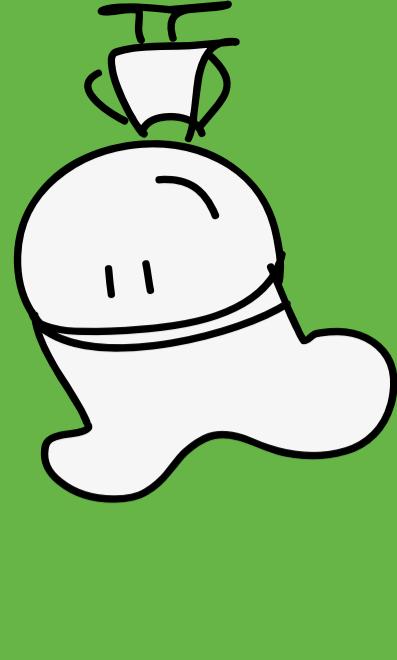
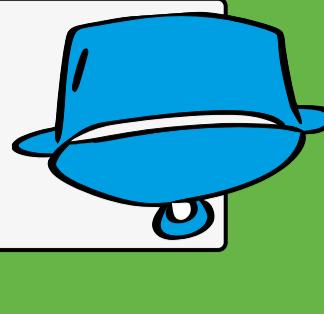


MÄRZ 2026

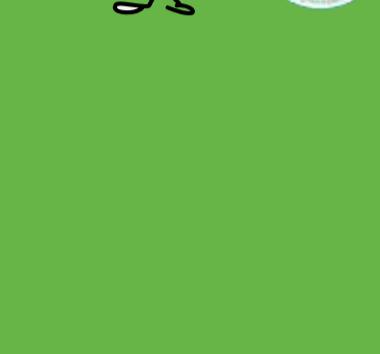
SPEISEPLAN



Koch im Plan!
achte auf den kleinen
Gerichte aus der Türkei,
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 Speisenvorschreibung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergienfreie 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 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

GFB
CATERING

Kundennummer

--	--	--	--	--	--

BESTELLSCHEIN MÄRZ 2026

Name

Klasse

Einrichtung

	KW 10					KW 11					KW 12					KW 13					KW 14					
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
DGE-Menü	02	03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30	31				
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
MO 02.03.	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  la, VII, IX	Nudeln mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst  la, VII, VIII	Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, Rosenkohl und Kartoffel-Karottenspuree, Obst  la, VII, X	Möhreneintopf mit Kartoffelstückchen, dazu Brot  la, VII, IX	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Obst  la, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat, Paprika und Quark-Dip, Obst  la, VII
DI 03.03.	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Möhrenrohkost  la, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Soja und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Möhrenrohkost  la	Geflügelcurry mit buntem Gemüse, dazu Reis, Weißkohlröhkost  la, VII	Karotten-Vollkornrösti mit Ratatouille-Gemüse und Reis, Obst  la, Ib, Ie, Id, III, VII	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Gebäck  la, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat, Paprika und Quark-Dip, Gebäck  la, VII
MI 04.03.	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Gurken-Tomaten-Salat  la, VII	Penne in Paprika-Sahnesoße, Gurken-Tomaten-Salat  la, VII	Rucola-Süßkartoffelschnitte mit Rahm Möhren und Kräuterkartoffeln, Gurken-Tomaten-Salat  la, Ic, VII	Türkis Bunte Gemüsepflanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Gurken-Tomaten-Salat  la, Ib, IX	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Schokopudding  la, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat, Paprika und Quark-Dip, Schokopudding  la, VII
DO 05.03.	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis (Erbsen und Möhren), Kirschkoghurt  la, VI, VII	Muschelnudleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Kirschkoghurt  la, Ib, IX	Graupeneintopf mit Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Kirschkoghurt  la, Ib, VII	Eierkuchen mit Apfelmus  la, III, VII	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Kirschkoghurt  la, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat, Paprika und Quark-Dip, Kirschkoghurt  la, VII
FR 06.03.	Soja- und Gemüsewürfel (Möhre, Sellerie, Lauch) in Tomaten-Frischkäsesoße, dazu Kräuterreis, Obst  la, VI, VII, IX	Spirelli mit Putengulasch und Paprika, Obst  la	Kartoffelsuppe mit Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst  la, VII, IX, X	Buntes Gemüsecurry mit Kurkuma, Ananas und Kokosmilch, dazu Reis  la, VII	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Obst  la, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat, Paprika und Quark-Dip, Obst  la, VII
MO 09.03.	Gemüseeintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst  la, IX	Currywurstgulasch (1,3,5) mit Schmetterlingsnudeln, Obst  la, IX, X	Mercimek Çorbası Rote-Linsen-Suppe mit Möhren, Knoblauch und Zitrone, dazu Brot, Obst  la, Ib, VII	Fischwürfel in Senf-Dill-Soße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Apfel  la, IV, VII	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Obst  la, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter-dressing, Obst  VII
DI 10.03.	Kräuterührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing  la, VII	Gedrehte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing  la, VII	Putenschnitzel mit Erbsen in Soße Holländischer Art und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing  la, III, VII	Bunte Gemüse-Currypfanne mit Kräuterkartoffeln  la	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Gebäck  la, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter-dressing, Gebäck  VII
MI 11.03.	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost  la, VII, X	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch (1,3,5) Weißkohl-Möhren-Rohkost  la, IX, X	Pizza Napoli, Weißkohl-Möhren-Rohkost  la, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Banane  VII	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Foop Mango  la, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter-dressing, Foop Mango  VII
DO 12.03.	Rindergulasch mit Paprika, dazu Petersilienkartoffeln, Mangoquark  la, X	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung und Tomatensoße, Mangoquark  la, VII	Cremige Tomatensuppe mit Reis und Petersilie, Mangoquark  la, VII	Asiatisches Gemüse in süß-saurer Soße, dazu Reis  la, VI	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Mangoquark  la, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter-dressing, Mangoquark  VII
FR 13.03.	Lachs in Curry-Senfsoße, dazu bunter Reis mit Mais und Möhren, Obst  la, IV, VII	Nudelreintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  la, Ib	Hefeklööße mit Vanillesoße, Obst  la, III, VII	Geflügelragout, dazu bunter Gemüse und Kartoffeln, Obst  la, VII, IX, X	Spaghettisalat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Obst  la, VII, VIII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuter-dressing, Obst  VII
MO 16.03.	Süßkartoffeleintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  la, Ib, VII	Bunte Nudeln Bolognese mit Soja und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst  la	„Schnippelwurstgulasch“ Wiener-Würstchen-Scheiben (1,3,5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst  la, VII	Möhrencremesuppe mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu Brot, Apfel  la, Ib, VII, IX	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Obst  la, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurtdressing, Obst  la, III, VII
DI 17.03.	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambussprossen und Pilze) mit Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost  la, VI, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Schwein und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Weißkohl-Möhren-Rohkost  la, IX	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost  la, VI, VII	Eierragout mit Senfsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  la, VII	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Gebäck  la, VII	Gemischter Salatteller mit Tomate, Käsestreifen, Ei und Joghurtdressing, Gebäck  VII
MI 18.03.	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Zitrone und Dill, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost  la, IV, VII	Nudeln mit buntem Gemüse (Erbsen, Möhre, Mais), dazu Kräuterhummussoße, Möhrenrohkost  la, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus (3), Möhrenrohkost  la, III, VII	Langkornreis mit Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch) und Tomaten-Sahnesoße,  la, VII, IX	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen (14), Schokopudding <img alt="chicken icon" data-bbox="6	