

FEBRUAR 2023 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.



Unser Sonderkostangebot

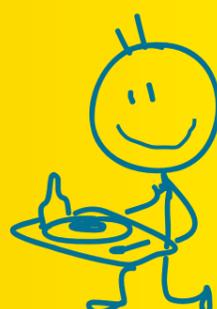
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergierarten, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen (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 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

**WIR HABEN SPASS
BEIM KOCHEN –
DAS SCHMECKST DU.**



Kundennummer

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

BESTELLSCHEIN FEBRUAR

Name

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

Einrichtung

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

Klasse

--	--

	KW 05			06					07					08					09		
	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	
	01	02	03	06	07	08	09	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	
DGE-Menü																					
Pastamenü																					
Kidsmenü																					
Kaltmenü																					
Salatteller																					

Winterferien in Sachsen:
13.02 – 24.02.23

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	SALATELLER
MI 01.02.	Schweinegulasch mit Bayrisch Kraut und Salzkartoffeln, Stückobst Ia, VII, IX, X	Bunte Gemüsepfanne in Kräutersoße mit Nudeln, Stückobst Ia, III, VII	Linseneintopf mit Kassler, Gemüse- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot 1, 3, Ia, Ib, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Beerenjoghurt III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Beerenjoghurt Ia, III, VII
DO 02.02.	Milchreis mit Apfelmus, Gurkensalat mit Joghurt VII	Penne mit Tomaten-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt Ia, VII	Töltött Paprika Gefüllte Paprikaschote mit Bratensoße, dazu Kartoffeln, Gurkensalat mit Joghurt Ia	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Gebäck Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck Ia, III, VII
FR 03.02.	Marinierter Hering in Joghurt-Sahne-Soße mit Salzkartoffeln, Stückobst 3, 9, Ia, III, IV, VII	Schinken-Sahnesoße mit Korkenziehnudeln Stückobst 1, 3, 5, Ia, IX, X	Reispfanne mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Stückobst Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Stückobst III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst Ia, III, VII
MO 06.02.	Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Reis, Vollkornbrot, Stückobst Ia, Ib, Ic, IX	Putenbruststreifen mit Gemüsestreifen und Pasta, Stückobst Ia, IX	Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben, Brot, Stückobst 1, 3, 5, Ia, Ib, VII, IX	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, Stückobst 1, 3, 5, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Stückobst VII
DI 07.02.	Couscouspfanne mit Möhre, Erbsen, Tomaten und Kichererbsensoße, Gurken-Tomatensalat Ia, VII	Spirelli mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Gurken-Tomatensalat Ia, VII, IX	Geflügelrikadelle mit Mischgemüse, Rahmsoße und Reis, Ia, III, VII, X	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, Gebäck 1, 3, 5, Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Gebäck VII
MI 08.02.	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat, mit Erdbeerjoghurt III, VII	Pasta mit roter Pesto-Rahmsoße, Erdbeerjoghurt Ia, VII, VIII	Hähnchenbrustfilet in cremiger Kräutersoße, dazu Reis, Erdbeerjoghurt Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, Erdbeerjoghurt 1, 3, 5, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Erdbeerjoghurt VII
DO 09.02.	Farfalle Bolognese von roten Linsen mit Gemüsewürfeln, Apfel-Möhren-Rohkost Ia, IX	Farfalle mit Schweinegulasch, Apfel-Möhren-Rohkost Ia, X	Seelachs in Knusperpanade mit Kräutersoße und Kartoffeln, Apfel-Möhren-Rohkost Ia, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, Grießpudding 1, 3, 5, Ia, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Grießpudding VII
