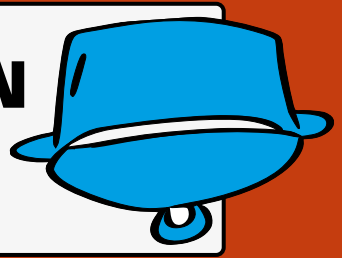
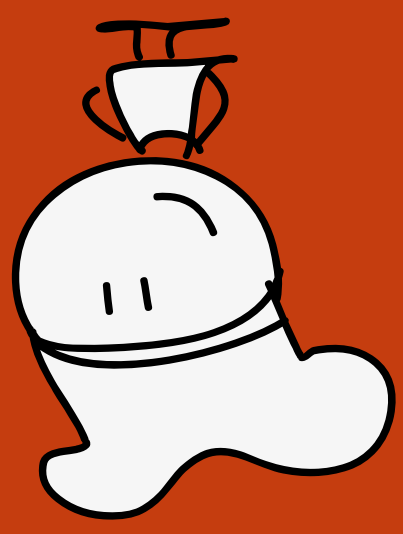
SPEISEPLAN NOVEMBER 2026





GFB CATERING

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
  - VIIId Cashewkerne
  - VIIIe Pekannüsse
  - VIIIf Paranüsse
  - VIIIg 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:

enthält Fisch	enthält Geflügel
enthält Lamm	enthält Rind
enthält Schwein	enthält Wild
vegetarisch	vegan

SERVICETELEFON: 0341 44 82 110

GFB CATERING

GFB: GUT FÜR'S BAUCHGEFÜHL.

