

01.08. - 26.08.22
AUGUST 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 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



UNFASSBAR LECKER!



Kundennummer

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

BESTELLSCHEIN AUGUST 2022

Name

--

Schule

--

Klasse

--

	KW 31					32					33					34				
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr
DGE-Menü	01	02	03	04	05	08	09	10	11	12	15	16	17	18	19	22	23	24	25	26
Pastamenü																				
Kidsmenü																				
Kaltmenü																				
Salatteller																				

 Ferien Sachsen-Anhalt: 14.07. – 24.08.22
 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
MO 01.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Linseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie und Karotten und Vollkornbrot, dazu Stückobst Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Gabelspaghetti mit Bauerngulasch, Stückobst Ia, VII, IX	Gabelspaghetti mit Tomatensoße, Stückobst Ia		
DI 02.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Kartoffeln mit Kräuterquark, dazu Gurkensalat Ia, VII	Nudeln mit Käsesoße und Gemüsestreifen, Gurkensalat Ia, IX	Hähnchengeschnetzeltes mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Gurkensalat Ia, VII		
MI 03.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Geflügelgulasch mit Erbsen-Möhrengemüse und Salzkartoffeln, dazu Mangojoghurt Ia, III, VII	Tortellini con Carne (mit Fleisch) mit Tomatensoße, Mangojoghurt Ia, VII	Buchstabennudelsuppe mit Suppengemüse und Mischbrot, Mangojoghurt Ia, Ib, VII, IX		
DO 04.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Eier in Senfsoße mit Petersilienkartoffeln, dazu Rotkohlsalat Ia, VII	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße und Rotkohlsalat Ia, VII	Kufteta po chirpanski: Kartoffeleintopf mit Hackfleischbällchen, Karotten und Tomatensoße, Rotkohlsalat Ia, III, VII, IX		
FR 05.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Gebatener Lachs in Kräutersoße mit Kartoffelpüree, dazu Stückobst Ia, IV, VII	Nudeln mit Tomatensoße und Jägerschnitzel, Stückobst 1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Puddingsuppe mit Milchbrötchen und Stückobst Ia, III, VII		
MO 08.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Weißkohleintopf (Weißkohl, Kartoffeln, Karotten) mit Vollkornbrot, dazu Stückobst Ia, Ib, Ic, Id, IX	Bolognese vom Schwein mit Gabelspaghetti, Stückobst Ia, VII, IX	Tortellini mit Käsefüllung und Kräutersoße mit Tomatenwürfeln, Stückobst Ia, III, VII		
DI 09.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Putengulasch mit Schwarzwurzelgemüse und Pasta, dazu Möhrensalat Ia	Nudeln mit Thunfischsoße, dazu Möhrensalat Ia, IV	Tomatensuppe mit Reis, dazu ein Brötchen und Möhrensalat, Ia		
MI 10.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Milchreis mit heißen Sauerkirschen, dazu Gurken-Joghurt-Salat VII	Penne in Tomatensoße mit geriebenem Käse, Gurken-Joghurt-Salat Ia, VII, IX	Drusan Kebap: Schweinefleisch mit Tomaten, Zwiebeln und Paprika, dazu Reis, Gurken-Joghurt-Salat Ia, IX		
DO 11.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Couscous-Pfanne mit Gemüse (Möhre, Erbsen, Tomaten) und Kichererbsen-Soße, Kirschjoghurt Ia, VII	Spanische Gemüsepfanne in Kräutersoße mit Schupfnudeln, Kirschjoghurt Ia, III, VII	Backfisch vom Seelachs mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Kirschjoghurt, Ia, IV, VII		
FR 12.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Seelachs, dazu Vollkornpenne mit Dillsoße und Tomatensalat, Stückobst Ia, IV, VII	Nudeleintopf mit Suppengemüse und Hähnchenbrustwürfeln, Brot und Stückobst Ia, Ib, IX	Quarkkeulchen ohne Rosinen, dazu Apfelmus 3, Ia, III, VII		
MO 15.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Tomatensuppe mit frischen Kräutern, Vollkornbrot dazu Stückobst Ia, Ib, Ic, IX	Pasta mit Putenbruststreifen in cremiger Soße, Stückobst Ia, IX	Bunte Spirelli mit Kräuter-Frischkäsesoße, Stückobst Ia, VII		
DI 16.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Schweinegulasch mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, dazu Gurken-Tomatensalat Ia, VII, IX	Spirelli mit Tomaten-Mozzarella-Soße, dazu Gurken-Tomatensalat Ia, VII, IX	Bob Chorba: Bulgarische Tomaten-Bohnensuppe (weiße Bohnen, Kidneybohnen, Paprika, Karotten und Kartoffeln), Gurken-Tomatensalat Ia, VII, IX		
MI 17.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat, Erdbeerjoghurt VII	Pasta mit roter Pestorahmssoße, Erdbeerjoghurt Ia, VII, VIII	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben, Brot, Erdbeerjoghurt 1, 3, 5, Ia, Ib, VII, IX		
DO 18.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Farfalle mit Bolognese von roten Linsen, Apfel-Möhren-Rohkostsalat Ia, IX	Beerenkaltshale mit Einback, Apfel-Möhren-Rohkostsalat Ia, III, VII	Seelachs in Knusperpanade mit Kräutersoße und Kartoffeln und Apfel-Möhren-Rohkostsalat, Ia, III, VII		
FR 19.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Bunte Nudeln mit Thunfisch-Tomaten-Frischkäsesoße, Stückobst Ia, IV, VII	Spaghetti mit Jagdwurstgulasch in Tomatensoße, Stückobst, 1, 3, 5, Ia, IX, X	Grießbrei mit Zimt und Zucker, dazu Stückobst, Ia, VII		
MO 22.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Linsensuppe mit Möhren und Kokos-Curry, dazu Fladenbrot, Stückobst Ia, VII, IX, XI	Spätzle-Gemüse-Pilzpfanne mit Kräutersoße, dazu Stückobst, Ia, III, VII, IX	Bolognese vom Geflügel mit Gabelspaghetti, Stückobst Ia, IX		
DI 23.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Ei-Patty mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln, Gurken-Radieschensalat Ia, VII	Nudeln mit Tomatenwürfeln und Kräutersoße, dazu Gurken-Radieschensalat Ia, VII	Putenschnitzel mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln Ia, III, VII		
MI 24.08. <small>Ferien SA Ferien SN</small>	Kochklops mit Kapernsoße, Brokkoli und Vollkornreis, Stückobst Ia, VII	Korkenziehernudeln mit Schinken-Sahne-Soße, dazu Stückobst, 1, 3, 5, Ia, VII	Gjuwtsch: Eintopf mit Schweinefleisch, Paprika, Auberginen, Zucchini und grünen Bohnen, dazu Kräuterreis, Stückobst Ia, IX		
DO 25.08. <small>Ferien SN</small>	Kichererbsen-Curry mit Ananas und Tomatenreis, dazu Vanillequark Ia, VI, VII, X	Penne mit Rahmspinat, dazu Vanillequark Ia, VII	Seelachs-Fischli mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, dazu Vanillequark, Ia, VII		
FR 26.08. <small>Ferien SN</small>	Marinierter Hering mit Salzkartoffeln, dazu Mandarinen-Weißkraut-Salat Ia, III, IV, VII, X	Buntes Hähnchenragout Gärtnerinnenart mit Pasta, dazu Mandarinen-Weißkraut-Salat Ia, IX	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, dazu Mandarinen-Weißkraut-Salat Ia, III, VII		