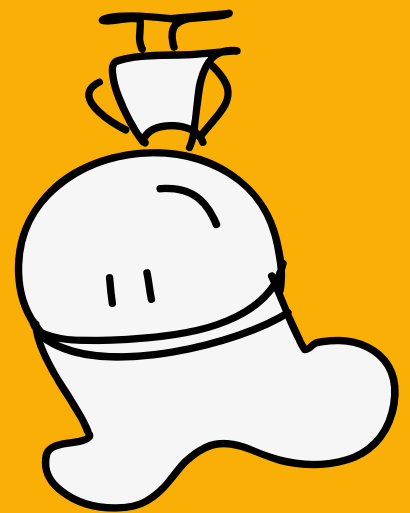
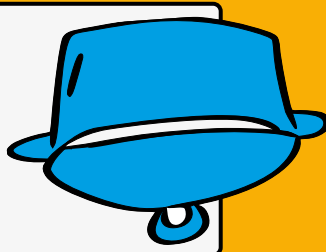


SPEISEPLAN OKTOBER 2026



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 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 Speisenversorgung 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:



enthält Fisch



enthält Geflügel



enthält Lamm



enthält Rind



enthält Schwein



enthält Wild



vegetarisch



vegan

SERVICETELEFON:
0341 44 82 110



GFB: GUT FÜR'S
BAUCHGEFÜHL.



