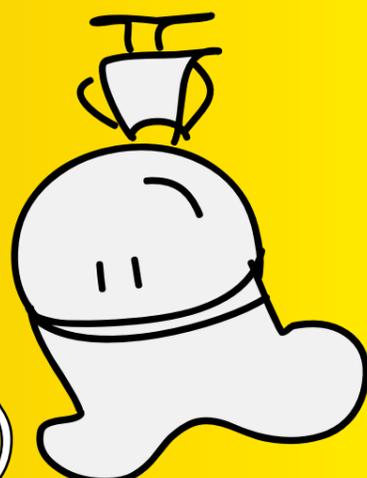


OCTOBER 2023 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
Gerichte aus Asien,
achte auf den kleinsten
Koch im Plan!



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.



vegetarische Speise



enthält Schwein



enthält Rind



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 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

Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig
Südring 501, 09125 Chemnitz

Tel.: 0341. 44 82 110

Fax: 0341. 44 82 114

info@gfb-catering.com

www.gfb-catering.com



DU SO:

WIR: SPASS BEIM KOCHEN – DAS SCHMECKST DU.



Kundennummer

Name

Einrichtung

BESTELLSCHEIN OKTOBER

Klasse

	KW 40					41					42					43					44	
	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di
DGE-Menü	02	03	04	05	06	09	10	11	12	13	16	17	18	19	20	23	24	25	26	27	30	31
Pastamenü																						
Kidsmenü																						
Biomenü																						
Kaltmenü																						
Salatteller																						

Ferien Sachsen: 02.10. – 14.10.23
Ferien Sachsen-Anhalt: 16.10. – 30.10.23

Bestellung möglich unter:

ONLINE: www.gfb-catering.com, APP: GfB-Catering, 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 (Ausnahme: Biomenü).

