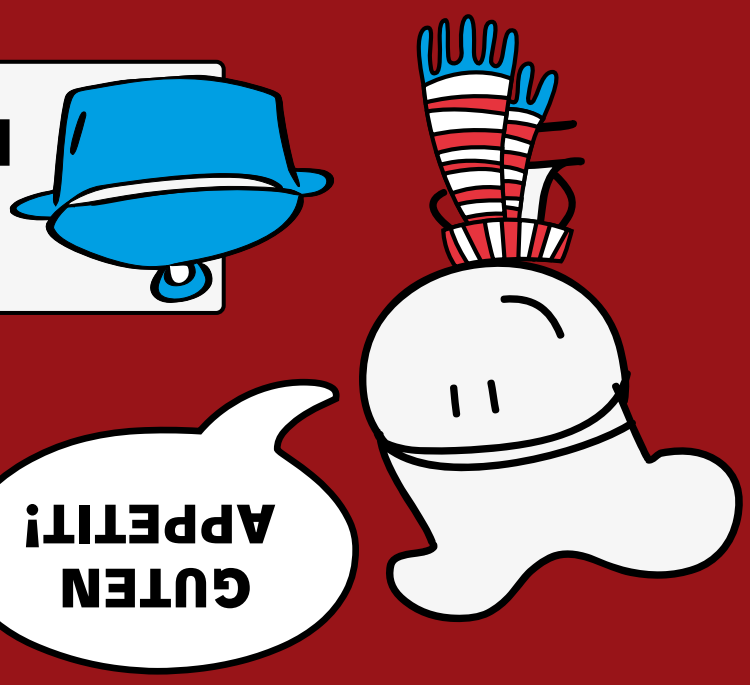
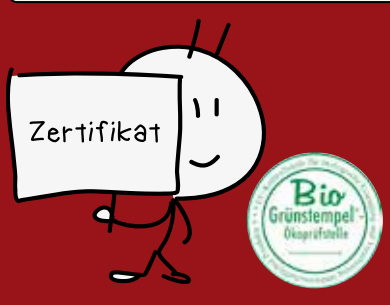
SPEISEPLAN DEZEMBER 2026



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.

