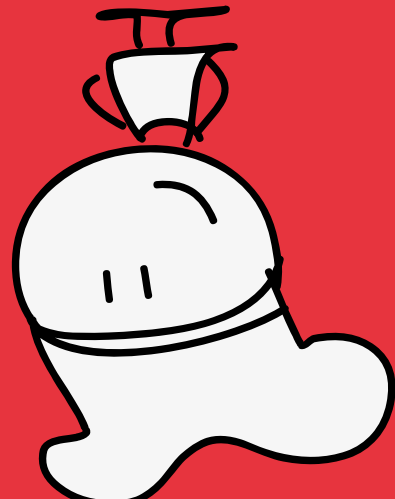
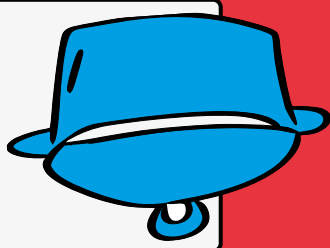


SPEISEPLAN AUGUST 2026



GUTEN
APPETIT!



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 u.a.) die Möglichkeit einer Kreuzkontamination und Produktübertragung generell nicht ausgeschlossen werden kann. Es ist uns daher nicht möglich, in der regulären Speisenvorsorgung 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 und daraus gewonnene Erzeugnisse enthalten:

I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon

- Ia Weizen
- Ib Roggen
- Ic Gerste
- Id Hafer
- Ie Dinkel
- If Kamut

II Krebstiere

III Eier

IV Fisch

V Erdnüsse

VI Sojabohnen

VII Milch (einschließlich Laktose)

VIII Schalenfrüchte

- VIIIa Mandeln
- VIIIb Haselnüsse
- VIIIc Walnüsse
- IIId Cashewkerne
- IIIlle Pekannüsse
- IIIf Paranüsse
- IIIlg Pistazien
- VIII Macadamia- / Queenslandnüsse
- VIIIj Pinienkerne

IX Sellerie

X Senf

XI Sesamsamen

XII Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l

XIII Lupinen

XIV Weichtiere

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 Produkt ausgewiesen. Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

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)
- 10) geschwärzt
- 11) gewachst
- 12) koffeinhaltig
- 13) chininhaltig
- 14) mit Milcheiweiß
- 15) enthält eine Phenylalaninquelle
- 16) mit Alkohol
- 17) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 18) flüssig gewürzt
- ** Wildfang

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 AUGUST 2026

Klasse

DGE-Menü

Klassikmenü

Veggie Bio-Menü

Fresh

KW32

Mo03

Di04

Mi05

Do06

Fr07

33

Mo10

Di11

Mi12

Do13

Fr14

34

Mo17

Di18

Mi19

Do20

Fr21

35

Mo24

Di25

Mi26

Do27

Fr28

36

Mo31

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 und des Klassikmenüs gelten nicht, da an diesen Schulen stattdessen täglich das frische Angebot der Salattheke zur Verfügung steht (Ausnahme: Veggie Bio-Menü).

