

# MÄRZ 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 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



Kundennummer

Name

Einrichtung

## BESTELLSCHEIN MÄRZ

Klasse

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](http://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.	<b>Mercimek Çorbası</b> Rote-Linsen-Suppe mit Möhren, Knoblauch und Zitrone, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, VII	<b>Nudeln</b> mit Bauerngulasch (Schwein), Paprika und Champignons, Obst  Ia, VII	<b>Erbseneintopf</b> mit Kassler, dazu Brot, Obst  1, 3, Ia, Ib, VII, IX	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII	<b>Salatplatte Gärtnerinnenart</b> Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Obst  VII
DO 02.03.	<b>Vegetarische Kartoffelsuppe</b> mit Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenmischbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, VII, X	<b>Penne</b> mit Hähnchenstreifen, Möhren und Kohlrabi in Kräutersoße, Gurkensalat  Ia, VII	<b>Pizza Margherita,</b> Gurkensalat  Ia, VII	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, Schokopudding  1, 3, 5, Ia, III, VII	<b>Salatplatte Gärtnerinnenart</b> Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Schokopudding  VII
FR 03.03.	<b>Rindergeschnetzeltes</b> mit Zwiebeln, dazu Kartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, VII, IX	<b>Bunte Nudeln</b> mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Waldmeisterquark  Ia, VII, IX	<b>Fischstäbchen</b> mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Waldmeisterquark  Ia, III, VII	<b>Nudelsalat</b> mit Mais, Paprika, Ananas, Joghurdressing und einer Geflügelwiener, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII	<b>Salatplatte Gärtnerinnenart</b> Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Obst  VII
MO 06.03.	<b>Graupeneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	<b>Gabelspaghetti Bolognese</b> vom Geflügel, Obst  Ia, IX, VII	<b>Schnippelwurstgulasch:</b> Scheiben von Wiener Würstchen mit Paprika in Tomatensoße dazu Kartoffelpüree, Obst  1, 3, 5, Ia, VII	<b>Bunter Reissalat</b> mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
DI 07.03.	<b>Gemüseschnitzel</b> mit Kräutersoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, III, VII	<b>Nudeln</b> mit Wurstgulasch, Weißkohl-Möhren-Rohkost  1, 3, 5, Ia, IX, X	<b>Rührei</b> mit Rahmspinat und Kartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, VII	<b>Bunter Reissalat</b> mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck  Ia, VII
MI 08.03.	<b>Seelachswürfel</b> in Kräuter-Frischkäsesoße, dazu Möhren und Kartoffeln, Fruchtquark  Ia, IV, VII	<b>Spirelli</b> mit Schinkenwürfeln in Sahnesoße, Fruchtquark  1, 3, 5, Ia, VII	<b>Pancakes</b> mit Apfelmus  3, Ia, III, VII	<b>Bunter Reissalat</b> mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Fruchtquark  Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Fruchtquark  VII
DO 09.03.	<b>Kartoffeln</b> mit Kräuter-Dillquark, dazu Gurkensalat  VII	<b>Mit Rindfleisch gefüllte Tortellini,</b> dazu Tomatensoße, Gurkensalat  Ia, VII, IX	<b>Königsberger Klopse</b> in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII	<b>Bunter Reissalat</b> mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Schokopudding  Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding  VII
FR 10.03.	<b>Türkü</b> Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, IX	<b>Spirelli</b> mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	<b>Rahmgescnetzeltes vom Geflügel</b> mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, VII, IX	<b>Bunter Reissalat</b> mit Paprika, Mais, Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  VII
MO 13.03.	<b>Mildes Chili sin Carne,</b> mit roten Linsen, Mais und Kidneybohnen, dazu Naturreis, Obst  Ia, IX	<b>Nudeln</b> mit Tomaten-Mozzarella-soße, Obst  3, Ia, VII	<b>Kartoffelsuppe</b> mit Möhren, Lauch, Sellerie und Jagdwurstwürfeln, Obst  1, 3, 5, VII, IX, X	<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b> mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Obst  9, Ia	<b>Salatplatte Gartenmix:</b> Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Obst  Ia, III, VII, IX, X
DI 14.03.	<b>Bunter Gemüseintopf:</b> Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat  Ia, Ib, VII	<b>Gabelspaghetti</b> mit Käsesoße, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII, IX	<b>Frikadelle vom Schwein</b> mit Möhren-Kohlrabi-Rahm, Bratensoße und Kartoffeln  Ia, III, VII	<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b> mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Gebäck  9, Ia	<b>Salatplatte Gartenmix:</b> Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck  Ia, III, VII, IX, X
MI 15.03.	<b>Lachsragout</b> in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	<b>Penne</b> mit Tomatenrahmssoße, Fruchtjoghurt  Ia, VII	<b>Cordon bleu vom Hähnchen</b> mit Bratensoße, Rahmblumenkohl und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b> mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Fruchtjoghurt  9, VII	<b>Salatplatte Gartenmix:</b> Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII, IX, X