Kundennummer | | | | | | |

BESTELLSCHEIN DEZEMBER 2026

Name

Einrichtung

Klasse

KW	49				50					51					52					53			
	Di 01	Mi 02	Do 03	Fr 04	Mo 07	Di 08	Mi 09	Do 10	Fr 11	Mo 14	Di 15	Mi 16	Do 17	Fr 18	Mo 21	Di 22	Mi 23	Do 24	Fr 25	Mo 28	Di 29	Mi 30	Do 31
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 01.12.	**Vollkornpenne** mit Spinat-Ricotta-Soße, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VII	**Geflügelgulasch** mit Rotkohl (3) und Kartoffeln, Apfel Ia, X	**Dampfnudeln** mit Vanille-Mohnsoße, Gurkensalat Ia, III, VII	**Bunter Couscous-Salat** mit Paprika, Rucola, Kichererbsen und Tomatenwürfeln, dazu Joghurt-Dip, Gebäck Ia, VII
MI 02.12.	**Bunter Gemüseeintopf** mit Möhren, Sellerie, Erbsen und Kartoffelwürfeln, dazu Vollkornbrot, Tomaten-Gurken-Salat Ia, Ib, VII	**Gabelspaghetti** mit Wurstgulasch (1, 3, 5), Tomaten-Gurken-Salat Ia, IX, X	**Süßkartoffelcurry** mit Paprika und Spinat, dazu Vollkornreis, Obst Ia, VII	**Bunter Kartoffelsalat** mit Möhren, roten Zwiebeln, Gurken, Kräutern und Essig-Öl-Dressing, Erdbeerquarkspeise VII
DO 03.12.	**Seelachswürfel** in Honig-Senfsoße mit Erbsen und Blumenkohl, dazu Naturreis, Blaubeerquark Ia, IV, VII	**Hähnchengeschnetzeltes** mit buntem Gemüse (Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Bohnen), dazu Kartoffeln, Blaubeerquark Ia, VII, X	**Gabelspaghetti** mit Tomaten-Sahnesoße Gurkensalat Ia, VII	**Salatplatte** mit Gurke, Tomate, Cevapcici vom Rind, dazu Kräuterdip und Brötchen, Blaubeerquark Ia, III, VII
FR 04.12.	**Kartoffeln** mit Dillquark, dazu Gurkensalat, Nikolausüberraschung VI, VII	**Hähnchen Cordon bleu** (1, 3, 5) mit Bratensoße, Erbsen und Kartoffeln, Nikolausüberraschung Ia, III, VI, VII	**Vollkornpenne** mit bunten Gemüsestreifen (Lauch, Möhren, Zucchini), dazu Tomaten-Kräutersoße, Nikolausüberraschung Ia, VI	**Bunter Spirellisalat** mit Tomate, Gurke, Radieschen, Petersilie und Essig-Öl Dressing, Nikolausüberraschung Ia, VI
MO 07.12.	**Linseneintopf süß-sauer** (Möhren-, Sellerie- und Lauchwürfel), dazu Vollkornbrot, Apfel Ia, Ib, , VII, IX	**Eierfrikassee** mit Blumenkohl, Möhren und Erbsen in Kräuter-Senfsoße mit Kartoffeln, Weißkohl-Möhren-Rohkost Ia, VII	**Penne** in cremiger Paprikasoße mit frischen Kräutern, Obst Ia, VII	**Kartoffelsalat** mit Paprika, saurer Gurke (9) und Joghurtdressing, Apfel VII
DI 08.12.	**Nudeln** in Mozzarella-Tomatensoße, Möhrenrohkost Ia, VII	**Schweineschnitzel** mit Bratensoße, Erbsen und Petersilienkartoffeln, Möhrenrohkost Ia, III, VII, X	**Cremige Süßkartoffelsuppe** mit Möhren und Kokosmilch, dazu Vollkornbrot, Erdbeerjoghurt Ia, Ib, VII	**Salatteller „Mexiko“** Blattsalat, Gurke, Tomate mit Kidneybohnen, Mais und Joghurt-Limetten Dressing, Gebäck Ia, VII
MI 09.12.	**Marinierter Hering** (1, 9, 15) mit Joghurtsoße dazu Kräuterkartoffeln, Gurkensalat mit Dill III, IV, VII	**Vegetarisch gefüllte Paprikaschote** in Tomatensoße mit Reis, Gurkensalat mit Dill Ia, III	**Grießbrei** mit heißen Pflaumen, Tomatensalat Ia, VII	**Bulgur-Salat** mit Kichererbsen, buntem Gemüse und Körnermix, Gurkensalat mit Dill Ia, VII, VIIIj
DO 10.12.	**Hühnerfrikassee** mit Möhren und Erbsen, dazu Reis, Beerenquark Ia, VII	**Gemüsepfanne** mit Möhren, Paprika, Bohnen und Penne, dazu Frischkäsesoße mit Kräutern, Beerenquark Ia, VII	**Kartoffeleintopf** mit Karotten und Sellerie, dazu Vollkornbrot, Apfel Ia, Ib, VII	**Käse-Wurstsalat** Jagdwurststreifen vom Schwein (1, 3, 5) mit roten Zwiebeln und Gewürzgurke (9), dazu Brötchen, Beerenquark Ia, VII
FR 11.12.	**Gemüsefrikadelle,** dazu Schwarzwurzel in Frischkäsesoße und Naturreis, Obst Ia, III, VII	**Szegediner Gulasch** mit Sauerkraut, dazu Kartoffeln, Obst Ia, X	**Eierkuchen** mit Apfelmus (3), Tomatensalat Ia, III, VII	**Nudelsalat** in Mayonnaise mit Gurke, Erbsen und Mais, dazu Putenwiener (1, 3, 5), Obst Ia, III, VII
