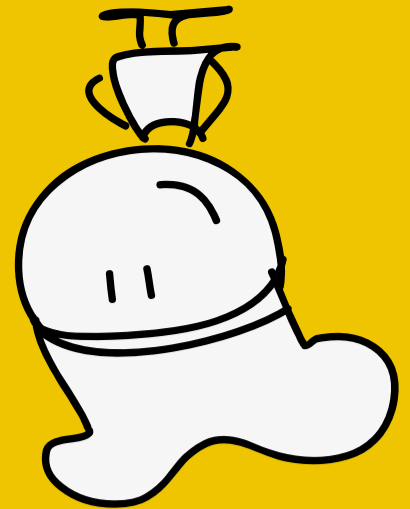
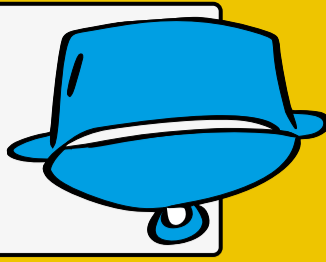


SPEISEPLAN JUNI 2026



Empfehlungen des Monats:
**Griechische Gerichte,
achte auf den kleinen
Koch im Plan!**

Informationen zu unserem Bio-Komplettmenü

Unsere Biogerichte sind frei von Geschmacksverstärkern, Aromen, Stabilisatoren und Süßstoffen. Alle Zutaten in der Bio Linie stammen aus biologischem Anbau. Das staatlich geschützte Bio-Siegel hilft, Lebensmittel aus ökologischem Anbau leicht zu erkennen. Unsere Bio-Linie ist zertifiziert durch die Grünstempel-Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021.

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 und Unverträglichkeiten sowie für unsere Kunden mit anderen Ernährungsformen (z.B. kein Schwein, vegan 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 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.

**SERVICETELEFON
0341. 44 82 110**



BESTELLSCHEIN JUNI 2026

Kundennummer

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

Name

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

Einrichtung

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
































































































Klasse

--

	KW 23					24					25					26					27	
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di
DGE-Menü	01	02	03	04	05	08	09	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26	29	30
Pastamenü																						
Kidsmenü																						
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	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 01.06.	Gemüsepfanne (Möhren, Mais und Brokkoli) mit Vollkornreis, dazu Frischkäsesoße, Obst  Ia, VII	Spirelli mit Tomaten-Feta-Soße, Obst  Ia, VII	Putengulasch mit Kohlrabi, dazu Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafelbällchen und Kräuter dressing, Obst  Ia, VII
DI 02.06.	Vegetarische Vollkornpizza mit Gemüse, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, VII, X	Kräuterröhrei mit Rahmspinat und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Joghurt dressing  Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafelbällchen und Kräuter dressing, Gebäck  Ia, VII
MI 03.06.	Fasolatha Weiße-Bohnen-Suppe mit Kartoffelwürfeln, Tomaten, Möhren, Sellerie und Knoblauch, dazu Vollkornbrot, Rotkohlrohkost  Ia, Ib	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch ^(1,3,5) , Rotkohlrohkost  Ia, IX, X	Geflügelfrikadelle mit Rahmerbsen und Kartoffeln, Rotkohlrohkost  Ia, III, VII, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, rote Grütze  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafelbällchen und Kräuter dressing, rote Grütze  VII
DO 04.06.	Seelachwürfel in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Kirschgoghurt  Ia, IV, VII	Penne mit Tomatensoße und Reibekäse, Kirschgoghurt  Ia, VII	Eier in Senfsoße , dazu Kartoffeln, Kirschgoghurt  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Mousse au Chocolat  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafelbällchen und Kräuter dressing, Mousse au Chocolat  VII
FR 05.06.	Gemüsecurry Möhre, Blumenkohl, Kichererbsen mit Naturreis, Stückobst  Ia, VII	Bunte Spirelli mit Käse-Kräutersoße, Stückobst  Ia, VII	Bratwurst ^(1,3,5) mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, IX, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Rote-Bete-Falafelbällchen und Kräuter dressing, Obst  VII
MO 08.06.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	Gabelspaghetti , dazu Sahnesoße mit Schinken ^(1,3,5) , Obst  Ia, VII, IX	Rahmgeschnetzeltes von Soja mit Pilzen, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten, Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII
DI 09.06.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Süßkartoffelpüree, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII, X	Nudeln mit Gorgonzola-Spinat-Soße, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Gebäck  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten, Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII
MI 10.06.	Gemüseintopf mit Wirsing, Möhren und Sellerie, dazu Vollkornbrot, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, Ib, VII	Farfalle mit Schnittlauch-Käsesoße ⁽²⁾ , Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII, IX	Hähnchenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ naturell mit Erbsen-Möhrenrahm und Kräuterreis, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Heidelbeerquark  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten, Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Heidelbeerquark  Ia, III, VII
DO 11.06.	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Fruchtquark  Ia, VII	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Fruchtquark  Ia, VII	Spetzofai Griechischer Bratwurstgulasch ^(1,3,5) mit buntem Paprika und Tomaten, dazu Reis, Fruchtquark  Ia, VII, IX, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Fruchtquark  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten, Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark  Ia, III, VII
FR 12.06.	Seelachwürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst  Ia, IV, VII	Vollkornpenne mit Tomaten-Papikarahmsoße, Stückobst  Ia, VII	Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Honig, dazu Brot, Stückobst  Ia, Ib, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten, Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII
MO 15.06.	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesoße ⁽²⁾ und Kartoffeln, Obst  Ia, VI, VII	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Obst  Ia, X	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Obst  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst  Ia, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
DI 16.06.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurkensalat  VII	Spirelli mit Tomatensoße, Gurkensalat  Ia	Schweinefrikadelle mit Rahmsoße, Erbsen und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII, X	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck  Ia, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, VII
MI 17.06.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Tomatensalat  VII	Spirelli mit Tomatensoße und mediterranen Gemüsewürfeln (Paprika, Zucchini, Aubergine), Tomatensalat  Ia, VII	Backfisch mit Dillsoße und Kartoffelpüree, Tomatensalat  Ia, IV, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, „Froop“ (Joghurt)  Ia, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, „Froop“ (Joghurt)  VII
DO 18.06.	Lachswürfel in Zitronen-Dillsoße, dazu Erbsen und Reis, Mangojoghurt  Ia, IV, VII	Nudeln Bolognese mit Linsen und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Mangojoghurt  Ia, VII, IX	Geflügel-Cevapcici mit Möhren-Mais-Rahmsoße und Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Wackelpudding  Ia, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Wackelpudding  VII
FR 19.06.	Gemüsecurry Gemüstreifen (Möhre, Lauch, Sellerie) mit Naturreis und Feta, Stückobst  Ia, VII, IX	Nudeln mit Gemüse-Lachs-Soße (bunte Möhren, Bohnen, Schwarzwurzel), Stückobst  Ia, IV, VII	Röhrei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Stückobst  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst  Ia, III, VII	Zwei gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Stückobst  VII
MO 22.06.	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäsesoße mit Erbsen, Blumenkohl und Reis, Obst  Ia, IV, VII	Spirelli Bolognese mit Geflügel und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst  Ia, IX	Grießbrei mit heißer Mangosoße, Obst  Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwienener ^(1,3,5) Obst  Ia, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Obst  Ia, VII
DI 23.06.	Vollkornnudeln Bolognese mit Soja und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VI	Penne mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII, X	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwienener ^(1,3,5) Gebäck  Ia, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Gebäck  Ia, VII
MI 24.06.	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, IX	Buntes Hähnchenragout mit Gemüse (Möhren, Blumenkohl, Erbsen, Bohnen) und Kräutern, dazu Nudeln, Gurkensalat  Ia	Eierkuchen mit Apfelmus ⁽³⁾ , Gurkensalat  Ia, III, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwienener ^(1,3,5) Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Fruchtjoghurt  Ia, VII
DO 25.06.	Vegetarisches Kichererbsen-Curry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, VII	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße ⁽²⁾ , Waldmeisterquark  Ia, VII	Bifteki Hackfleischfrikadelle vom Rind mit Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Reis, Waldmeisterquark  Ia, III, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwienener ^(1,3,5) Waldmeisterquark  Ia, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Waldmeisterquark  Ia, VII
FR 26.06.	Bulgur-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Streifen vom Geflügel, dazu Käsesoße ⁽²⁾ Obst Ia, VII	Farfalle mit Lachs und Tomaten in Sahnesoße, Obst Ia, IV, VII	Vanillepuddingsuppe , dazu Milchbrötchen, Obst Ia, III, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwienener ^(1,3,5) Obst Ia, III, VII, X	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ⁽¹⁰⁾ und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Obst Ia, VII
MO 29.06.	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Obst Ia, VI	Spirelli mit Tomatensoße, Obst Ia	Geflügelgulasch mit Kohlrabi und Kartoffelpüree, Obst Ia, VII, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf dressing, ein Putenschnitzel, Obst Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) Ei und Cocktailsöße, Obst III, VII, X
DI 30.06.	Kartoffelsuppe mit Lauch-, Sellerie- und Möhrenwürfeln, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Hähnchenwürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat Ia, VII	Gemüsebratling , mit Paprikagemüse in Tomatensoße und Kartoffeln, Gurkensalat Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senf dressing, ein Putenschnitzel, Gebäck Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) Ei und Cocktailsöße, Gebäck Ia, III, VII, X

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

GUTEN APPETIT!