DO 16.03.	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Kräutersoße und Kartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, III, VII, IX	<b>Schmetterlingsnudeln</b> mit Spinatsoße, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b> mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Wackelpudding  2, 9	<b>Salatplatte Gartenmix:</b> Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Wackelpudding  Ia, III, VII, IX, X
FR 17.03.	<b>Streifen vom Hähnchenbrustfilet</b> in Geflügelrahmssoße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst  Ia, VII, IX, X	<b>Nudeln</b> mit Paprikasoße, Stückobst  Ia, VII, IX	<b>Hähnchenkeule</b> mit Geflügelsoße, Möhren, Erbsen und Kartoffeln  Ia, VII	<b>Hausgemachter Kartoffelsalat</b> mit Gewürzgurken, Mais, Paprika, Blatt Petersilie, Essig-Öl-Dressing, Stückobst  9	<b>Salatplatte Gartenmix:</b> Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, Putenbruststreifen, Joghurt-Dill-Dressing, Stückobst  Ia, III, VII, IX, X
MO 20.03.	<b>Lachsfrikassee</b> in Senf-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Obst  Ia, IV, VII	<b>Nudeln</b> mit Wurstgulasch, Obst  1, 3, 5, Ia, IX, X	<b>Currywurstgulasch</b> in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  5, Ia, VII, IX, X	<b>Exotischer Geflügelsalat</b> mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst  Ia, III, VII	<b>Salatplatte Gärtnerinnenart</b> Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Gebäck  Ia, VII
DI 21.03.	<b>Linseneintopf</b> mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, Ic, IX	<b>Spirelli Bolognese</b> vom Geflügel, Gurkensalat  Ia, IX	<b>Frikadelle vom Schwein</b> mit Rahmssoße, Blumenkohl und Kartoffeln  Ia, VII, IX	<b>Exotischer Geflügelsalat</b> mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck  Ia, III, VII	<b>Salatplatte Gärtnerinnenart</b> Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Obst  Ia, VII
MI 22.03.	<b>Gemüsepfanne</b> mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch in Käsesoße, dazu Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, VI, VII, IX	<b>Gabelspaghetti</b> mit Schweinegulasch, Mangojoghurt  Ia, IX, X	<b>Eier in Senfsoße,</b> dazu Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, VII	<b>Exotischer Geflügelsalat</b> mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Mangojoghurt  Ia, III, VII	<b>Salatplatte Gärtnerinnenart</b> Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Mangojoghurt  VII
DO 23.03.	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, Möhrenrohkost  VII	<b>Tortellini mit Käsefüllung,</b> dazu Tomaten-Kräutersoße, Möhrenrohkost  Ia, VII	<b>Geflügelfrikadelle</b> mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, III, VII, X	<b>Exotischer Geflügelsalat</b> mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Aprikosenquark  Ia, III, VII	<b>Salatplatte Gärtnerinnenart</b> Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Aprikosenquark  VII
FR 24.03.	<b>Gemüsecurry</b> (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst  Ia, VII, IX	<b>Spirelli</b> mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Stückobst  Ia, VII	<b>Şehriyeli Domates Çorbası:</b> Cremige Tomatensuppe aus Anatolien, mit Reismudeln und Petersilie, Stückobst  Ia, VII	<b>Exotischer Geflügelsalat</b> mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst  Ia, III, VII	<b>Salatplatte Gärtnerinnenart</b> Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais, Kräuter dressing, Stückobst  VII
MO 27.03.	<b>Schweinegulasch</b> mit Möhren, Erbsen und Schwarzwurzel, dazu Kartoffelpüree, Stückobst  Ia, VII	<b>Nudeln</b> mit Vier-Käse-Soße, Stückobst  Ia, VII	<b>Hähnchengeschnetzeltes</b> in Rahmssoße, Erbsen-Möhrengemüse, dazu Kartoffeln, Stückobst  Ia, III, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Stückobst  Ia, III, VII	<b>Gemischter Salatteller</b> mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII
DI 28.03.	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII, IX	<b>Penne</b> mit Hähnchenstreifen in Kräutersoße, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	<b>Milchreis</b> mit Zucker und Zimt, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Gebäck  Ia, III, VII	<b>Gemischter Salatteller</b> mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Gebäck  Ia, III, VII
MI 29.03.	<b>Soljanka</b> mit Jagdwurststreifen, saurer Gurke und Paprika, dazu Vollkornbrot, Fruchtquark  1, 3, 5, Ia, Ib, Ic, VII	<b>Nudeln</b> mit Schnittlauch-Käsesoße, Fruchtquark  Ia, VII, IX	<b>Hähnchenbrustfilet naturell</b> in Geflügelsoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree  Ia, VII, IX, X	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII	<b>Gemischter Salatteller</b> mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII
DO 30.03.	<b>Eierragout</b> mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII	<b>Nudeln</b> mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII	<b>Bratwurst</b> mit Bratensoße und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Fruchtquark  Ia, III, VII	<b>Gemischter Salatteller</b> mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Fruchtquark  Ia, III, VII
FR 31.03.	<b>Seelachswürfel</b> in Frischkäsesoße mit Spinat, dazu Naturreis, Stückobst  Ia, IV, VII	<b>Bunte Spirelli</b> mit Spinatsoße, Stückobst  Ia, VII	<b>Hühnerfrikassee</b> dazu Reis und Erbsen, Stückobst  Ia, VII, IX	<b>Kartoffelsalat</b> mit Paprika, Gurke und Joghurdressing, Stückobst  III, VII	<b>Gemischter Salatteller</b> mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII