

SPEISEPLAN MÄRZ 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

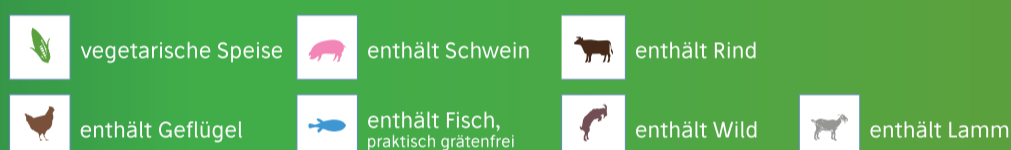
Aufgrund unserer langjährigen Erfahrung und ständigen Weiterbildung bereiten wir für unsere Kunden Sonderkost nach individuellem Bedarf und Notwendigkeit zu. Diese Sondermenüs bieten wir für alle Allergietypen, Unverträglichkeiten, Stoffwechselerkrankungen und für unsere Kunden aus anderen Kulturkreisen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

VOLL



KROSS!

Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

BESTELLSCHEIN MÄRZ



































































































	KW 09			10					11					12					13					
	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
	01	02	03	06	07	08	09	10	13	14	15	16	17	20	21	22	23	24	27	28	29	30	31	
DGE-Menü																								
Pastamenü																								
Kidsmenü																								
Kaltmenü																								
Salatteller																								

Bestellung möglich unter:

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

Wichtige Information für Schulen mit Salattheke:

Die Zugaben (Obst, Rohkostsalate und Süßspeisen) des DGE-Menüs, des Pasta- und Kidsmenüs gelten nicht, da an diesen Schulen stattdessen täglich das frische Angebot der Salattheke zur Verfügung steht.

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
MI 01.03.	Mercimek Çorbası Rote-Linsen-Suppe mit Möhren, Knoblauch und Zitrone, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII	Nudeln mit Bauerngulasch (Schwein), Paprika und Champignons, Obst  Ia, VII	Erbseintopf mit Kassler, dazu Brot, Obst  1, 3, Ia, Ib, VII, IX	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Obst  VII
DO 02.03.	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenmischbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, X	Penne mit Hähnchenstreifen, Möhren und Kohlrabi in Kräutersoße, Gurkensalat  Ia, VII	Pizza Margherita, Gurkensalat  Ia, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Schokopudding  1, 3, 5, Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Schokopudding  VII
FR 03.03.	Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Kartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, VII, IX	Bunte Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Waldmeisterquark  Ia, VII, IX	Fischstäbchen mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Waldmeisterquark  Ia, III, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurt dressing und einer Geflügelwiener, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Obst  VII
MO 06.03.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Gabelspaghetti Bolognese vom Geflügel, Obst  Ia, IX, VII	Schnipfelwurstgulasch: Scheiben von Wiener Würstchen mit Paprika in Tomatensoße dazu Kartoffelpüree, Obst  1, 3, 5, Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
DI 07.03.	Gemüseschnitzel mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, III, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Weißkohl-Möhren-Rohkost  1, 3, 5, Ia, IX, X	Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, VII
MI 08.03.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäsesoße, dazu Möhren und Kartoffeln, Fruchtquark  Ia, IV, VII	Spirelli mit Schinkenwürfeln in Sahnesoße, Fruchtquark  1, 3, 5, Ia, VII	Pancakes mit Apfelmus  3, Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelrikadelle, Fruchtquark  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Fruchtquark  VII
DO 09.03.	Kartoffeln mit Kräuter-Dillquark, dazu Gurkensalat  VII	Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini, dazu Tomatensoße, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelrikadelle, Schokopudding  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding  VII
FR 10.03.	Türlü Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, IX	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, VII, IX	Bunter Reissalat mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  VII
MO 13.03.	Mildes Chili sin Carne, mit roten Linsen, Mais und Kidneybohnen, dazu Naturreis, Obst  Ia, IX	Nudeln mit Tomaten-Mozzarella soße, Obst  3, Ia, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurstwürfeln, Obst  1, 3, 5, VII, IX, X	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürz Gurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Obst  9, Ia	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
DI 14.03.	Bunter Gemüseeintopf: Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat  Ia, Ib, VII	Gabelspaghetti mit Käsesoße, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII, IX	Frikadelle vom Schwein mit Möhren-Kohlrabi-Rahm, Bratensoße und Kartoffeln  Ia, III, VII	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürz Gurken, Mais, Paprika, 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 15.03.	Lachsragout in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	Penne mit Tomatenrahmssoße, Fruchtjoghurt  Ia, VII	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Rahmblumenkohl und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürz Gurken, Mais, Paprika, 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 16.03.	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße und Kartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, III, VII, IX	Schmetterlingsnudeln mit Spinatsoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürz Gurken, Mais, Paprika, 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 17.03.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmssoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst  Ia, VII, IX, X	Nudeln mit Paprikasoße, Stückobst  Ia, VII, IX	Hähnchenkeule mit Geflügelsoße, Möhren, Erbsen und Kartoffeln  Ia, VII	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürz Gurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Stückobst  9	Salatplatte Gartenmix: Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst  Ia, III, VII, IX, X
MO 20.03.	Lachsfrikassee in Senf-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Obst  Ia, IV, VII	Nudeln mit Wurstgulasch, Obst  1, 3, 5, Ia, IX, X	Currywurstgulasch in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  5, Ia, VII, IX, X	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Gebäck  Ia, VII
DI 21.03.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, Ic, IX	Spirelli Bolognese vom Geflügel, Gurkensalat  Ia, IX	Frikadelle vom Schwein mit Rahmssoße, Blumenkohl und Kartoffeln  Ia, VII, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Obst  Ia, VII
MI 22.03.	Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch in Käsesoße, dazu Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti mit Schweinegulasch, Mangojoghurt  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, Kräuter dressing, Mangojoghurt  VII
DO 23.03.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Möhrenrohkost  VII	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Tomaten-Kräutersoße, Möhrenrohkost  Ia, VII	Geflügelrikadelle mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, III, VII, X	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Aprikosenquark  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Aprikosenquark  VII
FR 24.03.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst  Ia, VII, IX	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Stückobst  Ia, VII	Şehriyeli Domates Çorbası: Cremige Tomatensuppe aus Anatolien, mit Reismudeln und Petersilie, Stückobst  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Stückobst  VII
MO 27.03.	Schweinegulasch mit Möhren, Erbsen und Schwarzwurzel, dazu Kartoffelpüree, Stückobst  Ia, VII	Nudeln mit Vier-Käse-Soße, Stückobst  Ia, VII	Hähnchengeschnetzeltes in Rahmssoße, Erbsen-Möhrengemüse, dazu Kartoffeln, Stückobst  Ia, III, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII
DI 28.03.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII, IX	Penne mit Hähnchenstreifen in Kräutersoße, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Milchreis mit Zucker und Zimt, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Gebäck  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII
MI 29.03.	Soljanka mit Jagdwurststreifen, saurer Gurke und Paprika, dazu Vollkornbrot, Fruchtquark  1, 3, 5, Ia, Ib, Ic, VII	Nudeln mit Schnittlauch-Käsesoße, Fruchtquark  Ia, VII, IX	Hähnchenbrustfilet naturell in Geflügelsoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII, IX, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII
DO 30.03.	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII	Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII	Bratwurst mit Bratensoße und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Fruchtquark  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark  Ia, III, VII
FR 31.03.	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Spinat, dazu Naturreis, Stückobst  Ia, IV, VII	Bunte Spirelli mit Spinatsoße, Stückobst  Ia, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst  Ia, VII, IX	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII