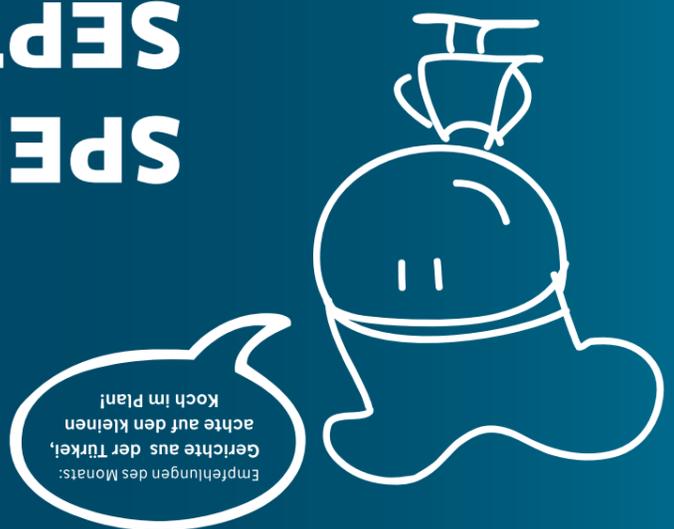


# SEPTEMBER 2023 SPEISEPLAN



## 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

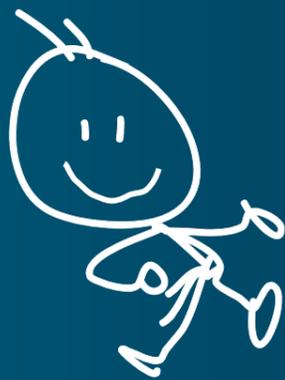
## Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

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 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

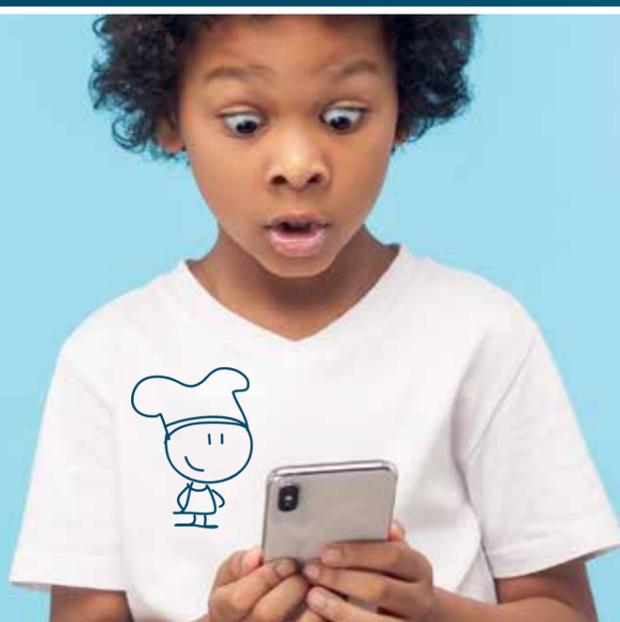
info@gfb-catering.com

www.gfb-catering.com

**SCHNELL NOCH  
BESTELLT  
MIT UNSERER APP  
„GFB-CATERING“!**



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



Kundennummer

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

# BESTELLSCHEIN SEPTEMBER

Name

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

Einrichtung

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

Klasse

--

KW	35					36					37					38					39							
	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Mo	Di	Mi	Do	Fr		
	01	04	05	06	07	08	11	12	13	14	15	18	19	20	21	22	25	26	27	28	29							
DGE-Menü																												
Pastamenü																												
Kidsmenü																												
Biomenü																												
Kaltmenü																												
Salatteller																												

Bestellung möglich unter:

