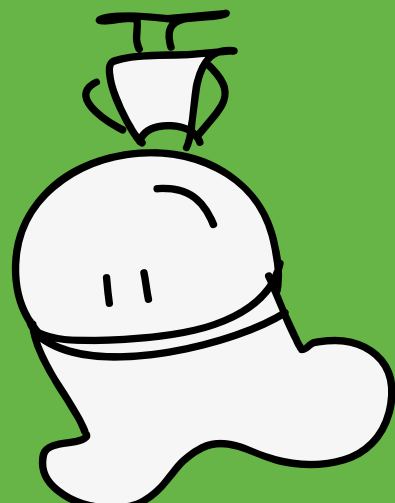
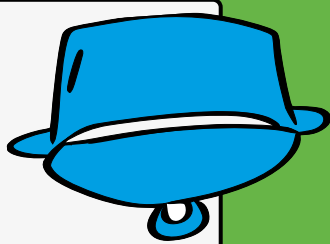


2020 JULI 2020 SPEISEPLAN



Empfehlungen des Monats:
**Bulgарische Gerichte,
achte auf den kleinen
Koch im Plan!**

Informationen zu unserem Bio-Komplettmenü

Unsere Biogerichte sind frei von Geschmacksverstärkern, Aromen, Stabilisatoren und Süßstoffen. Alle Zutaten in der Bio Linie stammen aus biologischem Anbau. Das staatlich geschützte Bio-Siegel hilft, Lebensmittel aus ökologischem Anbau leicht zu erkennen. Unsere Bio-Linie ist zertifiziert durch die Grünstempel-Ökoprüfstelle DE-ÖKO-021.



SERVICETELEFON 0341. 44 82 110

GFB Catering GmbH

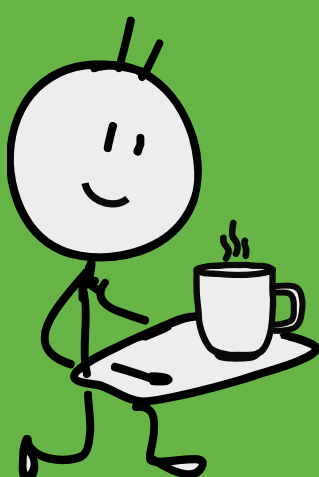
Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig
Südring 501, 09125 Chemnitz

Tel.: 0341. 44 82 110

Fax: 0341. 44 82 114

info@gfb-catering.com

www.gfb-catering.com



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 Allergiearten und Unverträglichkeiten sowie für unsere Kunden mit anderen Ernährungsformen (z.B. kein Schwein, vegan usw.) an.

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. Wir liefern unsere Sonderkost mit Einzellieferschein in Menüschaalen mit Namensetikett.

Um die Allergiekost verträglich und sicher herstellen zu können, benötigen wir ein ärztliches Attest.

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 Speisenversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergenfreie Versorgung angewiesen sein, verweisen wir 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
- VIIIg Pistazien
- VIIIh Pinienkerne
- VIIIi Macadamia- oder Queenslandnüsse
- 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 Kassler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

Kennzeichnung Zusatzstoffe:

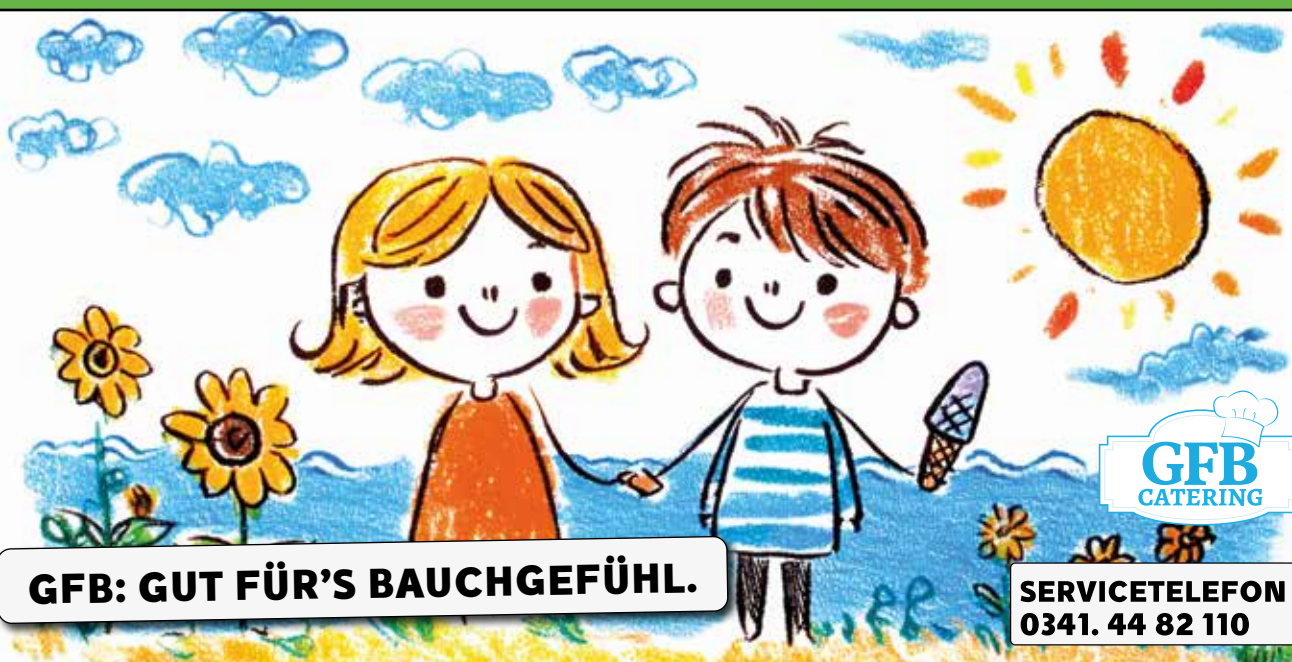
- 1) mit Konservierungsmittel
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Nitritpökelsalz
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwefelt
- 8) mit Nitrat
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- 10) geschwärzt
- 11) gewachst
- 12) mit Alkohol
- 13) enthält eine Phenylalaninquelle
- 14) flüssig gewürzt

