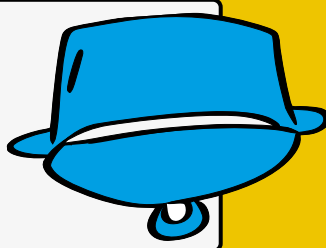


SPEISEPLAN FEBRUAR 2026



Empfehlungen des Monats:
**Gerichte aus der Schweiz,
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
- VIIIh Pinienkerne
- VIIIi 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
-  vegane 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 FEBRUAR 2026

Klasse

KW

06

07

08

09

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

02

03

04

05

06

09

10

11

12

13

16

17

18

19

20

23

24

25

26

27

DGE-Menü

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 <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ <small>AUS 100% BIO-ZUTATEN</small>	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 02.02. <small>Ferien SA</small>	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst <small>la, VII, IX</small>	Gabelspaghetti mit Schinken ^(1,3,5) -Sahnesoße, Obst <small>la, VII, IX</small>	Soja-Rahmgeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Kräuterkartoffeln, Obst <small>la, VII, IX</small>	Chili sin Carne mit Linsen, Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Apfel <small>la, VI</small>	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst <small>III, VII</small>	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst <small>la, III, VII</small>
DI 03.02. <small>Ferien SA</small>	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Selleriepüree, Möhren-Weißkrautsalat <small>la, VII, X</small>	Vollkornpenne mit Tomaten-Paprikarahmsoße, Möhren-Weißkrautsalat <small>la, VII</small>	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Möhren-Weißkrautsalat <small>la, III, VII</small>	Reiseintopf mit buntem Gemüse, dazu Brot <small>la, Ib, X</small>	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Gebäck <small>la, III, VII</small>	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck <small>la, III, VII</small>
MI 04.02. <small>Ferien SA</small>	Gemüseeeintopf mit Wirsing, Möhren und Sellerie, dazu Vollkornbrot, Gurken-Radieschen-Salat <small>la, Ib, VII</small>	Farfalle mit Schnittlauch-Käsesoße ⁽²⁾ , Gurken-Radieschen-Salat <small>la, VII, IX</small>	Hähnchenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ naturell mit Erbsen-Möhrenrahm, dazu Kräuterreis, Gurken-Radieschen-Salat <small>la, VII</small>	Geflügelgulasch, dazu Mischgemüse und Kartoffeln <small>la, VII</small>	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Heidelbeerquark <small>la, III, VII</small>	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Heidelbeerquark <small>la, III, VII</small>
DO 05.02. <small>Ferien SA</small>	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Erdbeerquark <small>la, VII</small>	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Erdbeerquark <small>la, VII</small>	Wirsingkohleintopf, dazu Brot, Erdbeerquark <small>la, Ib, VII</small>	Geschnetzeltes Züricher Art mit Spätzle, Gurkensalat <small>la, III, VII</small>	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Fruchtquark <small>III, VII</small>	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark <small>la, III, VII</small>
FR 06.02. <small>Ferien SA</small>	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst <small>la, IV, VII</small>	Nudeln mit Gorgonzola-Spinat-Soße, Stückobst <small>la, VII</small>	Bratwurst ^(1,3,5) mit Letscho und Kartoffelpüree, Stückobst <small>la, VII, IX, X</small>	Milchreis mit Zucker und Zimt, Apfel <small>VII</small>	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst <small>III, VII</small>	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst <small>la, III, VII</small>
MO 09.02. <small>Ferien SN</small>	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesoße ⁽²⁾ und Kartoffeln, Obst <small>la, VI, VII</small>	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst <small>la, X</small>	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Obst <small>la, VII</small>			
DI 10.02. <small>Ferien SN</small>	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat <small>VII</small>	Spirelli mit Tomatensoße, Gurkensalat <small>la</small>	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat <small>la, III, VII, X</small>			
MI 11.02. <small>Ferien SN</small>	Milchreis mit Zucker und Zimt, Tomatensalat <small>VII</small>	Spirelli mit Tomatensoße und mediterranen Gemüsewürfeln (Paprika, Zucchini, Aubergine), Tomatensalat <small>la, VII</small>	Jägerschnitzel ^(1,3,5) mit Tomatensoße, dazu Spirelli <small>la, III, VII, IX, X</small>			
DO 12.02. <small>Ferien SN</small>	Lachswürfel in Zitronen-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt <small>la, IV, VII</small>	Nudeln Bolognese mit Linsen und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Mangojoghurt <small>la, VII, IX</small>	Bündner Gerstensuppe mit Gerste, Speck ^(1,3,5) , buntem Gemüse und Kräutern, dazu Brot, Mangojoghurt <small>la, Ib, Ic, IX</small>			
