

SPEISEPLAN JULI 2022



Empfehlung im Juli:
Frische Sommergerichte,
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. 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

enthält Geflügel



vegane Speise

enthält Fisch,
praktisch grätenfrei



enthält Rind

enthält Wild



enthält Schwein

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

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

BESTELLSCHEIN JULI 2022

Name

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

Schule

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

Klasse

--

KW	26	27	28					29	30													
	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																						

Ferien Sachsen: 18.07. – 26.08.22

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
FR 01.07.	Lachsragout in Kräuterfrischkäsesoße, dazu Erbsen und Kräuterkartoffeln, Obst 	Käse-Tortellini mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Obst 	Rindergulasch mit Paprika, dazu Kartoffeln, Obst 	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Joghurdressing, eine Geflügelwiener, Obst 	Salatteller „Italia“: Blattsalate, Rucola, Tomaten, Mozzarella und Oliven, Balsamico-Dressing, Obst
MO 04.07.	Mildes Chili sin Carne mit Soja, Kidneybohnen und Mais, dazu Naturreis, Obst 	Vegetarischer Nudleintopf mit Lauch, Möhren und Sellerie, dazu Brot, Obst 	Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Pilzen, dazu Naturreis, Obst 	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Obst 	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst
DI 05.07.	Makkaroni mit vegetarischer Linsensbolognese (Linsen, Tomatensoße, Sellerie, Lauch und Möhrenwürfel), Gurken-Radieschen Salat 	Makkaroni mit Hähnchenfleisch und Champignons in cremiger Soße, Gurken-Radieschen Salat 	Backfisch mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Gurken-Radieschen-Salat 	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Gebäck 	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck
MI 06.07.	Hähnchengeschnetzeltes in Frischkäsesoße mit Möhren, Bohnen, Erbsen und Blumenkohl, dazu Reis, Fruchtjoghurt 	Makkaroni mit Hähnchenstreifen und Brokkoli, dazu Kräutersoße, Fruchtjoghurt 	Sommerliche Fruchtkaltschale mit Milchbrötchen 	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Fruchtjoghurt 	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt
DO 07.07.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Möhrenrohkost 	Hörnchennudeln mit Schweinegulasch, Möhrenrohkost 	Geflügelbällchen in Kräuterrahmsoße, dazu Brokkoli und Kartoffeln 	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Fruchtjoghurt 	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt
FR 08.07.	Milchreis mit heißen Kirschen, Obst 	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch, Obst 	Hähnchenbrustfilet mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree 	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas und Joghurdressing, Obst 	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst
MO 11.07.	Bunter Gemüseintopf Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Obst 	Nudeln mit Soße nach Carbonara-Art (Schinken-Käsesoße), Obst 	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln, Obst 	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Obst 	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Obst
DI 12.07.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäsesoße mit Möhren, dazu Kartoffeln, Weißkohlrohkost 	Penne mit Gorgonzola-Spinatsoße, Weißkohlrohkost 	Pizza Salami mit Gemüselag, Weißkohlrohkost 	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Gebäck 	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Gebäck
MI 13.07.	Bunte Gemüsepfanne mit Möhren, Blumenkohl, Brokkoli und Erbsen in Tomatensoße, dazu Naturreis, Erdbeerquark 	Makkaroni mit Hähnchenbruststreifen und Paprika in Tomatensoße, Erdbeerquark 	Geflügelrikadelle in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Erdbeerquark 	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Erdbeerquark 	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Erdbeerquark
DO 14.07.	Rote-Beete-Medaillon mit Balkan-Gemüse (Mais, Bohnen, Paprika, Karotten und Erbsen) in Kräuter-Goudasoße, dazu Reis, Gurken-Tomaten-Salat 	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Gurken-Tomaten-Salat 	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße und Erbsen, dazu Kartoffeln 	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Heidelbeerjoghurt 	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Heidelbeerjoghurt
FR 15.07.	Ebly , dazu Lachswürfel in Kokosmilch-Gemüsecurry von Blumenkohl, Möhren und Brokkoli, Obst 	Hörnchennudeln mit Wurstgulasch, Obst S, I, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, Obst 	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Obst 	Fitnesssteller: Gemischter Salat (Salat, Gurke, Tomate, Mais) mit Ei und Reibekäse, Joghurdressing, Obst
MO 18.07. <small>Ferien SN</small>	Naturreis mit Rindergulasch, dazu Paprik und Zwiebeln, Obst 	Penne mit Paprika-Tomatensoße, Obst 	Schnippelwurstgulasch mit Parika und Mais, dazu Karoffelpüree, Obst 		
DI 19.07. <small>Ferien SN</small>	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenmischbrot, Möhrenrohkost 	Gabelspaghetti mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Möhrenrohkost 	Bauernroulade mit Erbsen und Bratensoße, dazu Kartoffeln 		
MI 20.07. <small>Ferien SN</small>	Hähnchengeschnetzeltes in Frischkäsesoße, Möhren und Erbsen-Gemüse, dazu Kräuter-Naturreis, Kirschgoghurt 	Nudelsalat mit Paprika, Mais, Gewürzgurke und Mayonnaise, Kirschgoghurt 	Germknödel marmoriert mit Vanillesoße, Kirschgoghurt 		
DO 21.07. <small>Ferien SN</small>	Grießbrei mit heißen Kirschen, Gurkensalat 	Nudeln mit Geflügelbolognese, Gurkensalat 	Eier in Senfsoße , dazu Kartoffeln, Gurkensalat 		
FR 22.07. <small>Ferien SN</small>	Vollkornpenne mit Ratatouille-Gemüse (Zucchini, Auberginen, Paprika) in Tomatensoße, Obst 	Strozzapreti (gedrehte Nudeln) mit Tomaten-Kräutersoße und geriebenem Käse, Obst 	Hühnerfrikassee mit Möhren, Erbsen und Reis, Obst 		
MO 25.07. <small>Ferien SN</small>	Bunte Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli und Blumenkohl, Sojastreifen und Schnittlauch mit Käsesoße, dazu Kartoffeln, Obst 	Penne mit vegetarischer Linsensbolognese, Obst 	Vanillepuddingsuppe , dazu Milchbrötchen, Obst 		
DI <small>Ferien SN</small>	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurken-Tomatensalat 	Tortellini con Carne mit Käsesoße, Gurken-Tomatensalat 	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurken-Tomatensalat 		
MI 27.07. <small>Ferien SN</small>	Bunte Gemüsepfanne mit Soja in Käsesoße, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt 	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Fruchtjoghurt 	Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel , dazu Erbsen und Kartoffeln, Fruchtjoghurt 		
DO 28.07. <small>Ferien SN</small>	Schweinegulasch mit Schwarzwurzel, dazu Kartoffelpüree, Weißkohlsalat 	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch Weißkohlsalat 	Kartoffelsalat mit Gurken, Paprika und Joghurdressing, dazu eine Geflügelwiener 		
FR 29.07. <small>Ferien SN</small>	Ragout vom Kabeljau in Kräuter-Senfsoße, dazu Erbsen und Langkornreis, Obst 	Gabelspaghetti mit Geschnetzeltem vom Rind in Rahmsoße, Obst 	Sächsische Quarkkeuchen mit Apfelmus 		