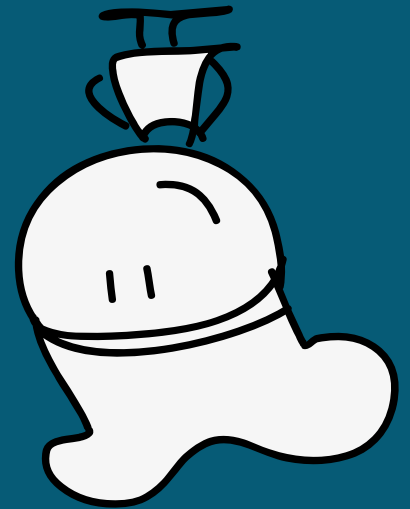
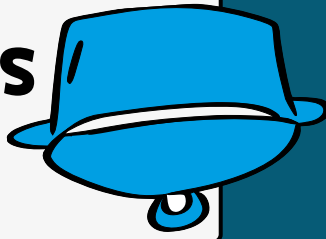


SEPTEMBER 2026 SPEISEPLAN



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 Menüschalen 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
 - IIIlj 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 SEPTEMBER 2026

Klasse

DGE-Menü

Klassikmenü

Veggie Bio-Menü

Fresh

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
DI 01.09.	Gemüsecurry aus Möhre, Blumenkohl und Erbsen mit Naturreis und Feta, Tomatensalat mit roten Zwiebeln	Brokkoli-Nuss-Ecke mit buntem Möhrenrahmgemüse, dazu Kräuterkartoffeln, Tomatensalat mit roten Zwiebeln	Penne mit Ratatouille (Paprika, Zucchini, Aubergine), Gurkensalat	Linsensalat mit Paprika, Gurke, Tomate und Hirtenkäse, Gebäck
MI 02.09.	Milchreis mit Zucker und Zimt, Gurkensalat	Backfisch vom Alaska-Seelachs mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Gurkensalat	Nudeln mit buntem Gemüse aus Bohnen, Blumenkohl und Möhre mit Curryrahm, Kirschjoghurt	Bunter Couscous-Salat mit Paprika und Gurke, Schokopudding
DO 03.09.	Vollkornspirelli mit Tomaten-Mozzarella-Soße, Mangojoghurt	Gemüsekroketten mit Schnittlauch-Frischkäsesoße, dazu Vollkorn-Kräuterreis, Mangojoghurt	Vollkornspirelli Bolognese mit Gemüse, Weißkohlrohkost	Salatteller „Exotik“ Blattsalat, Gurke, Tomate, knusprige Hähnchenstreifen, Ananas und Joghurt-Paprika-Dressing, dazu Vollkornbrot, Mangojoghurt
FR 04.09.	Lachswürfel in Zitronen-Dillsoße mit Erbsen und Reis, Stückobst Pflaume	Quarkkeulchen mit Apfelmus, Stückobst Pflaume	Nudeleintopf mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenbrot, Stückobst Banane	Kartoffelsalat mit Senfdressing, Radieschen und Lauch, dazu vegetarisches Medaillon, Stückobst Pflaume
MO 07.09.	Buntes Hähnchenragout mit Möhren, Schwarzwurzel und Bohnen, dazu Kräuterreis, Apfel	Buntes Eierfrikassee aus Erbsen, Blumenkohl und Möhren mit Petersilienkartoffeln, Apfel	Penne mit Gemüserahmsoße aus Zucker- schoten, Möhren und Blumenkohl, dazu Reibekäse, Stückobst Banane	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ^(?) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Stückobst Apfel
DI 08.09.	Vollkornpenne mit Spinat-Ricotta-Soße, Weißkohl-Möhren-Rohkost mit Joghurtdressing	Lachswürfel in Orangen-Buttersoße, dazu Kräuter- Naturreis und bunte Möhren, Weißkohl-Möhren-Rohkost mit Joghurtdressing	Dampfnudeln mit Vanille-Mohnsoße, Gurkensalat	Bunter Couscous-Salat mit Paprika, Rucola, Kichererbsen und Tomatenwürfeln, dazu Joghurt-Dip, Gebäck
MI 09.09.	Bunter Gemüse Eintopf mit Möhre, Sellerie, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Tomaten-Gurken-Salat	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch ^(1, 3, 5) , Tomaten-Gurken-Salat	Süßkartoffelcurry mit Paprika und Spinat, dazu Vollkornreis, Stückobst Apfel	Bunter Kartoffelsalat mit Möhren, roten Zwiebeln, Gurken, Kräutern und Essig-Öl-Dressing, Erdbeerquarkspeise
DO 10.09.	Seelachswürfel in Honig-Senf-Soße mit Erbsen und Blumenkohl, dazu Naturreis, Blaubeerquark	Hähnchengeschnetzeltes mit Sommergemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen und Bohnen), dazu Naturreis, Blaubeerquark	Gabelspaghetti mit Tomaten-Sahnesoße, Gurkensalat	Salatplatte mit Cevapcici vom Rind, dazu Kräuterdip und Brötchen, Blaubeerquark
FR 11.09.	Kartoffeln mit Dill-Quark, dazu Gurkensalat, Stückobst Aprikose	Gemüseschnitzel mit Möhrenrahmsoße, dazu Bulgur, Stückobst Aprikose	Vollkornpenne mit bunten Gemüsestreifen aus Lauch, Möhren und Zucchini, dazu Tomaten-Kräutersoße, Stückobst	Bunter Spirellisalat mit Tomate, Gurke, Radieschen, Petersilie und Essig-Öl-Dressing, Stückobst Aprikose
MO 14.09.	Linseneintopf süß-sauer mit Möhre, Sellerie und Lauch, dazu Vollkornbrot, Stückobst Apfel	Vollkornspaghetti, dazu Lachswürfel und Spinat in Käse-Rahmsoße, Stückobst Apfel	Süßkartoffel-Kichererbsen-Eintopf mit saurer Sahne, dazu Vollkornbrot, Stückobst saisonbedingt	Kartoffelsalat mit Paprika, saurer Gurke ⁽⁹⁾ und Joghurtdressing, Stückobst Apfel
DI 15.09.	Spaghetti mit Tomatenwürfeln in Mozzarella-Tomatensoße, Möhrenrohkost	Schweineschnitzel mit Bratensoße, Erbsen und Petersilienkartoffeln, Möhrenrohkost	Penne in cremiger Paprikasoße mit frischen Kräutern, Erdbeerrjoghurt	Salatteller „Mexiko“ Blattsalat, Gurke, Tomate, Kidneybohnen, Mais und Joghurt-Limetten-Dressing, Gebäck
MI 16.09.	Marinierter Hering ^(1, 9, 13) mit Joghurtsoße dazu Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Dill	Vegetarische gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße mit Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Dill	Grießbrei mit heißen Pflaumen, Tomatensalat	Bulgur-Salat mit Kichererbsen, buntem Gemüse und Körnermix, Erdbeerquark
DO 17.09.	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Erdbeerquark	Gemüsepfanne mit Möhren, Paprika, Bohnen und Vollkornpenne, dazu Frischkäse-Kräutersoße, Erdbeerquark	Kartoffeleintopf mit Karotten und Sellerie, dazu Vollkornbrot, Stückobst Apfel	Käse-Wurstsalat mit Jagdwurststreifen vom Schwein ^(1, 3, 5) , dazu einBrötchen, Erdbeerquark
FR 18.09.	Gemüsefrikadelle, dazu Schwarzwurzel in Frischkäsesoße und Naturreis Stückobst Pflaume	Eierfrikassee, mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen in Kräuter-Senfsoße, dazu Kartoffeln, Stückobst Pflaume	Spirelli mit Tomaten-Kräuter-Soße, Stückobst Birne	Nudelsalat mit Mayonnaise, dazu bunte Rohkost und Putenwiener ^(1, 3, 5) , Stückobst Pflaume
MO 21.09.	Linsencurry mit Spinat, dazu Kräuterreis, Stückobst Birne	Seelachsragout in Kräuter-Frischkäsesoße, Brokkoligemüse und Bulgur, Stückobst Birne	Gabelspaghetti mit Tomaten-Ricotta-Soße und Reibekäse, Stückobst Apfel	Mie-Nudel-Salat mit asiatischem Gemüse, Sweet-Chili-Soße und zwei kleinen Frühlingsrollen, Stückobst Birne
DI 22.09.	Spaghetti Bolognese mit Hähnchenhackfleisch und Gemüse- würfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Gurken-Radieschen-Salat	Kartoffeln mit Dill-Quark, dazu Butter, Gurken-Radieschen-Salat	Haferflocken-Möhrentaler mit Petersiliensoße, dazu Salzkartoffeln, Stückobst Aprikose	Salatteller mit paniertem Hirtenkäse, dazu Zaziki, Gebäck
MI 23.09.	Rührei in Kräuterkartoffeln und Rahmspinat, Gurkensalat mit Dill	Spirelli mit Putengulasch und Paprika, Gurkensalat mit Dill	Schupfnudeln mit buntem Gemüse aus Erbsen, Bohnen und Blumenkohl, dazu Kräuter-Frischkäsesoße, Erdbeerrjoghurt	Exotischer Hähnchensalat mit Ananas und Mandarine, dazu gemischter Blattsalat und ein Brötchen, Schokopudding
DO 24.09.	Penne Bolognese mit Linsen, Möhre, Sellerie und Lauch, dazu Reibekäse, Waldmeisterquark	Frikadelle vom Schwein mit Schwarzwurzelrahmsoße, dazu Kartoffelpüree, Waldmeisterquark	Makkaronichips, dazu Spinatsoße mit Hirtenkäse und Tomatenwürfeln, Gurkensalat	Bunte Salatplatte mit verschiedener Rohkost, dazu Kräutercroutons und Eigarnitur, Waldmeisterquark
FR 25.09.	Seelachswürfel in Kräutersoße mit bunten Gemüse- streifen (Möhren, Sellerie, Lauch) und Naturreis, Pfirsich	Asia-Gemüse Mungbohnen, Mu-Err-Pilze und Möhren in süß-saurer Sesamsoße, dazu kurze Spaghetti, Pfirsich	Eierkuchen mit Apfelmus, Tomatensalat	Salatteller mit gefüllten Kartoffeltaschen, dazu süß-saurer Dip, Stückobst Pfirsich
MO 28.09.	Gemüse Eintopf nach mexikanischer Art mit Tomaten, Paprika und Kidneybohnen, dazu Vollkornreis, Stückobst Birne	Grießbrei mit heißen Birnen, Stückobst Birne	Sojafrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Reis, Banane	Hausgemachter Nudelsalat aus Vollkornpenne mit Mais, Ananas und Joghurtdressing, Stückobst Apfel
DI 29.09.	Vollkornnudeln Bolognese mit Soja, Möhren, Sellerie und Lauch, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost	Königsberger Klopse vom Schwein in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost	Bunter Nudeleintopf mit Gemüsewürfeln aus Möhren, Sellerie und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Tomatensalat	Bauernsalat mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven ^(?) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Gebäck
MI 30.09.	Weißkohleintopf mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurtdressing	Hefeklöße, dazu Vanillesoße Gurkensalat mit Joghurtdressing	Vollkornpenne mit rotem Pesto und geriebenem Gouda, Stückobst Apfel	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurken und Senfdressing, ein Putenschnitzel, Schokopudding