

SPEISEPLAN JANUAR 2023



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.



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 Allergietypen, 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 Menüschildern 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.



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

**SCHNELL NOCH
BESTELLT
MIT UNSERER APP
„GFB KOCHLÖFFEL“!**



www.gfb-catering.com
Servicetelefon: 0341. 44 82 110



Kundennummer

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

Name

--

Einrichtung

Klasse

--

BESTELLSCHEIN JANUAR

KW	01					02					03					04					05	
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di
	02	03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30	31
DGE-Menü																						
Pastamenü																						
Kidsmenü																						
Kaltmenü																						
Salatteller																						

Bestellung möglich unter:

ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GfB Kochlöffel, ABGABE: an der Ausgabe



	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 02.01.	Lachsragout in Frischkäsesoße mit Mais und Tomatenwürfeln, dazu Vollkornreis, Stückobst Ia, IV, VII	Penne mit Hähnchenstreifen und Möhren in Kräutersoße, Stückobst Ia, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Stückobst Ia, VII		
DI 03.01.	Rindergeschnetzeltes mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	Bunte Nudeln mit Tomaten-Kräutersoße, Obst Ia, VII, IX	Erseneintopf mit Kassler, dazu Brot, Obst 1, 3, Ia, Ib, VII, IX	Hausgemachter Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Schnittlauch und Blattsalat, dazu Brötchen, Gebäck 1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	Chefsalat: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, Gebäck Ia, III, VII, X
MI 04.01.	Fruchtiges Gemüsecurry (Erbsen, Möhren, Blumenkohl) mit Erdnusssoße, dazu Reis, Tomatensalat, Waldmeisterquark Ia, V, VII, IX	Nudeln mit Bauerngulasch (Schweinefleisch) und Paprika, Waldmeisterquark Ia, VII	Fischstäbchen mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Waldmeisterquark Ia, III, VII	Hausgemachter Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Schnittlauch und Blattsalat, dazu Brötchen, Waldmeisterquark 1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	Chefsalat: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, Waldmeisterquark Ia, III, VII, X
DO 05.01.	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenmischbrot, Gurkensalat Ia, Ib, VII, X	Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini, dazu Tomatensoße, Gurkensalat Ia, VII, IX	Pizza Napoli, Gurkensalat Ia, VII	Hausgemachter Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Schnittlauch und Blattsalat, dazu Brötchen, Schokopudding 1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	Chefsalat: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, Schokopudding Ia, III, VII, X
FR 06.01.	Penne Bolognese aus Linsen, Obst Ia, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Obst 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Obst Ia, VII, IX	Hausgemachter Käse-Wurstsalat mit Zwiebeln, Gewürzgurken, Schnittlauch und Blattsalat, dazu Brötchen, Obst 1, 3, 5, 9, Ia, VII, IX, X	Chefsalat: Gemischter Rohkostsalat mit Gouda, Ei und Cocktailsoße, Obst Ia, III, VII, X
MO 09.01.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, Ic	Gabelspaghetti Bolognese vom Geflügel, Obst Ia, IX, VII	Schnippelwurstgulasch Scheiben von Wiener Würstchen mit Paprika in Tomatensoße dazu Kartoffelpüree, Obst 1, 3, 5, Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst VII
DI 10.01.	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, III, VII	Spirelli mit Soße nach Carbonara - Art (Schinkenwürfel in Sahnesoße), Weißkohl-Möhren-Rohkost 1, 3, 5, Ia, VII	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Gebäck Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck Ia, VII
MI 11.01.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäsesoße mit Möhren und Kartoffeln, Fruchtquark Ia, IV, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Fruchtquark 1, 3, 5, Ia, IX, X	Pancakes mit Apfelmus 3, Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Fruchtquark Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Fruchtquark VII
DO 12.01.	Kartoffeln mit Kräuter-Dillquark, dazu Gurkensalat VII	Asiatische Hähnchen-Gemüsepfanne mit süß-saurer Soße, dazu Mie-Nudeln, Gurkensalat Ia, III, VI, IX	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Schokopudding Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding VII
FR 13.01.	Mildes Chili sin Carne, mit Soja, Mais und Kidneybohnen, dazu Naturreis, Obst Ia, VI, IX	Nudeln mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Obst 3, Ia, VII	Geflügelhacksteaks mit Geflügelsoße, Möhren, Erbsen und Kartoffeln Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst VII