Kundennummer

Name

Einrichtung

BESTELLSCHEIN OKTOBER 2026

Klasse

KW

40

41

42

43

44

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

Mo

Di

Mi

Do

Fr

01

02

05

06

07

08

09

12

13

14

15

16

19

20

21

22

23

26

27

28

29

30

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
DO 01.10.	Rahmspinat mit Kartoffeln und Ei, Waldmeisterquark Ia, VII	Backfisch vom Seelachs mit Dillsoße, dazu Kartoffel-Karottenpüree, Waldmeisterquark Ia, IV, VII	Nudeln mit Gorgonzola-Spinat-Soße, Gurkensalat Ia, VII	Chefsalat Gemischter Rohkostsalat (Blattsalat, Tomate, Gurke) mit Putenschinken ^(1, 3, 5) , Ei und Cocktailsoße, Waldmeisterquark Ia, VII
FR 02.10.	Bulgurpfanne mit Gemüse (Möhren, Erbsen, Tomaten) und Streifen vom Hähnchen, dazu Käsesoße, Birne Ia, VII	Gemüseschnitzel mit Kräuter-Frischkäsesoße, dazu Vollkornreis, Birne Ia, III, VII	Spirelli mit Tomaten-Sahnesoße, Apfel Ia, VII	Bunter Reissalat mit Mais, Erbsen und einer Hähnchenfrikadelle, Birne Ia, III, VII
MO 05.10.	Chili sin Carne mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Pflaume Ia, VI	Schweinegulasch mit Rotkohl und Kräuterkartoffeln, Pflaume Ia, X	Nudeleintopf mit buntem Gemüse aus Möhren, Lauch und Erbsen, dazu Roggenbrot, Apfel Ia, Ib, IX	Gemischter Salatteller mit Blattsalat, Gurke, Tomate, Käse- streifen und Ei, dazu Joghurtdressing, Pflaume Ia, VII
DI 06.10.	Gnocchi mit Spinat-Frischkäsesoße, Rotkohlrohkost Ia, III, VII	Marmorierte Germknödel mit Spinat-Frischkäsesoße, Rotkohlrohkost Ia, III, VI, VII, VIIa	Penne, dazu Tomaten-Basilikumrahmsoße, Fruchtquark Ia, VII	Gebackene Kartoffeltaschen mit gemischtem Blattsalat und Quark-Dip, Gebäck Ia, VII
MI 07.10.	Putenkochklops in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Tomatensalat Ia, III, VII	Bunte Nudeln mit Gorgonzolasoße, Tomatensalat Ia, VII	Milchreis mit Apfelmus, Birne VII	Spaghetti-Salat mit rotem Pesto, Feta und Rucola, Vanillepudding Ia, VII, VIII
DO 08.10.	Seelachswürfel in Brokkoli-Frischkäsesoße, dazu Vollkornpenne, Himbeerquark Ia, IV, VII	Eier in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Himbeerquark Ia, VII	Rührei mit Schnittlauch, dazu Petersilienkartoffeln Gurkensalat VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Tomaten und Mais mit Kräuterdressing, Himbeerquark VII
FR 09.10.	Gemüsepfanne mit Möhren, Bohnen, Blumenkohl, Soja und Schnittlauch, dazu Käsesoße und Kartoffeln, Apfel Ia, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Geflügel, Apfel Ia, IX	Reiseintopf mit Suppengemüse (Möhren, Bohnen, Lauch), dazu Roggenbrot, Erdbeerquark Ia, Ib, VII, IX	Couscous-Salat mit roter Bete, Mais, Feta und Hähnchenstreifen, Aprikose Ia, VII
MO 12.10. Ferien SN	Gemüsecremesuppe mit Möhren, Sellerie, Lauch und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Kiwi Ia, Ib, VII	Hühnerfrikassee mit buntem Gemüse, dazu Naturreis, Kiwi Ia, VII	Penne mit Paprikarahmsoße und geriebenem Gouda, Apfel Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, dazu Putenschnitzel, Kiwi Ia, III, VII
DI 13.10. Ferien SN	Milchreis mit heißen Erdbeeren, Weißkohlrohkost VII	Backfisch mit Senf-Dillsoße und Petersilienkartoffeln, Weißkohlrohkost Ia, IV, VII	Gabelspaghetti Bolognese mit Soja, Gurkensalat Ia, IX	Salatplatte Gartenmix Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais, dazu vegetarisches Schnitzel und Joghurt-Dill-Dressing, Gebäck Ia, III, VII
MI 14.10. Ferien SN	Hähnchengulasch mit Paprika und Zucchini, dazu Gabelspaghetti, Gurken-Tomaten-Salat Ia, X	Vollkornpizza mit Gouda-Mozzarella-Mix, Paprika, Karotten, Brokkoli und Pastinake, Gurken-Tomaten-Salat Ia, VII, IX	Gemüsebratling, dazu Paprikagemüse in Tomatensoße und Kartoffeln, Kirschjoghurt Ia, III, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika, French Dressing und Hähnchenboulette, Kirschjoghurt Ia, III, VII
DO 15.10. Ferien SN	Sojageschnetzeltes mit Champignons in Rahmsoße, dazu Kräuter-Naturreis, Kirschjoghurt Ia, VI, VII	Hefeklöße mit Vanillesoße, Kirschjoghurt Ia, III, VII	Nudeln mit Käse-Kräutersoße, Tomaten-Gurken-Salat Ia, VII	Salatplatte nach Gärtnerinnenart Gemischte Blattsalate, Gurken, Toma- ten und Mais mit roter Bete, Falafel- bällchen und Kräuterdressing, Kirschjoghurt VII
FR 16.10. Ferien SN	Lachswürfel in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Erbsen und Möhren, Apfel Ia, IV, VII	Nudeleintopf mit buntem Gemüse (Sellerie, Möhre, Lauch), dazu Vollkornbrot, Apfel Ia, Ib, IX	Süßkartoffelcurry mit Kokosmilch und Spinat, dazu Vollkornreis, Erdbeerquark Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika, Gurke und Joghurtdressing, dazu Schweineschnitzel, Apfel Ia, III, VII
MO 19.10. Ferien SN / ST	Kartoffel-Möhreneintopf, dazu Vollkornbrot, Birne Ia, Ib, VII	Gabelspaghetti mit Wurstgulasch, Birne Ia, X, IX	Bunte Bulgurpfanne mit Gemüse aus Tomaten, Paprika und Zucchini, dazu Tomatensoße, Apfel Ia	Bunter Couscoussalat mit Feta, roter Beete, Gemüse und Joghurt, Birne Ia, VII
DI 20.10. Ferien SN / ST	Lachswürfel in Zitronen-Frischkäsesoße mit Erbsen, Blumenkohl und Vollkornreis mit Kräutern, Gurken- salat mit Joghurt-Dilldressing Ia, IV, III, VII	Kartoffeln mit Butter und Kräuterquark, Gurkensalat mit Joghurt-Dilldressing VII	Spirelli mit Tomatensoße und Reibekäse, Pflrsich Ia, VII	Kartoffelsalat mit Paprika und Gewürzgurke ⁽⁹⁾ , dazu Schweinefrikadelle und Möhren- rohkost, Gebäck Ia, III, VII
MI 21.10. Ferien SN / ST	Buntes Eierfrikassee mit Erbsen, Blumenkohl und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln, Rotkohlrohkost Ia, VII, X	Quarkkeulchen mit Apfelmus, Rotkohlrohkost Ia, III, VII	Tortellini-Gemüsepfanne mit Möhren, Brokkoli und Tomaten, dazu Kräutersoße, Himbeerquark Ia, VII	Salatplatte Klassisch Blattsalat, Gurke, Tomate, Mais mit French Dressing, Käsestreifen und Eigarnitur, dazu Brötchen, Zitronenjoghurt Ia, VII
DO 22.10. Ferien SN / ST	Rindergulasch mit Paprika, dazu Petersilienkartoffeln, Mangoquark Ia, VII, X	Penne mit Lachs und Spinat, Mangoquark Ia, IV, VII	Cremige Tomatensuppe mit Reis und Petersilie, dazu Roggenbrot, Gurkensalat Ia, Ib, VII	Nudelsalat mit Mais, Paprika und Ananas, dazu vegetarische Bällchen, Mangoquark Ia, VII
FR 23.10. Ferien SN / ST	Wildlachs in Curry-Senfsoße mit buntem Reis (Reis mit Mais und Möhren), Pflrsich Ia, IV, VII	Vollkornspirelli Bolognese mit Linsen und Gemüsegewürfeln (Sellerie, Möhren, Lauch), Pflrsich Ia	Grießbrei mit heißen Erdbeeren, Apfel Ia, VII	Bunte Salatplatte Blattsalat, Mais und Gurke mit gebratenen Putenstreifen und Balsamico-Dressing, dazu Brötchen, Pflrsich Ia
MO 26.10. Ferien ST	Seelachswürfel in Frischkäsesoße mit Zitrone und Dill, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Apfel Ia, IV, VII	Kartoffelsuppe mit Möhren, Lauch, Sellerie, dazu Vollkornbrot, Apfel Ia, Ib, VII, X	Vollkornnudeln, dazu Spinatrahmsoße, Banane Ia, VII	Bunter Salatteller Salat-Mix, Gurke, Tomate und Mais mit Joghurt-Kräuter-Dressing, Apfel VII
DI 27.10. Ferien ST	Asia-Gemüse (Karotten, Lauch, Bambussprossen, Pilze) in süß-saurer Soße, dazu Reis, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VI, IX	Putengulasch, dazu Rahmkohlrabi und Kartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VII, X	Polenta-Käse-Knusperschnitte, dazu Tomaten-Zucchini-Soße mit Kräutern, Erdbeerjoghurt Ia, III, VII	Ein Paar Wiener Würstchen ^(1, 3, 5) vom Schwein mit Kartoffelsalat mit bunten Paprikawürfeln, Joghurt- dressing und Senf, Gebäck Ia, III, VII
MI 28.10. Ferien ST	Kichererbsencurry mit Blumenkohl, Möhren und Kokos- milch, dazu Kräuterkartoffeln, Gurken-Radieschen-Rohkost Ia, VII	Tortellini mit Spinat-Ricotta-Füllung, dazu Tomatensoße, Gurken-Radieschen-Rohkost Ia, VII	Kaiserschmarrn ohne Rosinen mit Vanillesoße, Apfel Ia, III, VII	Bunter Mischsalat mit Paprika, Gurke und Tomate, dazu vegetarisches Medaillon und Dip, Schokopudding Ia, III, VII
DO 29.10. Ferien ST	Bunter Gemüseeintopf mit Kartoffeln, Bohnen, Tomaten, Auberginen und Paprika, dazu Roggen- brot, Blaubeerquark Ia, Ib, VII	Fischstäbchen vom Seelachs mit Erbsen, Tomatensoße und Kartoffelpüree, Blaubeerquark Ia, VII	Spirelli mit Zitronen-Basilikum-Soße, Gurkensalat Ia, VII	Salatteller Italia Blattsalate, Rucola, Tomaten, Mozza- rella und Oliven ⁽⁷⁾ , Balsamico-Dressing, dazu Brötchen, Blaubeerquark Ia, VII
FR 30.10. Ferien ST	Marinierter Hering ^(1, 9, 13) in Joghurtsoße, dazu Kräuterkartoffeln und rote Beete, Banane III, IV, VII	Nudeln mit Geflügelwurstgulasch ^(1, 3, 5) , Banane Ia, IX, X	Milchreis mit Zimt und Zucker, Tomatensalat VII	Nudelsalat mit Mayonnaise, Gewürzgurke ⁽⁹⁾ , Paprika und Mais, dazu Schweine- schnitzel, Banane Ia, III, VII

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.