

MAI 2022 SPEISEPLAN



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 Kontrollstellenummer zu kennzeichnen. Unser EU-Zertifikat mit Kontrollstellenummer 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!



Kundennummer

Name

Schule

BESTELLSCHEIN MAI 2022

Klasse

	KW 18					19					20					21					22	
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di
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																						
Kaltmenü																						
Salatteller																						

Christi Himmelfahrt: 26.05.22
Unterrichtsfreier Tag in Sachsen: 27.05.

Bestellung möglich unter:

ONLINE: 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
MO 02.05.	Lachsragout in Kräuterfrischkäsesoße, dazu Erbsen und Kräuterkartoffeln, Obst Ia, IV, VII	Käse-Tortellini mit Tomaten-Mozzarella-Soße, dazu geriebener Käse, Obst Ia, III, VII	Rindergulasch mit Paprika, dazu Kartoffeln, Obst Ia	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Obst Ia, VII, IX	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
DI 03.05.	Milchreis mit heißen Kirschen, Möhrenrohkost VII	Gabelspaghetti mit Würstgulasch, Paprika und Zwiebeln, Möhrenrohkost Ia, IX, X	Geflügelbällchen in Kräuterrahmsauce, dazu bunte Möhren und Kartoffeln Ia, III, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Gebäck Ia, VII, IX	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
MI 04.05.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvoll- kornbrot, Gurkensalat Ia, Ib, Ic	Hörnchennudeln mit Schweinegulasch, Gurkensalat Ia	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße, dazu Möhren- Erbsen-Kartoffelpüree Ia, VII, IX, X	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Fruchtquark Ia, VII, IX	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtquark Ia, III, VII, IX, X
DO 05.05.	Makkaroni mit vegetarischer Linsenbo- lognese (Linsen, Tomatensoße, Sellerie, Lauch, Möhren) und geriebenem Käse, Kirschjoghurt Ia, VII, IX	Makkaroni mit Hähnchenfleisch und Champignons in cremiger Soße, Kirschjoghurt Ia, VII	Backfisch mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Kirschjoghurt Ia, III, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Kirschjoghurt Ia, VII, IX	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Kirschjoghurt Ia, III, VII, IX, X
FR 06.05.	Bunte Gemüsepfanne: Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen in Tomatensoße, dazu Naturreis, Fruchtjoghurt Ia, VII, IX	Strozzapreti mit Tomaten-Kräutersoße, Fruchtjoghurt Ia	Putinchen mit Spargelrahmsauce und Kartoffeln Ia, III, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Fruchtjoghurt Ia, VII, IX	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X
MO 09.05.	Mildes Chili sin Carne mit Soja, Kidneybohnen und Mais, dazu Naturreis, Obst Ia, VI, IX	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Obst Ia, VII	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen und Zwiebeln, dazu Reis, Obst Ia, VII	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Obst Ia, VII, IX	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Obst Ia, III, VII
DI 10.05.	Rote-Beete-Medaillons mit Balkan-Gemüse (Mais, Bohnen, Paprika, Erbsen, Karotten) in Kräuter-Goudasoße, dazu Reis, Weißkrautsalat Ia, III, VII	Vegetarischer Nudleintopf mit Lauch, Möhren und Sellerie, dazu Brot, Weißkrautsalat Ia, Ib	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße Ia, III, VII	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Gebäck Ia, VII, IX	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Gebäck Ia, III, VII
MI 11.05.	Ebly, dazu Lachswürfel in Kokosmilch-Gemüsecurry (Blumenkohl, Möhren und Brokkoli), Fruchtquark Ia, IV, VII	Nudeln mit Würstgulasch, Fruchtquark S, 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße und Erbsen, dazu Kartoffeln 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Fruchtquark Ia, VII, IX	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Fruchtquark III, VII
DO 12.05.	Hänchengeschnetzeltes in Frischkäsesoße mit Möhren, Bohnen, Erbsen und Blumenkohl, dazu Reis, Gurkensalat Ia, VII	Penne mit Gorgonzola-Schinkensoße, Gurkensalat 1, 3, 5, Ia, VII	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce mit Erbsen, dazu Reis, Gurkensalat Ia, VII	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Vanillejoghurt Ia, VII, IX	Fitnesssteller: Gemischter Salate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Vanillejoghurt Ia, III, VII
FR 13.05.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäsesoße mit Möhren, dazu Kartoffeln, Obst Ia, IV, VII	Makkaroni mit Hähnchenbruststreifen und Paprika in Tomatensoße, Obst Ia	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst Ia, VII, IX, X	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Obst Ia, VII, IX	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Obst Ia, III, VII