MO 16.01.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst Ia, VII, IX, X	Gabelspaghetti mit Käsesoße, Stückobst Ia, VII, IX	Pizza-Suppe nach Bergsteigerart mit Rinderhackfleisch, Mais, Champignons, Paprika und Frischkäse, Stückobst Ia, VII, IX	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika und Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Stückobst 9	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst Ia, III, VII, IX, X
DI 17.01.	Bunter Gemüseintopf Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat Ia, Ib, VII	Nudeln mit Paprika-Rahmsoße, Tomaten-Gurkensalat Ia, VII, IX	Frikadelle vom Schwein mit bunten Möhren, Bratensoße und Kartoffeln Ia, III, VII	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika und Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Gebäck 9, Ia	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck Ia, III, VII, IX, X
MI 18.01.	Lachsragout in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kartoffeln, Fruchtjoghurt Ia, IV, VII	Penne mit Paprika-Tomatensoße, Fruchtjoghurt Ia, VII	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree 1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika und Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Fruchtjoghurt 9, VII	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt Ia, III, VII, IX, X
DO 19.01.	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße und Kartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, III, VII, IX	Schmetterlingsnudeln mit Spinatsoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurstwürfeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost 1, 3, 5, VII, IX, X	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika und Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Wackelpudding 2, 9	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Wackelpudding Ia, III, VII, IX, X
FR 20.01.	Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch in Käsesoße, dazu Kartoffeln, Obst Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Obst Ia, IX, X	Currywurstgulasch in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst 5, Ia, VII, IX, X	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, Mais, Paprika und Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Obst 9	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst Ia, III, VII, IX, X
MO 23.01.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst Ia, VII, IX	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Stückobst Ia, VII	Tomatensuppe mit Reis und Fleischbällcheneinlage, Stückobst Ia, III, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Stückobst VII
DI 24.01.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot Gurkensalat Ia, Ib, Ic, IX	Spirelli Bolognese vom Geflügel, Gurkensalat Ia, IX	Pizza mit Salami und Gemüse, Gurkensalat 1, 3, 5, Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Gebäck Ia, VII
MI 25.01.	Lachsfrikassee in Senf-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Mangojoghurt Ia, IV, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Mangojoghurt 1, 3, 5, Ia, IX, X	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Mangojoghurt Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Mangojoghurt Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Mangojoghurt VII
DO 26.01.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Chinakohlsalat VII	Nudeln mit buntem Asia-Gemüse und Tofu in fruchtiger Currysoße, Chinakohlsalat Ia, VII, VI, X	Geflügelfrikadelle mit Senfsoße, Gemüse und Kartoffeln Ia, III, VII, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Aprikosenquark Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Aprikosenquark VII
FR 27.01.	Schweinegulasch mit Möhren, Erbsen und Schwarzwurzel, dazu Kartoffelpüree, Stückobst Ia, VII	Nudeln mit Vier-Käse-Soße, Stückobst Ia, VII	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße, Erbsen-Möhrengemüse, dazu Kartoffeln Ia, III, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuterdressing, Stückobst VII
MO 30.01.	Fischwürfel vom Seelachs in Frischkäsesoße mit Spinat, dazu Naturreis, Stückobst Ia, IV, VII	Bunte Spirelli mit Käse-Kräutersoße, Stückobst Ia, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst Ia, VII, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Stückobst VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst Ia, III, VII
DI 31.01.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln dazu Roggenvollkornbrot, Fruchtquark Ia, VII, IX	Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Gebäck Ia, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Gebäck Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Gebäck Ia, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck Ia, III, VII