FR 10.02.	Lachswürfel in Zitronen-Dill-Soße, dazu Erbsen und Kräuterkartoffeln, Stückobst Ia, IV, VII	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Tomaten-Basilikumsoße, Stückobst Ia, III, VII	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Stückobst Ia, III, VII	Hausgemachter Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, Stückobst 1, 3, 5, III, VII	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Paprika und roten Zwiebeln, Stückobst VII
MO 13.02. <small>Ferien SN</small>	Linsensuppe mit Möhren, Kokosmilch und Curry, dazu Fladenbrot, Stückobst Ia, VII, IX, XI	Gabelspaghetti Bolognese vom Geflügel Stückobst Ia, IX	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Brot, Stückobst Ia, Ib, VII		
DI 14.02. <small>Ferien SN</small>	Ei-Patty mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln, Möhren-Weißkrautsalat Ia, VII	Nudeln mit Tomatenwürfeln und Kräutersoße, dazu Möhren-Weißkrautsalat Ia, VII	Seelachs-Fischli mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, dazu Möhren-Weißkraut-salat Ia, IV, VII		
MI 15.02. <small>Ferien SN</small>	Kochklops mit Kapernsoße, Möhren, dazu Vollkornreis, Waldmeisterquark Ia, VII	Penne mit Rahmspinat, Waldmeisterquark Ia, VII	Pizza-Suppe mit Schweinehackfleisch, Mais, Champignons, Paprika und Kartoffelwürfeln, Waldmeisterquark Ia, VII		
DO 16.02. <small>Ferien SN</small>	Gulyás Gulaschsuppe mit Rindfleisch, Kartoffelwürfeln und Paprika, dazu Brötchen, Gurken-Radieschen-Salat Ia, IX	Strozzapreti Bolognese von roten Linsen, dazu Gurken-Radieschen-Salat Ia, IX	Frikadelle vom Schwein, dazu Bratensoße, Mischgemüse und Kartoffeln Ia, III, VII, X		
FR 17.02. <small>Ferien SN</small>	Kabeljaufilet mit Spinat-Frischkäsesoße und Kartoffeln, Stückobst Ia, IV, VII	Buntes Hähnchenragout Gärtnerinnenart mit Pasta, Stückobst Ia, VII	Grießbrei mit Zimt und Zucker, Stückobst Ia, VII		
MO 20.02. <small>Ferien SN</small>	Vollkornnudeln mit Möhren und Blumenkohl in Käsesoße, Stückobst Ia, VII	Nudeln Bolognese, Stückobst Ia, IX	Kartoffel-Kürbissuppe mit Gemüsewürfeln, Stückobst Ia, VII, IX		
DI 21.02. <small>Ferien SN</small>	Gemüsepfanne mit Möhren, Erbsen und Bohnen, Vollkornreis und Frischkäse-Kräutersoße, Weißkrautsalat Ia, VII	Gabelspaghetti mit Schinkenstreifen und Erbsen, dazu Kräutersoße, Weißkrautsalat 1, 3, 5, Ia, VII	Putenschnitzel mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln Ia, III, X		
MI 22.02. <small>Ferien SN</small>	Falafel-Bällchen mit Naturreis und Zucchini-Tomatengemüse, Erdbeerjoghurt Ia, VII, IX	Nudeln mit Wurstgulasch, Erdbeerjoghurt 1, 3, 5, Ia, VII	Bunte Hähnchenpfanne mit Hähnchenstreifen und Paprika in Tomatensoße, dazu Reis, Erdbeerjoghurt Ia, VII		
DO 23.02. <small>Ferien SN</small>	Spätzle mit Käsesoße und Erbsengemüse, Tomatensalat Ia, III, VII	Reisnudeln mit asiatischer Gemüsesoße und Sojastreifen, Tomatensalat Ia, VI, VII	Töltött Káposzta Krautwickel mit Schmorhohl- soße und Kartoffeln, Tomatensalat Ia, III, IX		
FR 24.02. <small>Ferien SN</small>	Hähnchenwürfel in Honig-Senfsoße, dazu bunte Möhren und Kartoffelpüree, Stückobst Ia, VII	Fleischbällchen in Tomatensoße und Gabelspaghetti, Stückobst Ia, III	Hefeklöße mit Vanillesoße, Stückobst Ia, III, VII		
MO 27.02.	Spinat mit Rührei, dazu Kartoffeln, Stückobst Ia, VII	Gabelspaghetti mit Jagdwurstgulasch, Stückobst 1, 3, Ia, IX, X	Vanillepuddingsuppe mit Einback, Stückobst Ia, III, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, Stückobst 1, 3, 5, Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, dazu Stückobst VII
DI 28.02.	Lachs in Dillsoße an Vollkornreis, Gurken-Tomatensalat Ia, IV, VII	Nudeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Gurken-Tomatensalat Ia, Ib, Ic, III, IX	Kartoffelpuffer mit Apfelmus, Gurken-Tomatensalat 3, Ia	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, Gebäck 1, 3, 5, Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, Gebäck VII