	DGE*-MENÜ *Deutsche Ges. für Ernährung e.V.	KLASSIKMENÜ	VEGGIE BIO-MENÜ AUS 100% BIO-ZUTATEN	FRESH
MO 03.08. Ferien SN / ST	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Zitrone und Dill, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Stückobst Apfel  Ia, IV, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie, dazu Vollkornbrot, Stückobst Apfel  Ia, Ib, VII	Vollkornnudeln mit Tomatenwürfeln in Spinatsoße, Stückobst Banane  Ia, VII	Bunter Salatteller Salat-Mix, Gurke, Tomate, Mais und Joghurt-Kräuter-Dressing, Stückobst Apfel  VII
DI 04.08. Ferien SN / ST	Gemüsecurry mit Karotten, Lauch, Bambussprossen und Pilzen, dazu Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, IV	Putengulasch mit Rahmkohlrabi und Kartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost  Ia, III, VII	Polenta-Käse-Knusperschnitte, dazu Tomaten-Zucchini-Kräutersoße, Erdbeerjoghurt  Ia, III, VII	Ein Paar Wiener Würstchen ^(1, 3, 5) vom Schwein mit Kartoffelsalat und Portionssenf, Gebäck  Ia, III, VII
MI 05.08. Ferien SN / ST	Kichererbsencurry mit Blumenkohl, Möhren und Kokosmilch, dazu Kräuterkartoffeln, Gurken-Radieschen-Rohkost  Ia, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomatensoße, Gurken-Radieschen-Rohkost  Ia, VII	Kaiserschmarrn ohne Rosinen, dazu Vanillesoße, Apfel  Ia, III, VII	Bunter Mischsalat mit vegetarischem Medaillon, dazu Dip, Schokopudding  Ia, III, VII
DO 06.08. Ferien SN / ST	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Roggenbrot, Blaubeerquark  Ia, Ib, VII	Fischstäbchen vom Seelachs mit Tomatensoße, Erbsen und Kartoffelpüree, Blaubeerquark  Ia, VII	Spirelli mit Zitronen-Basilikum-Soße, Gurkensalat  Ia, VII	Salatteller Italia Blattsalate, Rucola, Tomaten, Mozzarella und Oliven ⁽⁷⁾ , Balsamico-Dressing, dazu Brötchen, Blaubeerquark  Ia, VII
FR 07.08. Ferien SN / ST	Marinierter Hering ^(1, 9, 13) in Joghurtsoße, dazu Kräuterkartoffeln, und rote Beete, Stückobst Banane  III, IV, VII	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch ^(1, 3, 5) , Stückobst Banane  Ia, IX, X	Milchreis mit Zimt und Zucker, Tomatensalat  VII	Nudelsalat mit Mayonnaise, dazu bunte Rohkost und Schweineschnitzel, Stückobst Banane  Ia, III, VII
MO 10.08. Ferien SN / ST	Vollkornspirelli Bolognese mit Soja, Sellerie-, Lauch- und Möhrenwürfeln, Stückobst Pfirsich  Ia	Streifen vom Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Stückobst Pfirsich  Ia, VII	Bunter Reiseintopf mit Gemüse, dazu Roggenvollkornbrot, Stückobst Apfel  Ia, Ib, IX	Bunter Salatteller mit Sellerieschnitzel, dazu Joghurt dressing, Stückobst Pfirsich  Ia, IX
DI 11.08. Ferien SN / ST	Kichererbsencurry mit Paprikastreifen und Kokosmilch, dazu Naturreis, Weißkohlsalat  Ia, VII	Hähnchen-Nuggets mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohlsalat  Ia, III, VII	Nudeleintopf mit buntem Gemüse aus Möhren, Erbsen und Rosenkohl, dazu Roggenbrot, Vanillequark  Ia, Ib, VII, IX	Herzhafter Wurstsalat Jagdwurststreifen vom Schwein ^(1, 3, 5) mit Käse, Zwiebel und Gewürzgurke ⁽⁹⁾ , dazu Roggenbrot, Gebäck  Ia, Ib, VII
MI 12.08. Ferien SN / ST	Gemüseschnitzel mit Erbsen in Soße nach Art Hollandaise und Soja in Kräuterkartoffeln, Gurken-Maissalat  Ia, III, VII	Farfalle mit buntem Gemüse und Hähnchen- würfeln in Kräutersoße, Gurken-Maissalat  Ia, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Tomatensalat  Ia, VII	Gemischte Salatplatte mit Tomate, Gurke, Weißkohl, Feta und Joghurt dressing, Heidelbeerquark  Ia, VII
DO 13.08. Ferien SN / ST	Lachswürfel in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Zitronenquarkspeise  Ia, IV, VII	Möhren-Knusperschnitzel mit Möhren-Kohlrabi-Rahm und Kartoffeln, Zitronenquarkspeise  Ia, III, VII, XI	Penne, dazu Gemüsestreifen aus Möhre, Sellerie und Lauch in Käse-Kräutersoße, Pflaumen  Ia, III, VII	Exotischer Couscous-Salat mit Paprika, Gurke und Lauch, dazu Apfel-Möhren-Rohkost, Zitronenquarkspeise  Ia, VII
FR 14.08. Ferien SN / ST	Vegetarische Gemüsecremesuppe mit Suppengemüse aus Möhre, Lauch, und Sellerie, dazu Roggenvollkornbrot, Stückobst Banane  Ia, Ib, IX	Vollkornspirelli mit Lachs-Frischkäsesoße und Brokkoli, Stückobst Banane  Ia, IV, VII	Sojageschnetzeltes mit Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Stückobst Birne  Ia	Hähnchen-Nuggets mit buntem Nudelsalat, Stückobst Banane  Ia, III, VII
MO 17.08.	Seelachswürfel in Senfsoße, dazu Erbsen und Reis, Stückobst Pflaume  Ia, IV, VII	Milchreis mit heißen Pflaumen, Stückobst Pflaume  VII	Gabelspaghetti mit Tomaten-Feta Soße, Stückobst Apfel  Ia, VII	Gemischter Rohkostsalat mit Gouda und Ei, Stückobst Pflaume  VII
DI 18.08.	Buntes Gemüsecurry mit Möhre, Blumenkohl, Bohnen und Kichererbsen, dazu Naturreis, Gurkensalat mit Joghurtdressing  Ia, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Schwein und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Weißkohlsalat  Ia	Gemüseeintopf (Möhre, Sellerie und Lauch), dazu Brot, Gurkensalat mit Joghurtdressing  Ia, Ib, VII, IX	Bunte Salatplatte mit gebackenen Falafel-Bällchen, dazu Apfel-Joghurt-Dip, Gebäck  Ia, VII
MI 19.08.	Gemüsepfanne mit Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Möhrenrohkost  Ia, VII	Jägerschnitzel ^(1, 3, 5) mit Tomatensoße und Spirelli, dazu Reibekäse, Möhrenrohkost  Ia, III, VII, IX, X	Kartoffelsuppe, dazu Brot, Beerenquark  Ia, Ib, VII, IX	Reissalat „Mexiko“ mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Vanillequarkspeise  Ia, VII
DO 20.08.	Linseneintopf mit Kartoffelwürfeln und Gemüse aus Möhren und Sellerie, dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt  Ia, Ib	Schupfnudelpfanne mit Tomaten-Mozzarellasoße, Cocktailtomaten und Rucola, Kirschjoghurt  Ia, III, VII	Vollkornpenne mit Tomatensoße und Reibekäse, Banane  Ia, VII	Fitnesssteller Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais mit Schinkenstreifen ^(1, 3, 5) vom Schwein, Ei und Reibekäse, Joghurtdressing, Kirschjoghurt  VII
FR 21.08.	Spirelli mit Hähnchengulasch und Paprikastreifen, Stückobst Apfel  Ia, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kaisergemüse aus Möhre, Blumenkohl und Brokkoli, dazu Kräuterkartoffeln, Stückobst Apfel  Ia, VII	Graupeneintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Brot, Gurkensalat  Ia, Ib, Ic, IX	Salatteller mit Käsesalat, dazu Rohkost und Körnerbrötchen, Stückobst Apfel  Ia, Ib, Ic
MO 24.08.	Grüne-Bohnen-Eintopf mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Stückobst Aprikose  Ia, Ib, VII	Sojageschnetzeltes mit Pilzen in Rahmsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Stückobst Aprikose  Ia, VII	Bunter Nudel-Mix mit Gemüsestreifen von Möhre, Sellerie und Porree, dazu Parmesanrahmsoße, Stückobst Apfel  Ia, VII	Griechischer Salatteller Blattsalat, Gurke, Tomate, Oliven ⁽⁷⁾ , Hirtenkäse und Joghurtdressing, Stückobst Aprikose  Ia, VII
DI 25.08.	Kartoffeln mit Kräuterquark und Butter, Gurken-Radieschen Salat  VII	Fischfrikadelle vom Seelachs mit Rahmmöhrengemüse und Vollkornreis, Gurken-Radieschen Salat  Ia, IV, VII	Gabelspaghetti mit Gemüseegulasch, Stückobst Pflaume  Ia	Kartoffelsalat mit Gewürzgurken ⁽⁹⁾ , Gurken, Ei und Joghurt, dazu Putenfrikadelle, Gebäck  Ia, III, VII
MI 26.08.	Hähnchenbrustfilet naturell mit Brokkoli-Blumenkohlrahm, dazu Kräuterreis, Karottenrohkost  Ia, VII	Grießbrei mit Zucker und Zimt, Karottenrohkost  Ia, VII	Penne mit Schnittlauch-Käsesoße, Gurken-Tomaten-Salat  Ia, VII	Bulgur-Salat mit Paprika, Gurke und Möhre, dazu Tomaten-Joghurtdressing, Heidelbeerquark  Ia, VII
DO 27.08.	Vollkornspaghetti mit Ratatouille-Gemüse in Tomatensoße, dazu geriebener Käse, Vanillequarkspeise  Ia, VII	Bratwurst vom Schwein ^(1, 3, 5) mit Senfsoße, Erbsen und Kartoffelpüree, Vanillequarkspeise  Ia, VII	Eierragout mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Stückobst Apfel  Ia, VII, X	Bunter Reissalat mit Paprika, Gurke, Mais und Joghurt-Dip mit Curry, Vanillequarkspeise  Ia, VII
FR 28.08.	Seelachswürfel in Spinat-Frischkäsesoße, dazu Naturreis, Stückobst Apfel  Ia, IV, VII	Mildes Blumenkohl-Kokoscurry mit Spinat, dazu Kräuterreis, Stückobst Apfel  Ia, VII	Makkaroni mit Gorgonzola-Spinat-Soße, Kirschjoghurt  Ia, VII	Salat mit Mais, Kichererbsen, Paprika, Bohnen und Frikadelle vom Schwein, Stückobst Apfel  Ia, III, VII
MO 31.08.	Schweinegulasch mit Möhren und Erbsen, dazu Kartoffel-Selleriepüree, Stückobst Aprikose  Ia, VII	Gemüseeintopf mit Wirsing, Möhren und Sellerie, dazu Roggenvollkornbrot, Stückobst Aprikose  Ia, Ib, VII, IX	Tomaten-Gemüse-Ragout mit Gabelspaghetti, dazu Reibekäse, Stückobst Apfel  Ia, VII	Vollkornnudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Putenboulette, Stückobst Aprikose  Ia, III, VII

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.