MO 16.05.	Bunter Gemüseintopf (Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen) mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX	Nudeln mit Soße nach Carbonara- Art (Schinken-Käsesoße), Obst 1, 3, 5, Ia, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie, Obst VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle, Obst 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Obst Ia, III, VII
DI 17.05.	Spargelcremesuppe mit Spargelrinne, Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib	Nudeln mit Bolognese vom Rind, Apfelmus 3, Ia, VII, IX, X	Kartoffelpuffer mit Apfelmus 3, Ia, III, VII, IX	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle, Apfelmus 3, 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Apfelmus 3, Ia, III, VII
MI 18.05.	Naturreis mit Rindergulasch, dazu Paprika und Zwiebeln, Waldmeisterquark Ia	Penne mit Paprika-Tomatensoße, Waldmeisterquark Ia, III	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Waldmeisterquark Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle, Fruchtquark 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Fruchtquark Ia, III, VII
DO 19.05.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenmischbrot, Möhrenrohkost Ia, Ib, VII, IX	Käse-Tortellini mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Möhrenrohkost Ia, III, VII	Bauernrolade mit bunten Möhren und Bratensoße, dazu Kar- toffeln Ia, III, VII, IX	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle, Vanillejoghurt 3, 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Vanillejoghurt Ia, III, VII
FR 20.05.	Hänchengeschnetzeltes in Frischkäsesoße mit Möhren und Erbsen, dazu Kräuter-Naturreis, Obst Ia, VII, IX	Nudeln mit Vier-Käse-Soße, Obst Ia, VII	Germknödel mit Vanillesoße, Obst Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Ei, Gewürzgurke, Paprika, Mayonnaise und Rindfleischfrikadelle, Obst 3, 9, Ia, III, VII, IX, X	Salatplatte Gärtnerin: Mischsalate (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Kräuter- dressing, Obst Ia, III, VII
MO 23.05.	Bunte Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Soja- streifen und Schnittlauch, Käsesoße (Gouda), dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	Penne mit vegetarischer Linsenbolognese, Obst Ia, IX	Vanillepuddingsuppe, dazu Milchbrötchen, Obst Ia, III, VII	Bunter Couscoussalat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Obst VII, IX, X	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Oliven und Feta, Joghurt-Kräuter- Dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
DI 24.05.	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Butter, Gurkensalat VII	Makkaroni mit Spargel, Tomaten und Brokkoli, dazu Kräutersoße, Gurkensalat Ia, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Gurkensalat Ia, VII	Bunter Couscoussalat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Gebäck VII, IX, X	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Oliven und Feta, Joghurt-Kräuter- Dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
MI 25.05.	Schweinegulasch mit Schwarzwurzeln, dazu Kartoffelpüree, Erdbeerjoghurt Ia, VII	Spirelli mit Tomatenrahmsauce, dazu geriebener Käse, Erdbeerjoghurt Ia, VII	Pizza Salami mit Gemüse, Erdbeerjoghurt 1, 3, 5, Ia, VII	Bunter Couscoussalat mit Feta, Gemüse und Joghurt, Erdbeerjoghurt VII, IX, X	Hirtensalat: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Oliven und Feta, Joghurt-Kräuter- Dressing, Erdbeerjoghurt Ia, III, VII, IX, X
DO 26.05. Feiertag	Christi Himmelfahrt				
FR 27.05. unterrichts- frei SN	Lachsragout in Senf-Dillsoße, Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, IV, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Möhrenrohkost 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel, dazu Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost Ia, VII		
MO 30.05.	Penne mit Rautengrün-Gemüse (Zuch- ini, Auberginen, Paprika) in Tomatensoße, Obst Ia	Tortellini Carne mit Tomatensoße, Obst Ia, VII	Schnippelwürstgulasch mit Paprika und Püree, dazu Kartoffelpüree, Obst 1, 3, 5, Ia, VII	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Obst 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Tomate, Mais), Cocktail- dressing, Obst Ia, III, VII, VIII, IX, X
DI 31.05.	Ragout vom Kabeljau in Kräuter-Senfsoße, dazu Erbsen und Langkornreis, Möhrenrohkost Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Geschnetzeltem vom Rind in Rahmsauce, Möhrenrohkost Ia, VII	Sächsische Quarkkeulchen mit Apfelmus 3, Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Radieschen, Paprika, Gurken und Senfdressing, eine Geflügelwiener, Fruchtquark 1, 3, 5, VII, IX	Salatplatte Exotik: Mischsalat (Salat, Gurke, Toma- te, Mais), Cocktail- dressing, Fruchtquark Ia, III, VII, VIII, IX, X