BESTELLSCHEIN NOVEMBER 2026

Kundennummer

Name

Einrichtung

Klasse

KW	45					46					47					48					49
	Mo 02	Di 03	Mi 04	Do 05	Fr 06	Mo 09	Di 10	Mi 11	Do 12	Fr 13	Mo 16	Di 17	Mi 18	Do 19	Fr 20	Mo 23	Di 24	Mi 25	Do 26	Fr 27	Mo 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
MO 02.11.	**Vollkornspirelli Bolognese** mit Soja und Gemüse (Sellerie-, Lauch- und Möhrenwürfel), Pfirsch Ia	**Streifen vom Hähnchenbrustfilet** in Geflügelrahmsoße, Möhren und Erbsen, dazu Kräuterkartoffeln, Pfirsch Ia, VII, X	**Bunter Reis-Gemüseeintopf,** dazu Roggenvollkornbrot, Apfel Ia, Ib, IX	**Bunter Salatteller** mit Gurken, Tomate und Sellerieschnitzel, dazu Joghurtdressing, Pfirsch Ia, IX
DI 03.11.	**Kichererbsencurry** mit Paprikastreifen und Kokosmilch, dazu Naturreis, Weißkohlsalat Ia, VII	**Hähnchen-Nuggets** mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Weißkohlsalat Ia, III, VII	**Nudeleintopf** mit buntem Gemüse (Möhren, Erbsen, 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 04.11.	**Gemüseschnitzel** mit Erbsen, dazu Soße nach Art Hollandaise und Kräuterkartoffeln, Gurken-Maissalat Ia, III, VII, X	**Gabelspaghetti Bolognese** mit Schwein und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Gurken-Maissalat Ia	**Grießbrei** mit Zucker und Zimt, Tomatensalat Ia, VII	**Gemischte Salatplatte** mit Tomate, Gurke, Weißkohl, Feta und Joghurtdressing, Heidelbeerquark Ia, VII
DO 05.11.	**Lachswürfel** in Honig-Dillsoße mit bunten Möhren und Kräuter-Vollkornreis, Zitronen-Quarkspeise Ia, IV, VII	**Gemüsebagel** mit Möhren-Kohlrabi-Rahm und Kartoffeln, Zitronen-Quarkspeise Ia, Ic, III, VII, XI	**Penne** mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie, Lauch), dazu Käse-Kräutersoße, Pflaumen Ia, III, VII	**Exotischer Couscous-Salat** mit Paprika, Gurke und Lauch, dazu Apfel-Möhren-Rohkost, Zitronen-Quarkspeise Ia, VII
FR 06.11.	**Vegetarische Gemüsecremesuppe** mit Möhre, Lauch, Sellerie und Kartoffelwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Banane Ia, Ib, VII, IX	**Backfisch,** dazu Tomatensoße und Kartoffelpüree, Banane Ia, VII	**Vegetarisches Geschnetzeltes** mit Soja, Tomaten, Paprika und Champignons, dazu Reis, Birne Ia	**Hähnchen-Nuggets,** dazu bunter Nudelsalat mit Paprika, Erbsen und Gewürzgurke (9), Banane Ia, III, VII
MO 09.11.	**Seelachswürfel** in Senfsoße mit Erbsen, dazu Reis, Obst Ia, IV, VII	**Milchreis** mit heißen Pflaumen, Obst VII	**Gabelspaghetti** mit Tomaten-Feta-Soße, Apfel Ia, VII	**Gemischter Rohkostsalat** (Rot- und Weißkohl, Möhre) mit Gouda und Ei, Obst VII
DI 10.11.	**Buntes Curry** mit Gemüse aus Möhre, Blumenkohl, Bohnen und Kichererbsen, dazu Naturreis, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, VI, VII	**Hähnchengulasch** mit Mischgemüse und Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, VII, IX	**Gemüseeintopf** (Möhre, Sellerie und Lauch), dazu Brot, Weißkohlsalat Ia, Ib, VII, IX	**Bunte Salatplatte** Grüner Salat, Gurke und Tomate mit gebackenen Falafel-Bällchen, dazu Minz-Joghurt-Dip, Gebäck Ia, VII
MI 11.11.	**Gemüsepfanne** Möhren, Blumenkohl, Erbsen und Soja in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Pfannkuchen Ia, III, VII	**Jägerschnitzel (1, 3, 5) vom Schwein** mit Tomatensoße und Spirelli, dazu Reibekäse, Pfannkuchen Ia, III, VII, IX, X	**Kartoffelsuppe,** dazu Brot, Pfannkuchen Ia, Ib, III, VII, IX, X	**Reissalat „Mexiko“** mit Kidneybohnen, Mais, Paprika und Tomaten, Pfannkuchen Ia, VII
DO 12.11.	**Linseneintopf** mit Kartoffelwürfeln und Möhren-Sellerie-Gemüse, dazu Vollkornbrot, Kirschjoghurt Ia, Ib	**Schupfnudelpfanne** mit Mais, Erbsen und Paprika, dazu Tomaten-Mozzarellasoße, Kirschjoghurt Ia, III, VII	**Eierkuchen,** dazu Apfelmus (3), Joghurt Ia, III, VII	**Fitnessteller** Blattsalat, Gurke, Tomate und Mais mit Schinkenstreifen (1, 3, 5) vom Schwein, Ei und Reibekäse, Joghurtdressing, Kirschjoghurt VII
FR 13.11.	**Spirelli** mit Hähnchengulasch und Paprikastreifen, Apfel Ia, VII, X	**Eier in Senfsoße,** dazu Kaisergemüse (Möhre, Blumenkohl, Brokkoli) und Kräuterkartoffeln, Apfel Ia, VII	**Graupeneintopf** mit Kartoffel- und Gemüsewürfeln, dazu Brot, Gurkensalat Ia, Ib, Ic, IX	**Käsesalat** mit Paprika, roten Zwiebeln, Gewürzgurke (9) und Essig-Öl-Dressing, dazu Körnerbrötchen, Apfel Ia, Ib, Ic
MO 16.11.	**Grüne-Bohnen-Eintopf** mit Kartoffel- und Karottenwürfeln, dazu Roggenvollkornbrot, Birne Ia, Ib, VII, IX	**Spirelli Bolognese** mit Geflügel, Birne Ia, IX	**Bunte Nudeln** mit Gemüsestreifen (Möhre, Sellerie und Porree) und Parmesan-Rahmsoße, Obst Ia, VII	**Griechischer Salatteller** Blattsalat, Gurke, Tomate, Oliven (7) und Hirtenkäse, dazu Joghurtdressing, Birne Ia, VII
DI 17.11.	**Kartoffeln** mit Kräuterquark und Butter, Gurken-Radieschen Salat VII	**Fischstäbchen,** dazu Tomaten-Kräutersoße und Kartoffelpürree, Gurken-Radieschen Salat Ia, III, VII	**Gabelspaghetti Bolognese** mit Gemüse, Pflaume Ia, IX	**Kartoffelsalat** mit Gewürzgurken (9), Gurken, Ei und Joghurt, dazu Putenfrikadelle, Gebäck Ia, III, VII
MI 18.11. Feiertag SN	**Hähnchenbrustfilet naturell** mit Brokkoli-Blumenkohlrahm, dazu Kräuterreis, Karottenrohkost Ia, VII	**Grießbrei** mit Zucker und Zimt, Karottenrohkost Ia, VII		
DO 19.11.	**Vollkornspaghetti** mit Ratatouille-Gemüse in Tomatensoße, dazu geriebener Käse, Vanillequarkspeise Ia, VII	**Schweinegulasch** mit Erbsen und Kartoffeln, Vanillequarkspeise Ia, VII	**Eierragout** mit Möhren, Erbsen und Blumenkohl, dazu Petersilienkartoffeln, Apfel Ia, VII, X	**Bunter Reissalat** mit Paprika, Gurke und Mais, dazu Joghurtdip mit Curry, Vanillequarkspeise Ia, VII
FR 20.11.	**Seelachswürfel** in Kräuter-Frischkäsesoße, dazu bunte Möhren und Naturreis, Apfel Ia, IV, VII	**Bratwurst vom Schwein (1, 3, 5)** mit Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree, Apfel Ia, VII	**Makkaroni** mit Tomaten-Mozzarellasoße, Kirschjoghurt Ia, VII	**Salat** mit Mais, Kichererbsen, Paprika, Bohnen und Frikadelle vom Schwein, Apfel Ia, III, VII
MO 23.11.	**Hähnchengulasch,** dazu Kartoffel-Selleriepüree und Möhren-Erbsengemüse, Obst Ia, VII, X	**Gemüseeintopf** mit Wirsing, Möhren und Sellerie, dazu Roggenvollkornbrot, Obst Ia, Ib, VII, IX	**Tomaten-Gemüse-Ragout** mit Gabelspaghetti, dazu Reibekäse, Apfel Ia, VII	**Vollkornnudelsalat** mit Mais, Paprika, French Dressing und Putenboulette, Obst Ia, III, VII
DI 24.11.	**Gemüsecurry** aus Möhre, Blumenkohl, Erbsen mit Naturreis und Feta, Tomatensalat Ia, VII	**Kartoffelsuppe** mit Schnippelwurst (1, 3, 5), dazu Brot, Tomatensalat Ia, Ib, VII, IX	**Vegetarisches Patty,** dazu Rahmmöhrengemüse und Kartoffeln Ia, VII	**Linsensalat** mit Paprika, Gurke, Tomate und Hirtenkäse, Gebäck Ia, VII
MI 25.11.	**Milchreis** mit Zucker und Zimt, Gurkensalat VII	**Backfisch vom Alaska-Seelachs** mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Gurkensalat Ia, IV, III, VII	**Nudeln,** dazu buntes Gemüse (Bohnen, Blumenkohl, Möhre) mit Curryrahm, Kirschjoghurt Ia, VII	**Bunter Couscous-Salat** mit Paprika und Gurke, Gurkensalat Ia, VII
DO 26.11.	**Kartoffelsuppe** mit Gemüsewürfeln (Möhren, Sellerie, Lauch), dazu Roggenvollkornbrot, Mangojoghurt Ia, Ib, VII	**Gemüsekroketten** mit Schnittlauch-Frischkäsesoße, dazu Vollkorn-Kräuterreis, Mangojoghurt Ia, III, VII	**Vollkornspirelli Bolognese** mit Gemüse, Weißkohlrohkost Ia, VII, IX	**Salatteller „Exotik“** Blattsalat, Gurke, Tomate, knusprige Hähnchenstreifen, Ananas und Joghurt-Paprika- Dressing, dazu Vollkornbrot, Mangojoghurt Ia, Ib, VII
FR 27.11.	**Lachswürfel** in Zitronen-Dillsoße mit Erbsen, dazu Reis, Pflaume Ia, IV, VII	**Quarkkeulchen** mit Apfelmus, Pflaume Ia, III, VII	**Nudeleintopf** mit Möhren, Erbsen, Sellerie und Lauch, dazu Roggenbrot, Banane Ia, Ib	**Kartoffelsalat** mit Senfdressing, Radieschen und Lauch, dazu vegetarisches Medaillon, Pflaume Ia, III, VII
MO 30.11.	**Buntes Hähnchenragout** mit Möhren, Schwarzwurzel und Bohnen, dazu Kräuterreis, Apfel Ia, VII, X	**Buntes Eierfrikassee** aus Erbsen, Blumenkohl und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln, Apfel Ia, VII, X	**Penne** mit Gemüserahmsoße (Zuckerschoten, Möhren, Blumenkohl), dazu Reibekäse, Banane Ia, VII	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven (7) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Apfel Ia, VII

GUTEN APPETIT!

Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.