FR 13.02. <small>Ferien SN</small>	Gemüsecurry Gemüestreifen (Möhre, Lauch, Sellerie) mit Naturreis und Feta, Stückobst <small>la, VII, IX</small>	Nudeln, dazu Gemüse-Lachs-Soße (bunte Möhren, Bohnen, Schwarzwurzel), Stückobst <small>la, IV, VII</small>	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst <small>la, VII</small>			
MO 16.02. <small>Ferien SN</small>	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäse-soße mit Erbsen, Blumenkohl und Reis, Obst <small>la, IV, VII</small>	Älplermagronen Makkaroni in Rahmsoße mit Käse, Speck ^(1,3,5) und Zwiebeln, Obst <small>la, VII</small>	Grießbrei mit heißer Mangosoße, Obst <small>la, VII</small>			
DI 17.02. <small>Ferien SN</small>	Vollkornnudeln Bolognese mit Soja und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Rotkohlrohkost <small>la, VI</small>	Penne mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Rotkohlrohkost <small>la, VII</small>	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis, Rotkohlrohkost <small>la, VII, X</small>			
MI 18.02. <small>Ferien SN</small>	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat <small>la, Ib, VII, IX</small>	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen) und Kräutern, dazu Nudeln, Gurkensalat <small>la</small>	Eierkuchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Gurkensalat <small>la, III, VII</small>			
DO 19.02. <small>Ferien SN</small>	Vegetarisches Kichererbsencurry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark <small>la, VII</small>	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Waldmeisterquark <small>la, VII</small>	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Kartoffeln, Waldmeisterquark <small>la, III, VII</small>			
FR 20.02. <small>Ferien SN</small>	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Streifen vom Geflügel, dazu Käsesoße ⁽²⁾ , Obst <small>la, VII</small>	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahnesoße, Obst <small>la, IV, VII</small>	Vanillepuddingsuppe, dazu Milchbrötchen, Obst <small>la, III, VII</small>			
MO 23.02.	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Obst <small>la, VI</small>	Spirelli mit Tomatensoße, Obst <small>la</small>	Geflügelgulasch mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Obst <small>la, VII</small>	Seelachsragout, dazu Möhren und Kartoffeln, Obst <small>la, IV, VII</small>	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, dazu ein Putenschnitzel, Obst <small>la, III, VII, IX</small>	Chefsalat: gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsoße, Obst <small>III, VII, X</small>
DI 24.02.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat <small>VII</small>	Farfalle mit buntem Gemüse und Hähnchenwürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat <small>la, VII</small>	Gemüsebratling mit Paprikagemüse in Tomatensoße und Kartoffeln, Gurkensalat <small>la, III, VII</small>	Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch und Spinat, dazu Reis, Fruchtjoghurt <small>la, VII</small>	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, dazu ein Putenschnitzel, Gebäck <small>la, III, VII, IX</small>	Chefsalat: gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsoße, Gebäck <small>la, III, VII, X</small>
MI 25.02.	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Weißkrautsalat <small>la, III, VII</small>	Hörnli und Ghackets Hörnchennudeln mit dunkler Hackfleisch-soße und geriebenem Käse, Weißkrautsalat <small>la, VII, IX</small>	Eierragout mit buntem Gemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen), dazu Kartoffeln, Weißkrautsalat <small>la, VII</small>	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt, Apfel <small>VII</small>	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, dazu ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise <small>la, III, VII, IX</small>	Chefsalat: gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsoße, Vanillequarkspeise <small>III, VII, X</small>
DO 26.02.	Geflügelklopse in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark <small>la, III, VII</small>	Bunte Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Beerenquark <small>la, VII</small>	Backfisch, dazu Dillsoße und Gemüsepüree, Beerenquark <small>la, IV, VII</small>	Nudeleintopf mit Hähnchenwürfeln und buntem Gemüse, dazu Brot, Gurkensalat <small>la, Ib, IX</small>	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, dazu ein Putenschnitzel, Beerenquark <small>la, III, VII, IX</small>	Chefsalat: gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsoße, Beerenquark <small>III, VII, X</small>
FR 27.02.	Marinierter Hering ^(3,9) in Joghurtsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst <small>la, III, IV, VII</small>	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch ^(1,3,5) , Obst <small>la, IX</small>	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst <small>la, VI, VII, VIII</small>	Linseneintopf süß-sauer, dazu Vollkornbrot, Apfel <small>la, Ib, IX</small>	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, dazu ein Putenschnitzel, Obst <small>la, III, VII, IX</small>	Chefsalat: gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsoße, Obst <small>III, VII, X</small>