** Wildfang

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

So kennzeichnen wir unsere Gerichte:

- vegetarische Speise
- vegane Speise
- enthält Geflügel
- enthält Rind
- enthält Schwein
- enthält Wild
- enthält Fisch, praktisch grätenfrei
- enthält Lamm



GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.



**SERVICETELEFON
0341. 44 82 110**

Kundennummer

Name

Einrichtung

BESTELLSCHEIN JULI 2026

Klasse

KW

27

28

29

30

31

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

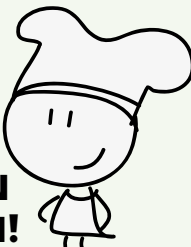
Bio-Menü

Kaltmenü

Salatteller

Bestellung: online unter www.gfb-catering.com oder durch 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: Bio-Komplettmenü).

	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	PASTAMENÜ	KIDSMENÜ	BIO-MENÜ AUS 100% BIO-ZUTATEN	KALTMENÜ	SALATTELLER
MI 01.07.	Soja- und Gemüsegewürfel (Möhre, Sellerie, Lauch) in Tomaten-Frischkäsesoße, dazu Kräuterreis, Weißkrautsalat  Ia, VII	Spirelli mit Jägerschnitzel ^(1,3,5) und Tomatensoße, Weißkrautsalat  Ia, III, VII, IX, X	Eierragout mit buntem Gemüse (Blumenkohl, Möhren, Erbsen), dazu Kartoffeln, Weißkrautsalat  Ia, VII, X		Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Vanillequarkspeise  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) Ei und Cocktailsoße, Vanillequarkspeise  III, VII, X
DO 02.07.	Geflügelgulasch in Kräutersoße, bunte Möhren und Kartoffeln, Beerenquark  Ia, VII	Bunte Nudeln mit Gorgonzola-Soße, Beerenquark  Ia, VII	Backfisch mit Dillsoße und Karotten-Kartoffelpüree, Beerenquark  Ia, IV, VII		Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Beerenquark  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) Ei und Cocktailsoße, Beerenquark  III, VII, X
FR 03.07.	Marinierter Hering ^(3, 9, 13) in Joghurtsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  III, IV, VII	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch ^(1, 3, 5) , Obst  Ia, IX	Marmorierte Germknödel mit Vanillesoße, Obst  Ia, VI, VII, VIII		Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Obst  Ia, III, VII, IX	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat mit Schinken ^(1,3,5) Ei und Cocktailsoße, Obst  III, VII, X
MO 06.07. Ferien SN / ST	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, VII, IX	Nudeln mit grüner Pesto-Soße (Basilikum, Rucola, Parmesan), Obst  Ia, VII, VIII	Hähnchenbruststreifen in Rahmsoße, Bohnen und Kartoffel-Süßkartoffelpüree, Obst  Ia, VII, X	 WIR WÜNSCHEN SCHÖNE FERIE!		
DI 07.07. Ferien SN / ST	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Möhrenrohkost  Ia, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Soja und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Möhrenrohkost  Ia	Geflügelcurry mit buntem Gemüse (Paprika, Möhren, Blumenkohl), dazu Reis, Weißkohl-Rohkost  Ia, VII			
MI 08.07. Ferien SN / ST	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	Penne mit Paprika-Sahnesoße, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	Rucola-Süßkartoffelschnitte mit Rahmmöhren und Kräuterkartoffeln, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, Ic, VII			
DO 09.07. Ferien SN / ST	Seelachswürfel in Senf-Dillsoße, dazu Gemüse-Vollkornreis mit Erbsen und Möhren, Kirschgoghurt  Ia, VI, VII	Muschelnudeleintopf mit Suppengemüse, dazu Brot, Kirschgoghurt  Ia, Ib, VII, IX	 Palneni Tschuschki Gefüllte Paprikaschoten mit Tomatensoße, dazu Reis, Kirschgoghurt  Ia, III			
FR 10.07. Ferien SN / ST	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Obst  Ia, III, VII	Currywurstgulasch ^(1, 3, 5) mit Schmetterlingnudeln, Obst  Ia, IX, X	Kartoffelsuppe mit Suppengemüse (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst  Ia, VII, IX, X			
MO 13.07. Ferien SN / ST	Gemüseintopf nach mexikanischer Art (Tomaten, Paprika, Kidneybohnen) mit Vollkornreis, Obst  Ia, IX	Spirelli mit Putengulasch und Paprika, Obst  Ia	Cremige Tomatensuppe mit Reis und Petersilie, Obst  Ia, VII			
DI 14.07. Ferien SN / ST	Kräuterrührei mit Salzkartoffeln und Spinat, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing  Ia, VII	Gedrehte Nudeln mit Kräuter-Käsesoße, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing  Ia, VII	 Kawarma Putengulasch mit Zwiebeln, Paprika, Pilzen, Tomaten und Kräutern, dazu Bulgur, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing  Ia			
