

# APRIL 2022 SPEISEPLAN



Empfehlung im April:  
Gerichte zum Osterfest,  
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. 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.



## 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!



Kundennummer

Name

Schule

Klasse

	KW 13		14					15					16					17				
	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
	01	04	05	06	07	08	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29	
DGE-Menü																						
Pastamenü																						
Kidsmenü																						
Kaltmenü																						
Salatteller																						

Karfreitag: 15.04., Ostermontag: 18.04.22  
Ferien Sachsen: 15.04. – 23.04.22

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.

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
FR 01.04.	<b>Fischragout vom Seelachs</b> mit Senf-Dillsoße, Brokkoli und Kartoffelpüree, Waldmeisterquark Ia, IV, VII	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensoße, Waldmeisterquark Ia, VII	<b>Nudeleintopf</b> mit Hähnchenfleisch, Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Waldmeisterquark Ia, Ib, Ic, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Waldmeisterquark 1, 3, 5, VII, IX	<b>Salatplatte Exotik:</b> Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktaildressing, Waldmeisterquark Ia, III, VII, VIII, IX, X
MO 04.04.	<b>Vollkornreis</b> mit Möhren, Erbsen und Kohlrabi, dazu Tomaten-Frischkäsesoße, Obst Ia, VII, IX	<b>Makkaroni</b> mit Wurstgulasch, Obst 1, 3, 5, Ia, IX, X	<b>Putencurry</b> mit Erbsen, Blumenkohl und Möhren, dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII, X	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Obst Ia, III, VII	<b>Chefsalat</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen und Ei, Joghurdressing, Obst 1, 3, 5, III, VII
DI 05.04.	<b>Bunter Reiseintopf</b> mit Hähnchenfleisch, Möhren, Porree und Sellerie, dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib	<b>Bunte Nudeln</b> mit Käsesoße, Gurkensalat Ia, VII, IX	<b>Panierte Leberkäsebrezn</b> mit Bratensoße und Erbsen, dazu Kartoffelpüree Ia, Ic, VII	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Gebäck Ia, III, VII	<b>Chefsalat</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen und Ei, Joghurdressing, Gebäck Ia, 1, 3, 5, III, VII
MI 06.04.	<b>Chili sin Carne</b> Sojageschnitzeltes mit Mais, Kidneybohnen und Tomatensoße, dazu Reis, Vanillejoghurt Ia, VI, VII	<b>Nudeln</b> mit Schweinegulasch, Erbsen und Möhren, Vanillejoghurt Ia, IX	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Tomatensoße und Erbsen, Vanillejoghurt Ia, III, VII	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Vanillejoghurt Ia, III, VII	<b>Chefsalat</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen und Ei, Joghurdressing, Vanillejoghurt 1, 3, 5, III, VII
DO 07.04.	<b>Buntes Eierragout</b> mit Erbsen und Möhren, dazu Kräuterkartoffeln, Weißkohlsalat Ia, VII	<b>Schmetterlingsnudeln</b> mit vegetarischer Bolognese, Weißkohlsalat Ia, IX	<b>Geflügelbällchen</b> in Kräutersoße mit bunten Möhren, dazu Kräuterkartoffeln Ia, III, VII	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Fruchtquark Ia, III, VII	<b>Chefsalat</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen und Ei, Joghurdressing, Fruchtquark 1, 3, 5, III, VII
FR 08.04.	<b>Kartoffeln</b> und Kräuterquark, dazu Butter, Obst Ia, VII	<b>Nudeln</b> mit Bolognese vom Geflügel, Obst Ia, IX	<b>Hefeklöße</b> mit Vanillesoße, Obst Ia, III, VII	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Obst Ia, III, VII	<b>Chefsalat</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Schinkenstreifen und Ei, Joghurdressing, Obst 1, 3, 5, III, VII
MO 11.04.	<b>Bunter Gemüse-Vollkornreis</b> mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Tomaten-Frischkäse-Soße, Obst Ia, VII, IX	<b>Gabelspaghetti</b> mit Bauerngulasch und Gemüse, Obst Ia, VII, IX	<b>Hühnerfrikassee</b> mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst Ia, VII	<b>Bunter Reissalat</b> mit Paprika, Mais, Erbsen, Kräutern, dazu eine Geflügel-frikadelle, Obst Ia, III, VII, IX, X	<b>Fitnesssteller:</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Obst III, VII
DI 12.04.	<b>Marinierter Hering</b> mit Sahne-Joghurtsoße, dazu Kartoffeln, Gurkensalat 9, Ia, III, IV, VII, X	<b>Nudeln</b> mit Tomatenwürfeln in Kräutersoße, Gurkensalat Ia, VII	<b>Rindfleischfrikadelle</b> mit Paprikasoße, dazu Reis, Gurkensalat Ia, III	<b>Bunter Reissalat</b> mit Paprika, Mais, Erbsen, Kräutern, dazu eine Geflügel-frikadelle, Gebäck Ia, III, VII, IX, X	<b>Fitnesssteller:</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Gebäck Ia, III, VII
MI 13.04.	<b>Vegetarischer Linseneintopf</b> von roten Linsen, mit Kartoffelwürfeln, Sellerie, Möhre und Poree, dazu Roggenvollkornbrot, Fruchtjoghurt Ia, Ib, VII, IX	<b>Spirelli</b> mit Vier-Käse-Soße, Fruchtjoghurt Ia, VII	<b>Hähnchenbrustflet</b> in Zitronen-Kräutersoße mit Möhren, dazu Kartoffeln Ia, VII	<b>Bunter Reissalat</b> mit Paprika, Mais, Erbsen, Kräutern, dazu eine Geflügel-frikadelle, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X	<b>Fitnesssteller:</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Fruchtjoghurt III, VII
DO 14.04.	<b>Bunter Curry-Gemüseulasch</b> mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, dazu Vollkornreis, Obst Ia, VII	<b>Tortellini Carne</b> mit Tomaten-Käsesoße, Obst Ia, III, VII	<b>Vegetarische Möhren-Süßkartoffelcremesuppe</b> mit Kartoffelwürfeln, dazu Mischbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX	<b>Bunter Reissalat</b> mit Paprika, Mais, Erbsen, Kräutern, dazu eine Geflügel-frikadelle, Obst Ia, III, VII, IX, X	<b>Fitnesssteller:</b> Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Obst III, VII
FR 15.04. <small>Karfreitag</small>					
MO 18.04. <small>Ostermontag</small>					
DI 19.04. <small>Ferien SN</small>	<b>Sojageschnitzeltes</b> mit buntem Gemüse in Kräutersoße, dazu Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Obst Ia, VI, VII, IX	<b>Spirelli</b> mit buntem Gemüseragout, Obst Ia, VII, IX	<b>Chili con Carne</b> mit Schweinefleisch, Tomatensoße, Kidneybohnen und Mais, dazu Reis, Obst Ia, VII, IX		
MI 20.04. <small>Ferien SN</small>	<b>Hähnchengeschnitzeltes</b> in Rahmsoße mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie, Lauch), dazu Kräuterkartoffeln, Fruchtquark Ia, VII	<b>Schmetterlingsnudeln</b> mit Paprika-Rahmsoße, Fruchtquark Ia, VII	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße, dazu Kartoffeln Fruchtquark Ia, III, VII		
DO 21.04. <small>Ferien SN</small>	<b>Frikassee vom Seelachs</b> in Kräuter-Senfsoße, dazu Brokkoli-Kartoffelpüree, Möhrenrohkost Ia, VII	<b>Gabelspaghetti</b> mit Rinderbolognese, Möhrenrohkost Ia, VII, IX	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt Ia, VII		
FR 22.04. <small>Ferien SN</small>	<b>Spinat mit Rührei</b> , dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII	<b>Spirelli</b> mit Tomatensoße und Jägerschnitzel, Obst 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX, X	<b>Hähnchenstreifen</b> in Rahmsoße, dazu Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Obst Ia, VII		
MO 25.04.	<b>Lachsfrikassee</b> in Frischkäse-Kräutersoße mit Kohlrabi, dazu Kartoffel-Karottenpüree, Obst Ia, VII	<b>Bunte Spirelli</b> mit Tomaten-Käsesoße, Obst Ia, VII	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Jagdwurstwürfeln Obst VII, IX		
DI 26.04.	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, Gurkensalat VII	<b>Nudeln</b> mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Gurkensalat Ia, VII	<b>Putinchen</b> (Putenschnitzel) mit Möhren und Erbsengemüse, Geflügelsoße, dazu Kartoffeln Ia, III, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurken und Joghurdressing, eine Geflügelwiener, Gebäck 1, 3, 5, Ia, VII, IX	<b>Salatteller Italia:</b> Blattsalate, Rucola, Tomaten, Mozzarella und Oliven, Balsamico-Dressing, Gebäck Ia, III, VII
MI 27.04.	<b>Mildes Chili sin Carne</b> mit Soja, roten Bohnen, Mais, Tomate, dazu Naturreis, Weißkohlrhokost Ia, VI, IX	<b>Makkaroni</b> mit Gemüsebolognese, Weißkohlrhokost Ia, IX	<b>Gyrosplanne</b> mit Reis, dazu Zaziki, Weißkohlrhokost 3, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurken und Joghurdressing, eine Geflügelwiener, Fruchtquark 1, 3, 5, Ia, VII, IX	<b>Salatteller Italia:</b> Blattsalate, Rucola, Tomaten, Mozzarella und Oliven, Balsamico-Dressing, Fruchtquark VII
DO 28.04.	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Möhrenrohkost Ia, VII, IX	<b>Schmetterlingsnudeln</b> mit Spinat-Käsesoße, Möhrenrohkost Ia, VII	<b>Schnitzel vom Schwein</b> mit Soße und Blumenkohl, dazu Kartoffeln Ia, III, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurken und Joghurdressing, eine Geflügelwiener, Fruchtjoghurt 1, 3, 5, Ia, VII, IX	<b>Salatteller Italia:</b> Blattsalate, Rucola, Tomaten, Mozzarella und Oliven, Balsamico-Dressing, Fruchtjoghurt VII
FR 29.04.	<b>Blumenkohl-Erdnuss-Currysoße</b> mit Hähnchenstreifen, dazu Reis, Gurkensalat Ia, V, VII	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Gurkensalat Ia, VII	<b>Grießbrei</b> mit Apfelmus Ia, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurken und Joghurdressing, eine Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, Ia, VII, IX	<b>Salatteller Italia:</b> Blattsalate, Rucola, Tomaten, Mozzarella und Oliven, Balsamico-Dressing, Obst VII