	DGE*-MENÜ <small>*Deutsche Ges. für Ernährung e.V.</small>	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIOMENÜ	KALTMENÜ	SALATTELLER
MO 02.10. Ferien SN	Tomatensuppe mit frischen Kräutern und Reis, Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic, IX	Spirelli mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Obst  Ia, VII, IX	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Gemüsewürfeln, Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII, IX			
DI 03.10. Ferien SN Feiertag	Tag der Deutschen Einheit					
MI 04.10. Ferien SN	 Vegetarisches Kichererbsencurry mit Möhren, Blumenkohl und Erbsen, dazu Reis, Kirschjoghurt  Ia, VII, X	Penne mit Gemüse (Erbsen, Möhren) und Putenragout, Kirschjoghurt  Ia, VII	Seelachs in Knusperpanade mit Kräutersoße und Kartoffeln, Kirschjoghurt  Ia, VII			
DO 05.10. Ferien SN	Vollkornnudeln Bolognese mit Linsen, Möhren und Tomaten, Möhrenrohkost  Ia, VII, IX	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, Möhrenrohkost  Ia, VII, IX	Putinchen (Putenschnitzel) mit Rahmblumenkohl und Kartoffeln  Ia, III, X			
FR 06.10. Ferien SN	Bulgur-Pfanne mit Möhren, Erbsen, Tomaten, Hähnchenbruststreifen und Frischkäsesoße, dazu Obst  Ia, VII	Farfalle mit Lachs-Sahnesoße und Tomaten, Obst  Ia, IV, VII	Hefeklöße mit Vanillesoße, Obst  Ia, III, VII			
MO 09.10. Ferien SN	 Linsensuppe mit Möhren, Kokos und Curry, Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic, Id, VII, IX	Penne mit Spinat-Ricotta-Soße, Obst  Ia, VII	Hähnchengulasch mit Kohlrabi und Salzkartoffeln, Obst  Ia, VII			
DI 10.10. Ferien SN	Rührei mit Schnittlauch, dazu Salzkartoffeln, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Lachswürfeln in Kräuter-Frischkäsesoße, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, IV, VII, IX	Frikadelle vom Rind mit Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Reis, Gurken-Radieschen-Salat  Ia, III, VII			
MI 11.10. Ferien SN	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Waldmeisterquark  Ia, III, VII	Tortellini Carne (Fleischfüllung) mit Tomatensoße, Waldmeisterquark  Ia	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote mit Bratensoße und Petersilienreis, Waldmeisterquark  Ia, III, VI, VII, IX			
DO 12.10. Ferien SN	Kochklops mit Kapernsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Weißkrautrohkost  Ia, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Weißkrautrohkost  Ia, IX	Reispfanne mit Gemüse und Pilzen, dazu Kräutersoße, Weißkrautrohkost  Ia, VII			
FR 13.10. Ferien SN	Marinierter Hering und Salzkartoffeln, Obst  3, 9, Ia, III, IV, VII	Buntes Hähnchenragout nach Gärtnerinnenart mit Kräutern, dazu Pasta, Obst  Ia, VII	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst  Ia, VI, VII, VIII			
MO 16.10. Ferien SA	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	Strozzapreti Bolognese mit roten Linsen, Obst  Ia, IX	Bratwurstgulasch mit bunter Paprika und Tomaten, dazu Reis, Obst  1, 3, 5, Ia, IX, X	Vanillemilchreis mit Zucker und Zimt, dazu Mandarine  VII	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Obst  Ia, VII
DI 17.10. Ferien SA	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggenvollkornbrot, Tomatensalat  Ia, Ib, Ic	 Mie-Nudelsuppe mit Erbsen, Lauch, Paprika und Soja, dazu Brot, Tomatensalat  Ia, III, VI, IX	Pizza Classica mit Salami und Paprika, Tomatensalat  1, 3, 5, Ia, VII	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Obst  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Gebäck  Ia, VII
MI 18.10. Ferien SA	Frikassee vom Seelachs mit Senf und Dill, dazu Gemüse (Erbsen, Möhren) und Vollkornreis, Erdbeerjoghurt  Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch, Erdbeerjoghurt  1, 3, 5, Ia	Geflügelbulette in Kürbisrahm, dazu Kräuterkartoffeln, Erdbeerjoghurt  Ia, III, VII, X	Kartoffelsuppe mit Pastinaken und Möhren, dazu Brot  Ia, VII, IX	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Apfelmus  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Apfelmus  Ia, VII
DO 19.10. Ferien SA	Rindergulasch mit Zwiebeln, dazu Bohnengemüse und Kartoffeln, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, IX, X	Nudeln mit Spinat-Parmesansoße, dazu Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus  3, Ia, III, VII	Tomatensuppe mit Reiseinlage, dazu Brot, Obst  Ia, Ib	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Schokopudding  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding  Ia, VII
FR 20.10. Ferien SA	Soße alla Bolognese mit Soja, Gemüsewürfeln und Tomate, dazu Kräuterreis, Obst  Ia, VI, IX	Spirelli mit Putengulasch, Zucchini und Tomaten Obst  Ia	Hähnchenbrustflet in cremiger Kräuter-Zitronensoße, dazu Kräuterkartoffeln und bunte Möhren  Ia, VII	Süßkartoffelcurry mit buntem Gemüse und Kokosmilch, dazu Reis, Obst  Ia, VII, X	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Obst  Ia, VII
MO 23.10. Ferien SA	Gemüseintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Stückobst  Ia, IX	Currywurstgulasch mit Pasta, Obst  1, 3, 5, Ia	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, Obst  Ia, VII	Fischfrikassee mit Senf und Dill, dazu Erbsen und Kartoffeln, Apfel  Ia, IV, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais mit Kräuterdressing, Obst  VII
DI 24.10. Ferien SA	Rinderschmorgulasch mit Zwiebeln und Möhrenscheiben, dazu Kartoffeln, Weißkraut-Möhren-Rohkost  Ia, VII, IX	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung und Kräutersoße mit Tomatenwürfeln, dazu Weißkraut-Möhren-Rohkost  Ia, VII	Bratwurst mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, VII	Langkornteis mit Gemüsewürfeln und Soja, dazu Tomaten-Sahnesoße, Stückobst  Ia, VI, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais mit Kräuterdressing, dazu Gebäck  Ia, VII
MI 25.10. Ferien SA	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Beerenjoghurt  Ia, III, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel und Tomatensoße, Beerenjoghurt  1, 3, 5, Ia, III, VII	 Hähnchen süß-sauer mit Ananas, Paprika und Sojasoße, dazu Reis, Beerenjoghurt  Ia, VI, VII	Grießbrei mit heißen Kirschen  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Beerenjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais mit Kräuterdressing, Beerenjoghurt  VII
DO 26.10. Ferien SA	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Gurkensalat,  VII	Penne, dazu Tomatensoße mit Zucchini und Feta, Gurkensalat  Ia, VII	Graupeneintopf mit Kassler, Gemüse und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Gurkensalat,  3, 4, Ia, Ib, VII, IX	Frikadelle vom Schwein mit Bratensoße, Kohlrabi, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Erdbeerquark  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais mit Kräuterdressing, Erdbeerquark  VII
FR 27.10. Ferien SA	Lachs in Senfsoße mit Curry, dazu bunter Reis mit Mais und Möhren, Obst  Ia, IV, VII, X	Vegetarischer Nudleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Eierkuchen mit Apfelmus  3, Ia, III, VII	Buntes Gemüse, dazu Hähnchenragout und Kartoffeln  Ia, VII, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais mit Kräuterdressing, Obst  VII
MO 30.10. Ferien SA	 Vegetarische Asia-Pfanne (Paprika, Soja, grüne Bohnen und Karottenstreifen), gebratener Reis,  Ia, VI, IX	Pasta Bolognese mit Geflügel, Obst  Ia, IX, VII	„Schnippelwurstgulasch“ Wiener-Würstchen-Scheiben mit Paprika in Tomatensoße dazu Kartoffelpüree, Obst  1, 3, 5, Ia, VII			
DI 31.10. Feiertag	Reformationstag					