**ONLINE: [www.gfb-catering.com](http://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
FR 01.09.	Rindergeschnetzeltes mit Zwiebeln, dazu Kartoffeln, Waldmeisterquark  Ia, VII, IX	Bunte Nudeln mit Vier-Käse-Soße, Waldmeisterquark  Ia, VII, IX	Backfisch mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Waldmeisterquark  Ia, IV, III, VII	Wirsing Eintopf mit Kartoffelstückchen, dazu Brötchen  Ia, Ib, VII, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Erdbeerjoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, Obst  VII
MO 04.09.	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, Roggen-vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Obst  Ia, IX, VII	„Schnippelwurstgulasch“ Wiener-Würstchen-Scheiben mit Paprika in Tomatensoße, Kartoffelpüree, Obst  1, 3, 5, Ia, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Banane  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Obst  Ia, VII
DI 05.09.	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	Süßkartoffel-Kürbiscremesuppe mit Kartoffel- und Karottenstückchen, dazu Brot,  Ia, Ib, VII, IX	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Gebäck  Ia, VII
MI 06.09.	Seelachswürfel in Kräuter-Frischkäse-soße, 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	Nudeln mit Tomatensoße, Obst  Ia	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Fruchtquark  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Fruchtquark  VII
DO 07.09.	Kartoffeln mit Kräuter-Dillquark, dazu Gurkensalat  VII	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Tomatensoße, Gurkensalat  Ia, VII, IX	Königsberger Klopse in Kapernsoße mit Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, III, VII	Rindergulasch mit Paprika und Kartoffeln  Ia, IX, X	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Schokopudding  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Schokopudding  VII
FR 08.09.	Türli: Bunte Gemüse-pfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, IX	Spirelli mit Speckwürfeln in Tomatensoße, Obst  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Obst  Ia, VII, IX	Eier in Senfsoße mit Kräuterkartoffeln, Gurkensalat  Ia, VII	Bunter Reissalat mit Mais und Erbsen, Geflügelfrikadelle, Obst  Ia, III, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, dazu Obst  VII
MO 11.09.	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	Schweinegulasch mit Rotkohl, dazu Kartoffeln  3, Ia, VII, IX	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, 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 12.09.	Bunter Gemüseeintopf (Sellerie, Bohnen, Möhren, Blumenkohl, Erbsen mit Kartoffelwürfeln), Roggenvollkornbrot, Tomaten-Gurkensalat  Ia, Ib, VII	Gabelspaghetti mit Käse-Soße, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII, IX	Frikadelle vom Schwein mit Möhren-Kohlrabi-Rahm, dazu Kartoffeln  Ia, III, VII	Milchreis mit heißen Kirschen, Obst  VII	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, 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 13.09.	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit Rustika-Möhren (bunte Möhrenstreifen), Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	Penne mit Tomatenrahms-Soße, Fruchtjoghurt  Ia, VII	Cordon bleu vom Hähnchen mit Bratensoße, Rahmblumenkohl und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, III, VII, IX	Tavuk Kavurma Hähnchengeschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Gurkensalat  Ia	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, 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 14.09.	Gemüsefrikadelle mit Kräutersoße und Kartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, III, VII, IX	Schmetterlingsnudeln mit Spinatsoße und Lachswürfeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	Szegediner Gulasch (Schweinegulasch mit Sauerkraut), dazu Kartoffeln, Obst  Ia	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, 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 15.09.	Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahms-Soße, Möhren und Erbsen, dazu Reis, Stückobst  Ia, VII, IX, X	Nudeln mit Paprikasoße, Stückobst  Ia, VII, IX	Putinchen mit Geflügelsoße, Möhren, Erbsen und Kartoffeln  Ia, VII	Bunte Reispfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl und Kräutern, dazu Tomatensoße  Ia, VII, IX	Hausgemachter Kartoffelsalat mit Gewürzgurken, 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 18.09.	Lachsfrikassee mit Senf und Dill, dazu Erbsen und Reis, Obst  Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Hähnchengulasch, Mangojoghurt  Ia, IX, X	Currywurstgulasch in Currysoße und Kartoffelpüree, Obst  5, Ia, VII, IX, X	Gemüsepfanne (Möhren, Bohnen und Brokkoli) mit Vollkornreis, dazu Käsesoße, Joghurt  Ia, VII, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Obst  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, dazu Gebäck  Ia, VII
DI 19.09.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse, dazu Vollkornbrot, Gurkensalat  Ia, Ib, Ic, IX	Spirelli Bolognese mit Geflügel, Gurkensalat  Ia, IX	Frikadelle vom Schwein mit Rahms-Soße, Blumenkohl und Kartoffeln  Ia, VII, IX	Buntes Gemüse in Kräutersoße mit Tomaten, Paprika mit Risi Bisi (Reis mit Erbsen), Obst  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Gebäck  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, Obst  Ia, VII
MI 20.09.	Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch in Käsesoße mit Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, VI, VII, IX	Nudeln mit Wurstgulasch und geriebenem Käse, Obst  1, 3, 5, Ia, IX, X	Eier in Senfsoße dazu Kartoffeln, Mangojoghurt  Ia, VII	Vegetarische Kartoffelsuppe mit Möhren-, Lauch und Selleriewürfeln, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, VII	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Mangojoghurt  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, Mangojoghurt  VII
DO 21.09.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Möhrenrohkost  VII	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Tomaten-Kräuter-soße, Möhrenrohkost  Ia, VII	Geflügelfrikadelle mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, III, VII, X	Vegetarischer Nudleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, Brot  Ia, IX	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Aprikosenquark  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, dazu Aprikosenquark  VII
FR 22.09.	Gemüsecurry (Möhre, Blumenkohl, Erbsen) mit Naturreis und Feta, Stückobst  Ia, VII, IX	Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Käse, Stückobst  Ia, VII	Domates Çorbası mit Şehriye: cremige Tomatensuppe aus Anatolien mit Reismudeln und Petersilie, Stückobst  Ia, IX, X	Schweinegulasch mit Pilzen, dazu Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, IX, X	Exotischer Geflügelsalat mit Ananas, Mandarinen und Curry, dazu Baguettebrötchen, Stückobst  Ia, III, VII	Salatplatte Gärtnerinnenart: Gemischte Blattsalate mit Gurken, Tomaten, Mais und Kräuter dressing, Stückobst  VII
MO 25.09.	Schweinegulasch mit Schwarzwurzeln, dazu Kartoffelpüree, Stückobst  Ia, VII	Nudeln mit Vier-Käse-Soße, Stückobst  Ia, VII	Hähnchengeschnetzeltes in Rahms-Soße, Erbsen-Möhrengemüse, dazu Kartoffeln, Stückobst  Ia, III, VII	Linseneintopf mit Kartoffel- und Gemüswürfeln, dazu Brot  Ia, Ib, VII, IX	Nudelsalat 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 26.09.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, Roggenvollkornbrot, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII, IX	Penne mit Hähnchenstreifen in Kräutersoße, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Vanillepuddingsuppe mit Milchbrötchen, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, III, VII	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Reis, Fruchtquark  Ia, III, IV, VII	Nudelsalat 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 27.09.	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  Ia, VII, IX, X	Kartoffelsuppe mit Möhren, Sellerie und Lauch  VII	Nudelsalat 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 28.09.	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 Erbsen, Bratensoße und Kartoffelpüree  1, 3, 5, Ia, VII, IX, X	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Möhren-Weißkrautsalat  Ia, VII	Nudelsalat 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 29.09.	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	Buntes Eierragout mit Kartoffeln, Gurkensalat  Ia, VII	Nudelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurt dressing, Stückobst  Ia, III, VII	Gemischter Salatteller mit Tomaten und Paprika, Basilikum und paniertem Hähnchenschnitzel, Stückobst  Ia, III, VII