

# SPEISEPLAN MÄRZ 2022



## 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. Im Öko-Kennzeichnungsgesetz sind die rechtlichen Grundlagen für das staatliche Kennzeichen verankert. Das Bio-Siegel schafft Einheitlichkeit, Klarheit und Orientierung, denn wo „Bio“ draufsteht, ist auch „Bio“ drin.

Jeder Anbieter ist verpflichtet, alle Komponenten seines Bio-Angebotes mit seiner Kontrollstellennummer zu kennzeichnen. Unser EU-Zertifikat mit Kontrollstellennummer DE-ÖKO-021 und weitere Informationen erhalten Sie online oder über unsere Hotline.



DE-ÖKO-021  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



## 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.

Um die Allergiekost verträglich und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest. Wir liefern unsere Sonderkost mit Einzellieferschein in Menüschalen mit namentlichem Etikett.

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.



vegetarische Speise



vegane Speise



enthält Rind



enthält Schwein



enthält Geflügel



enthält Fisch, praktisch grätenfrei



enthält Wild



enthält Lamm



## 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 Sie 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
  - VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
  - VIIIj Pinienkerne
  - VIIIz Pistazien
- 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 Kasseler, 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)
- \*\* Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

## GfB Catering GmbH

Südring 501, 09125 Chemnitz  
Tel.: 0341. 44 82 110, Fax: 0341. 44 82 114  
kochloeffel@gfb-catering.com  
www.gfb-catering.com



info@gfb-catering.com



0341. 44 82 110



www.gfb-catering.com

**REVOLUTION**  
beginnt beim Essen!



# BESTELLSCHEIN MÄRZ 2022

Kundennummer

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

Name

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

Schule

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

Klasse




















































































































--

	KW 09				10					11					12					13			
	Di	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	04	07	08	09	10	11	14	15	16	17	18	21	22	23	24	25	28	29	30	31
DGE-Menü																							
Pastamenü																							
Kidsmenü																							
Kaltmenü																							
Salatteller																							

Bestellung möglich unter:

**ONLINE: [www.gfb-catering.com](http://www.gfb-catering.com), APP: GFB Kochlöffel, ABGABE: an der Ausgabe**

**Information für Schulen mit Salattheke:** Die Rohkostsalate, Obst und Getränke auf dem Speiseplan zu den DGE-Menüs, Pasta und Kids gelten nicht, an diesen Schulen steht stattdessen tagtäglich das frische Angebot der Salattheke zur Verfügung (Ausnahme: Biomenü).

