeerquark  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, 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 <sup>(1, 3, 5)</sup> und Kräutern  Ia, VII	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen <sup>(14)</sup> , Obst  Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen und Ei, dazu Joghurt dressing, Obst  Ia, III, VII
MO 19.01.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet <sup>(14)</sup> 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 <sup>(14)</sup> , Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
DI 20.01.	Kichererbsencurry mit Paprikastreifen und Kokosmilch, dazu Naturreis, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII	Gabelspaghetti mit Schinken <sup>(1, 3, 5)</sup> -Sahnesoße, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII	Hähnchennuggets 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 <sup>(14)</sup> , 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 <sup>(1, 3, 5)</sup> -Scheiben, dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, Ib, VII, IX	Chili con Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Reis  Ia	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtojoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen <sup>(14)</sup> , Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtojoghurt  Ia, III, VII, IX, X
DO 22.01.	Lachswürfel in Honig-Dillsöße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtojoghurt  Ia, IV, VII	Penne mit grünem Pesto, Fruchtojoghurt  Ia, VII, VIII	Geflügelfrikadelle mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln, Fruchtojoghurt  Ia, III, VII, X	Linseneintopf mit Suppengemüse (Möhre, Lauch, Sellerie), dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Geflügelboulette, Fruchtojoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen <sup>(14)</sup> , Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtojoghurt  Ia, III, VII, IX, X
FR 23.01.	Tiroler Gerstensuppe mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Spirelli Bolognese mit Soja, Obst  Ia, VI, IX	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Semmelknödelscheiben, 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 <sup>(14)</sup> , 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 Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, Obst  Ia, VII
DI 27.01.	Vegetarische Vollkornpizza mit Gemüse, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII, X	Kräuterrührei mit Rahmspinat und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, III, VII	Dampfnudeln mit Vanille-Mohnsoße,  Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, Gebäck  Ia, VII
MI 28.01.	Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch <sup>(1, 3, 5)</sup> , Möhrenrohkost  Ia, IX, X	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabi-Rahm und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, III, VII	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit buntem Reis (Mais und Möhren), Obst  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, rote Grütze  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, 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, dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt  Ia, VII	Schweinegulasch mit Bohnen, dazu Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, Mousse au Chocolat  VII
FR 30.01.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen) mit Naturreis, Stückobst  Ia, VII	Bunte Spirelli mit Käse-Kräutersoße, Stückobst  Ia, VII	Faschierter Laibchen (Frikadelle vom Schwein) mit Erbsenrahm und Kartoffeln, Stückobst  Ia, III, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbällchen und Kräuterdressing, Obst  VII