MI 15.07. Ferien SN / ST	Buntes Eierfrikassee (Erbsen, Blumenkohl, Möhren) mit Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VII, X	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch ^(1,3,5) Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, IX, X	Hefeklöße mit Mangosoße, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, III, VII			
DO 16.07. Ferien SN / ST	Rindergulasch mit Paprika, dazu Petersilienkartoffeln, Mangoquark  Ia, X	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomatensoße, Mangoquark  Ia, VII	Süß-saurer Linseneintopf mit Kartoffel- und Möhrenwürfeln, dazu Brot, Mangoquark  Ia, Ib, VII, IX			
FR 17.07. Ferien SN / ST	Lachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Obst  Ia, IV, VII	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib	Pizza Napoli, Obst  Ia, VII			
MO 20.07. Ferien SN / ST	Süßkartoffeleintopf mit Karotten- und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Obst  Ia, Ib, VII	Makkaroni mit Zitronen-Basilikum-Soße, Obst  Ia, VII	Schnippelwurstgulasch Scheiben von Wiener Würstchen ^(1,3,5) mit Paprika in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst  Ia, VII			
DI 21.07. Ferien SN / ST	Gemüsecurry (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze mit Reis, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VI, VII, IX	Gabelspaghetti Bolognese mit Schwein und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, IX	Fischstäbchen mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohl-Möhrenrohkost  Ia, VI, VII			
MI 22.07. Ferien SN / ST	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Zitrone und Dill, Erbsen und Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, IV, VII	Nudeln mit buntem Gemüse (Erbsen, Möhre, Mais), dazu Kräuterrahmsoße, Möhrenrohkost  Ia, VII	Quarkkeulchen mit Apfelmus ⁽³⁾ Möhrenrohkost  Ia, III, VII			
DO 23.07. Ferien SN / ST	 Schopska-Salat mit Gurke, Tomate, Paprika, Weißkäse und Petersilie, dazu Vollkornbrötchen, Heidelbeerquark  Ia, Ib, VII	Bunte Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Heidelbeerquark  Ia, VII	Geflügelkochklops in Kapernsoße mit Petersilienkartoffeln, Heidelbeerquark  Ia, III, VII			
FR 24.07. Ferien SN / ST	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Brot, Obst  Ia, Ib, IX	Spirelli Bolognese mit Linsen und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst  Ia, VI, IX	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Obst  Ia, VII			
MO 27.07. Ferien SN / ST	Streifen vom Hähnchenbrustfilet ⁽¹⁴⁾ in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Obst  Ia, VII, X	Nudeln mit Tomaten-Ricottasoße, Obst  Ia, VII	Blumenkohlcurry mit Kokosmilch, Paprika und Erbsen, dazu Vollkornreis, Obst  Ia			
DI 28.07. Ferien SN / ST	Kichererbsencurry mit Paprikastreifen und Kokosmilch, dazu Naturreis, Tomaten-Gurkensalat  Ia, VII	Gabelspaghetti mit Lachs-Frischkäsesoße, Tomaten-Gurkensalat  Ia, IV, VII	Hähnchen-Nuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Tomaten-Gurkensalat  Ia, III, VII			
MI 29.07. Ferien SN / ST	Möhren-Ingwersuppe, dazu Brot, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, Ib, VII	Penne mit Tomaten-Sahnesoße und Kräutern, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, VII	 Kebapcheta Hackfleischröllchen mit Paprikagemüse und Soße, dazu Reis, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost  Ia, III, X			
DO 30.07. Ferien SN / ST	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Fruchtjoghurt  Ia, IV, VII	Penne mit grünem Pesto, Fruchtjoghurt  Ia, VII, VIII	Gemüsefrikadelle mit Möhren-Kohlrabi-Rahm, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt  Ia, III, VII			
FR 31.07. Ferien SN / ST	Graupeneintopf mit Kartoffelwürfeln, Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Obst  Ia, Ib, Ic	Spirelli Bolognese mit Soja und Gemüsegewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Obst  Ia, VI, IX	Eierkuchen, dazu Apfelmus, Obst  Ia, III, VII	GUTEN APPETIT! Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.		