MO 14.12.	**Linsen-Spinat-Curry,** dazu Kräuterreis, Obst Ia, VII	**Spirelli** mit Putengulasch und Paprika, Obst Ia, X	**Gabelspaghetti** mit Tomaten-Ricotta-Soße und Reibekäse, Apfel Ia, VII	**Mie-Nudelsalat** mit asiatischem Gemüse, Sweet-Chili-Soße und Frühlingsrolle, Obst Ia, VI, IX, XI
DI 15.12.	**Spaghetti Bolognese** mit Hähnchen und Gemüsewürfeln (Möhre, Sellerie, Lauch), Gurken-Radieschen-Salat Ia	**Kartoffeln** mit Dillquark und Butter, Gurken-Radieschen-Salat VII	**Erbseneintopf** mit Möhren-, Sellerie- und Kartoffelwürfeln, dazu Brot, Kirschquark Ia, Ib, VII	**Salatteller** mit paniertem Hirtenkäse, dazu Zaziki, Gebäck Ia, VII
MI 16.12.	**Rührei** mit Kräuterkartoffeln und Rahmspinat, Tomatensalat Ia, VII	**Fischstäbchen** mit Tomatensoße und Süßkartoffel-Kartoffelpüree, Tomatensalat Ia, III, VII	**Schupfnudeln** mit buntem Gemüse (Erbsen, Bohnen, Blumenkohl), dazu Kräuterfrischkäsesoße, Erdbeerjoghurt Ia, III, VII	**Exotischer Hähnchensalat** mit Ananas und Mandarine, dazu gemischter Blattsalat und Brötchen, Tomatensalat Ia, VII
DO 17.12.	**Penne Bolognese** mit Linsen, Möhre, Sellerie und Lauch, dazu Reibekäse, Waldmeisterquark Ia, VII	**Frikadelle vom Schwein** mit Schwarzwurzelrahmsoße, dazu Kartoffelpüree, Waldmeisterquark Ia, III, VII	**Makkaroni-Chips,** dazu Spinatsoße mit Hirtenkäse und Tomatenwürfeln, Gurkensalat Ia, VII	**Bunte Salatplatte** mit verschiedener Rohkost, dazu Kräutercroûtons und Eigarnitur, Waldmeisterquark Ia, VII, IX
FR 18.12.	**Seelachswürfel** in Kräutersoße mit bunten Gemüsestreifen (Möhren, Sellerie, Lauch), dazu Naturreis, Obst Ia, IV, VII	**Hähnchenkeule** mit Bratensoße, Rotkohl (3) und Kartoffeln, Obst Ia, VII	**Spirelli,** dazu Tomatensoße mit Kräutern, Birne Ia	**Salatteller** mit gefüllten Kartoffeltaschen, dazu süß-saurer Dip, Obst VII
MO 21.12. Ferien ST	**Gemüseeintopf nach mexikanischer Art** mit Tomaten, Paprika und Kidneybohnen, dazu Vollkornreis, Obst Ia	**Grießbrei** mit heißen Birnen, Obst Ia, VII	**Bunter Nudeleintopf** mit Gemüsewürfeln (Möhren, Sellerie, Lauch), dazu Roggenvollkornbrot, Banane Ia, Ib, VII	**Hausgemachter Nudelsalat** mit Vollkornpenne, Mais, Ananas und Joghurtdressing, Apfel Ia, III, VII
DI 22.12. Ferien ST	**Vollkornnudeln Bolognese** mit Soja, Möhren, Sellerie und Lauch, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia	**Königsberger Klopse vom Schwein** in Kapernsoße, dazu Petersilienkartoffeln, Weißkohl-Mandarinen-Rohkost Ia, III, VII	**Sojafrikassee** mit Erbsen und Möhren, dazu Reis, Tomatensalat Ia, VII	**Bauernsalat** mit Hirtenkäse, Gurken, Tomaten, Oliven (7) und roten Zwiebeln, dazu Brötchen, Gebäck Ia, VII
MI 23.12. Ferien SN, ST	**Weißkohleintopf** mit Kartoffelstückchen, Möhren und Lauch, dazu Roggenvollkornbrot, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, Ib, VII, IX	**Hefeklöße,** dazu Vanillesoße, Gurkensalat mit Joghurtdressing Ia, III, VII	**Vollkornpenne** mit rotem Pesto und geriebenem Gouda, Obst Ia, VII, VIII	
DO 24.12. Ferien SN, ST	**Wir wünschen friedliche und fröhliche Weihnachten und alles Gute für das neue Jahr!**			
FR 25.12. Ferien SN, ST				
MO 28.12 Ferien SN, ST	**Chili sin Carne** mit Kidneybohnen und Mais, dazu Vollkornreis, Pflaume Ia, VI	**Hähnchenrahmgulasch** mit Pilzen, dazu Kräuterkartoffeln, Pflaume Ia, VII, X	**Nudeleintopf** mit buntem Gemüse (Möhren, Lauch, Erbsen), dazu Roggenbrot, Apfel Ia, Ib, IX	
DI 29.12. Ferien SN, ST	**Gnocchi** mit Spinat-Frischkäsesoße, Rotkohlrohkost Ia, III, VII	**Marmorierte Germknödel** mit Vanillesoße, Rotkohlrohkost Ia, III, VI, VII, VIIa	**Penne,** dazu Tomaten-Basilikumrahmsoße, Fruchtquark Ia, VII	
MI 30.12. Ferien SN, ST	**Putenkochklops** in Kräutersoße, dazu bunte Möhren und Kartoffeln, Tomatensalat Ia, III, VII	**Bunte Nudeln** mit Gorgonzolasoße, Tomatensalat Ia, VII	**Milchreis** mit Apfelmus (3), Birne VII	
DO 31.12. Ferien SN, ST				



Für Satzfehler wird keine Haftung übernommen. Änderungen vorbehalten.