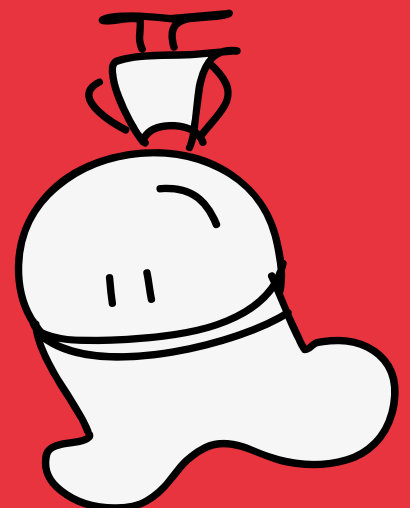
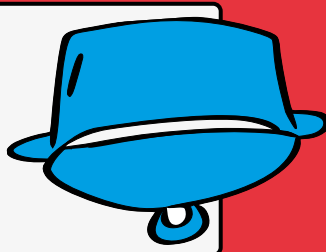


SPEISEPLAN APRIL 2026



Empfehlungen des Monats:
Gerichte im Frühling,
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
- 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 Kassler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsmittel
- 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

Klasse

14

15

16

17

18

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

01

02

03

06

07

08

09

10

13

14

15

16

17

20

21

22

23

24

27

28

29

30

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 *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ AUS 100% BIO-ZUTATEN	KALTMENÜ	SALATTELLER
MI 01.04. Ferien SA	Gemüsepfanne (Möhren, Blumenkohl, Erbsen) und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost la, VI, VII	Nudeln mit Geflügelwurst-gulasch ^(1,3,5) , Möhrenrohkost la, IX, X	Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse (Sellerie, Lauch, Möhren), dazu Brot, Kirschjoghurt la, VII, X	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit buntem Reis (Mais und Möhren), Obst la, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais und Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, rote Grütze la, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbäll-chen und Kräuterdressing, rote Grütze la, VII
DO 02.04. Ferien SA	Seelachswürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt la, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Kirschjoghurt la, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Kirschjoghurt la, VII	Schweinegulasch mit Bohnen und Kartoffeln, Gurkensalat la, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais und Erbsen, dazu Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat la, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit roter Bete, Falafelbäll-chen und Kräuterdressing, Mousse au Chocolat la, VII
FR 03.04. Ferien SA Ferien SN	Kartfreitag					
MO 06.04. Ferien SN	Ostermontag					
DI 07.04. Ferien SN	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Sellerie-püree, Möhren-Weißkrautsalat la, VI, X	Vollkornpenne mit Tomaten-Paprika-rahmsoße, Möhren-Weißkrautsalat la, VII	Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Honig, dazu Brot, Möhren-Weißkrautsalat la, Ib, VII			
MI 08.04. Ferien SN	Gemüse Eintopf mit Wirsing, Möhren und Sellerie, dazu Voll-kornbrot, Gurken-Radieschen-Salat la, Ib, VII	Farfalle mit Schnittlauch-Käsesoße ⁽²⁾ , Gurken-Radieschen-Salat la, VII, IX	Hähnchenbrustfilet in cremiger Kräuter-Zitronensoße, dazu Kräu-terkartoffeln und bunte Möhren, Gurken-Radieschen-Salat la, VII			
DO 09.04. Ferien SN	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Fruchtquark la, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Fruchtquark la, VII	Grillwurst ^(1,3,5) mit Letscho und Kartoffelpüree, Fruchtquark la, VII, IX, X			
FR 10.04. Ferien SN	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst la, IV, VII	Nudeln mit Gorgonzola-Spinat-Soße, Stückobst la, VII	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Stückobst la, III, VII			
MO 13.04.	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käse-soße ⁽²⁾ und Kartoffeln, Obst la, VI, VII	Gabelspaghetti mit Hähnchenstreifen und Tomatenwürfeln, Obst la	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Obst la, VII	Sojageschnitzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat la, VI	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette-brötchen, Obst la, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst la, VII
DI 14.04.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat la, VII	Spirelli mit Tomatensoße, Gurkensalat la	Geflügelfrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat la, III, VII, X	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Risi-Bisi (Reis mit Erbsen), Obst la, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette-brötchen, Gebäck la, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck la, VII
MI 15.04.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Tomatensalat la, VII	Spirelli mit Tomatensoße und mediterranen Gemüsewürfeln (Paprika, Zucchini, Aubergine), Möhrenrohkost la, VII	Backfisch mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomatensalat la, IV, VII	Tomatensuppe mit Reis und Kräutern, Obst la	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette-brötchen, „Froop“ (Joghurt) la, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, „Froop“ (Joghurt) la, VII
DO 16.04.	Lachswürfel in Zitronen-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt la, IV, VII	Nudeln alla Bolognese mit Linsen und Gemüse-würfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Mangojoghurt la, VII, IX	Frikadelle vom Schwein mit Kohlrabi und Kartoffeln, Mangojoghurt la, III, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot la, Ib, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguette-brötchen, Wackelpudding la, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding la, VII