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
DI 01.03.	<b>Gemüse-Frischkäse-Curry</b> aus Erbsen, Blumenkohl und Möhren, dazu Reis, Obst  Ia, VII, IX	<b>Gabelspaghetti</b> mit Wurstgulasch, Paprika und Zwiebeln, Obst  Ia, IX, X	<b>Rindergulasch</b> mit Paprika und Kartoffeln, Obst  Ia, X	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Obst  Ia, VII, IX	<b>Salatplatte Gartenmix:</b> Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
MI 02.03.	<b>Lachsragout</b> in Kräuterfrischkäsesoße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Fruchtquark  Ia, IV, VII	<b>Farfalle</b> mit Tomatensoße, dazu geriebener Käse, Fruchtquark  Ia, VII	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Bratensoße und Erbsen, dazu Kartoffelpüree  Ia, VII, IX, X	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Fruchtquark  Ia, VII, IX	<b>Salatplatte Gartenmix:</b> Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtquark  Ia, III, VII, IX, X
DO 03.03.	<b>Graupeneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Möhrenrohkost  Ia, Ib, Ic	<b>Penne</b> mit Hähnchenfleisch und Brokkoli in cremiger Soße, Möhrenrohkost  Ia, VII	<b>Geflügelbällchen</b> in Kräuterrahmsauce, dazu bunte Möhren und Kartoffeln  Ia, III, VII	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Obst  Ia, VII, IX	<b>Salatplatte Gartenmix:</b> Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
FR 04.03.	<b>Milchreis</b> mit heißen Kirschen, Gurkensalat  VII	<b>Bunte Nudeln</b> mit Tomaten-Kräutersoße, Gurkensalat  Ia	<b>Backfisch</b> mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat  Ia, III, VII	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurt dressing, Gebäck  Ia, VII, IX	<b>Salatplatte Gartenmix:</b> Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
MO 07.03.	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Frischkäsesoße mit Möhren, dazu Reis, Obst  Ia, VII, IX	<b>Penne</b> mit Käse-Schinkensoße, Obst  1, 3, 5, Ia, VII	<b>Mercimek Çorbası</b> Rote-Linsen-Suppe mit Möhren, Knoblauch und Zitrone, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII	<b>Reissalat „Mexiko“</b> mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Obst  Ia, VII, IX	<b>Fitnesssteller:</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt dressing, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII
DI 08.03.	<b>Seelachswürfel</b> in Kräuter-Frischkäsesoße mit Möhren, dazu Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, IV, VII	<b>Makkaroni</b> mit Hähnchenbruststreifen und Paprika in Tomatensoße, Gurkensalat  Ia	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, VII	<b>Reissalat „Mexiko“</b> mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Gebäck  Ia, VII, IX	<b>Fitnesssteller:</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt dressing, Gebäck  1, 3, 5, Ia, III, VII
MI 09.03.	<b>Mildes Chili sin Carne</b> mit Soja, Kidneybohnen und Mais, dazu Naturreis, Erdbeerjoghurt  Ia, VI, IX	<b>Bunte Spirelli</b> mit Tomatensoße und Reibekäse, Erdbeerjoghurt  Ia, VII	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße mit Kartoffeln, Erdbeerjoghurt  Ia, III, VII	<b>Reissalat „Mexiko“</b> mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Erdbeerjoghurt  Ia, VII, IX	<b>Fitnesssteller:</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt dressing, Erdbeerjoghurt  1, 3, 5, Ia, III, VII
DO 10.03.	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Möhren in Kräuter-Käsesoße, dazu Reis, Weißkrautsalat  Ia, III, VII	<b>Nudeln</b> mit Wurstgulasch, Weißkrautsalat  1, 3, 5, Ia, IX, X	<b>Kaiserschmarrn</b> mit Apfelmus  Ia, III, VII	<b>Reissalat „Mexiko“</b> mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Schokopudding  Ia, VII, IX	<b>Fitnesssteller:</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt dressing, Schokopudding  1, 3, 5, Ia, III, VII
FR 11.03.	<b>Ebly</b> mit buntem Kokosmilch-Gemüsecurry von Blumenkohl, Möhren und Brokkoli, Obst  Ia, VII	<b>Nudeleintopf</b> mit Hühnerfleisch, Lauch, Möhren und Sellerie mit Brot, Obst  Ia, Ib	<b>Cordon bleu vom Hähnchen</b> mit Möhren und Erbsen, dazu Reis  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	<b>Reissalat „Mexiko“</b> mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Obst  Ia, VII, IX	<b>Fitnesssteller:</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen, Ei und Reibekäse, Joghurt dressing, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII
MO 14.03.	<b>Lachsragout</b> in Senf-Dillsoße, Erbsen und Kartoffeln, Obst  Ia, IV, VII	<b>Nudeln</b> mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Obst  Ia, VII	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Möhren, Lauch, Sellerie und Schnitzelwurst, Obst  1, 3, 5, VII, IX, X	<b>Kartoffelsalat</b> mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle, Obst  3, 9, Ia, III, VII, IX, X	<b>Salatplatte Gärtnerin:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuterdressing, Obst  3, Ia, III, VII, IX, X
DI 15.03.	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Geflügelsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Weißkohlröhkost  Ia, VII, IX	<b>Spirelli</b> mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Weißkohlröhkost  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, Weißkohlröhkost  Ia, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle, Gebäck  3, 9, Ia, III, VII, IX, X	<b>Salatplatte Gärtnerin:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuterdressing, Gebäck  3, Ia, III, VII, IX, X
MI 16.03.	<b>Bunter Gemüseintopf</b> Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Beerenjoghurt  Ia, Ib, VII, IX	<b>Nudeln</b> mit Soße nach Carbonara-Art (Schinken-Käsesoße), Beerenjoghurt  1, 3, 5, Ia, VII	<b>Bauernroulade</b> mit bunten Möhren und Bratensoße, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII, IX	<b>Kartoffelsalat</b> mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle, Beerenjoghurt  9, Ia, III, VII, IX, X	<b>Salatplatte Gärtnerin:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuterdressing, Beerenjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
DO 17.03.	<b>Linsen-Kartoffeleintopf</b> mit Suppengemüse, Gurkensalat  VII, IX	<b>Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini,</b> dazu Tomatensoße, Gurkensalat  Ia, IX	<b>Geflügelfrikadelle</b> in Currysoße, dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat  3, 5, Ia, VII, IX, X	<b>Kartoffelsalat</b> mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle, Vanillejoghurt  9, Ia, III, VII, IX, X	<b>Salatplatte Gärtnerin:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuterdressing, Vanillejoghurt  Ia, III, VII, IX, X
FR 18.03.	<b>Naturreis</b> mit Rindergulasch, dazu Paprika und Zwiebeln, Obst  Ia	<b>Penne</b> mit Paprika-Tomatensoße, Obst  Ia	<b>Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel</b> mit Pilzen und Zwiebeln, dazu Reis, Obst  Ia, VII, X	<b>Kartoffelsalat</b> mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle, Obst  9, Ia, III, VII, IX, X	<b>Salatplatte Gärtnerin:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuterdressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
MO 21.03.	<b>Gemüsecurry</b> (Möhre, Brokkoli, Blumenkohl, Erbsen) mit Lachs, dazu Naturreis und Feta, Obst  Ia, VII, IX	<b>Nudeln</b> mit Bolognese vom Rind, Obst  Ia, VII, IX, X	<b>Domates Çorbası mit Şehriye</b> Cremige Tomatensuppe aus Anatolien mit Reismudeln und Petersilie, Obst  Ia, VII	<b>Bunter Couscous-Salat</b> mit Feta, Gemüse und Joghurt, Obst  VII, IX, X	<b>Hirtensalat:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven), Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuterdressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
DI 22.03.	<b>Bulgur</b> mit buntem Gemüse, Möhren, Schwarzwurzel und Brokkoli, dazu Tomatenfrischkäsesoße, Weißkohlröhkost  Ia, VII, IX	<b>Nudeln</b> mit Käsesoße, Weißkohlröhkost  Ia, VII	<b>Geflügelhacksteaks</b> mit Geflügelsoße und Erbsen, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII	<b>Bunter Couscous-Salat</b> mit Feta, Gemüse und Joghurt, Gebäck  VII, IX, X	<b>Hirtensalat:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven), Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuterdressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
MI 23.03.	<b>Gemüsepfanne</b> mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Sojastreifen und Schnittlauch, Kräutersoße, Kartoffeln, Fruchtquark  Ia, VII, IX	<b>Penne</b> mit vegetarischer Bolognese, Fruchtquark  Ia, IX	<b>Pizza Salami</b> mit Gemüse, Fruchtquark  1, 3, 5, Ia, VII	<b>Bunter Couscous-Salat</b> mit Feta, Gemüse und Joghurt, Fruchtquark  VII, IX, X	<b>Hirtensalat:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven), Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuterdressing, Fruchtquark  Ia, III, VII, IX, X
DO 24.03.	<b>Linseneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenmischbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, IX	<b>Schmetterlingsnudeln</b> mit Spinat-Käsesoße, Gurkensalat  Ia, VII	<b>Germknödel</b> mit Vanillesoße  Ia, III, VII	<b>Bunter Couscous-Salat</b> mit Feta, Gemüse und Joghurt, Schokopudding  VII, IX, X	<b>Hirtensalat:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven), Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuterdressing, Schokopudding  Ia, III, VII, IX, X
FR 25.03.	<b>Schweinegulasch</b> mit Schwarzwurzel, dazu Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII	<b>Makkaroni</b> mit Tomatenrahmsauce, dazu geriebener Käse, Obst  Ia, VII	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst  Ia, VII	<b>Bunter Couscous-Salat</b> mit Feta, Gemüse und Joghurt, Obst  VII, IX, X	<b>Hirtensalat:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais, Oliven), Weißkohl und Feta, Joghurt-Kräuterdressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
MO 28.03.	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	<b>Gabelspaghetti</b> mit Schweinegulasch, Obst  Ia	<b>Tavuk Kavrurma</b> Hähnchengeschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Obst  Ia	<b>Kartoffelsalat</b> mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Obst  1, 3, 5, VII, IX	<b>Salatplatte Exotik:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktaildressing, Obst  Ia, III, VII, VIII, IX, X
DI 29.03.	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat, dazu Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, VII	<b>Nudeln</b> mit Bolognese von roten Linsen, Gurkensalat  Ia, IX	<b>Milchreis</b> mit Apfelmus  3, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Apfelmus  1, 3, 5, VII, IX	<b>Salatplatte Exotik:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktaildressing, Apfelmus  3, Ia, III, VII, VIII, IX, X
MI 30.03.	<b>Bulgur</b> mit Möhren, Erbsen, Brokkoli, dazu Frischkäsesoße, Erdbeerjoghurt  Ia, VII, IX	<b>Nudeln</b> mit Vier-Käse-Soße, Erdbeerjoghurt  Ia, VII	<b>Schnitzel vom Schwein</b> mit Soße und Erbsen, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Erdbeerjoghurt  1, 3, 5, VII, IX	<b>Salatplatte Exotik:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktaildressing, Erdbeerjoghurt  Ia, III, VII, VIII, IX, X
DO 31.03.	<b>Ragout vom Kabeljau</b> in Frischkäserahmsauce, dazu Erbsen und Langkornreis, Möhrenrohkost  Ia, VII	<b>Gabelspaghetti</b> mit Geschnetzeltem vom Rind in Rahmsauce, Möhrenrohkost  Ia, VII	<b>Sächsische Quarkkeulchen</b> mit Apfelmus  3, Ia, III, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Fruchtquark  1, 3, 5, VII, IX	<b>Salatplatte Exotik:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktaildressing, Fruchtquark  Ia, III, VII, VIII, IX, X