FR 17.04.	Kochklops in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark la, III, VII	Nudeln mit Gemüse-Lachs-Soße (bunte Möhren, Bohnen, Schwarzwurzel), Stückobst la, IV, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst la, VII	Geflügelgulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kräuterreis la, 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 la, VII
MO 20.04.	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäse-soße mit Erbsen, Blumen-kohl und Reis, Obst la, IV, VII	Spirelli alla Bolognese mit Geflügel und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst la, IX	Grießbrei mit heißer Mangosoße, Obst la, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), dazu Roggenvollkornbrot, Banane la, Ib, VII, IX, X	Hausgemachter Nudel-salat mit Mais, Ananas, Joghurt und einer Geflügelwieners ^(1,3,5) , Obst la, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Obst la, VII
DI 21.04.	Vollkornnudeln alla Bolognese mit Soja und Gemüse-würfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Weißkohl-Mandarinen-Rohkost la, VI	Penne mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost la, VII	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost la, VII, X	Buntes Eierragout mit Senfsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Gurkensalat la, VII	Hausgemachter Nudel-salat mit Mais, Ananas, Joghurt und einer Geflügelwieners ^(1,3,5) , Gebäck la, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Gebäck la, VII
MI 22.04.	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat la, Ib, VII, IX	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Bohnen) und Kräutern, dazu Nudeln, Gurkensalat la	Eierkuchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Gurkensalat la, III, VII	Schweinegulasch, dazu Rotkohl und Kartoffeln, Apfel la, X	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt und einer Geflügelwieners ^(1,3,5) , Fruchtjoghurt la, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Fruchtjoghurt la, VII
DO 23.04.	Vegetarisches Kichererbsencurry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark la, VII	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Waldmeisterquark la, VII	Königsberger Klopse in Kapernsoße, dazu Kartoffeln, Waldmeisterquark la, III, VII	Bunte Reispfanne mit Möhren, Erbsen, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße, Gurken-Tomatensalat la	Hausgemachter Nudel-salat mit Mais, Ananas, Joghurt und einer Geflügelwieners ^(1,3,5) , Waldmeisterquark la, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Waldmeisterquark la, VII
FR 24.04.	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Geflügelstreifen, dazu Käsesoße ⁽²⁾ , Obst la, VII	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahneseoße, Obst la, IV, VII	Vanillepuddingsuppe, dazu Milchbrötchen, Obst la, III, VII	Erbseneintopf mit Möhren-, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Kirschquark la, Ib, VII	Hausgemachter Nudel-salat mit Mais, Ananas, Joghurt und einer Geflügelwieners ^(1,3,5) , Obst la, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Obst la, VII
MO 27.04.	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Obst la, VI	Spirelli mit Tomatensoße, Obst la	Geflügelgulasch mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Obst la, VII, X	Seelachsragout, dazu Möhren und Kartoffeln, Obst la, IV, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Puten-schnitzel, Obst la, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsöße, Obst III, VII, X
DI 28.04.	Rührei mit Schnittlauch, dazu Petersilienkartoffeln und Gurkensalat la, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Hähnchenwürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat la, VII	Gemüsebratling, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Kartoffeln, Gurkensalat la, III, VII	Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch und Spinat, dazu Reis, Fruchtjoghurt la, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Puten-schnitzel, Gebäck la, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsöße, Gebäck la, III, VII, X
MI 29.04.	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Weißkrautsalat la, III, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel ^(1,3,5) und Tomatensoße, Weißkrautsalat la, III, VII, IX, X	Eierragout mit buntem Gemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen), dazu Kartoffeln, Weißkrautsalat la, VII, X	Milchreis mit Apfelmus, Zucker und Zimt, Apfel la, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Puten-schnitzel, Vanillequarkspeise la, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsöße, Vanillequarkspeise III, VII, X
DO 30.04.	Gemüsecurry Gemüsestreifen (Möhre, Lauch, Sellerie) mit Naturreis und Feta, Stückobst la, VII, IX	Bunte Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Beerenquark la, VII	Backfisch mit Dillsoße, dazu Gemüsepüree, Beerenquark la, IV, VII	Nudeleintopf mit Hähnchenwürfeln und buntem Gemüse, dazu Brot, Gurkensalat la, Ib, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Puten-schnitzel, Beerenquark la, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) , Ei und Cocktailsöße, Beerenquark III, VII, X