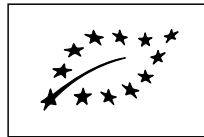


Sehr geehrte Kunden,  
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » Bestellabgabe für die Folgewoche jeweils Montag bis Donnerstag.
- » Um- und Abbestellungen für das Wochenende sind nur bis Freitag 10.00 Uhr möglich.
- » Änderungen Montag bis Freitag sind taggleich bis 7.30 Uhr möglich, Anlieferung bis 13.00 Uhr.
- » Speiseplanänderungen sind vorbehalten!
- » Die Bezahlung Ihrer Bestellungen erfolgt Montag bis Mittwoch für die Vorwoche.
- » Wir bitten um Barzahlung oder bargeldlose Zahlung per Einzugsermächtigung.
- » Bargeldlose Zahlungen müssen gesondert vereinbart werden.
- » Abweichende Zahlungs- und Lieferbedingungen sind zu vereinbaren.
- » Unsere Produkte sind zum sofortigem Verzehr bestimmt!
- » Die Menüschalen sind mikrowellentauglich. Bitte Deckel vorher abziehen!
- » Die Wochenend- und Feiertagsbelieferung entnehmen Sie bitte dem Speiseplan.
- » Beanstandungen bitte noch am Tag der Lieferung telefonisch melden! Spätere Reklamationen werden nicht anerkannt.
- » Bei Nichtanspruchnahme des Essens ohne Verschulden der GfB mbH Catering, in Fällen höherer Gewalt z. B. Streik, Aussperrung, Bombendrohung besteht kein Entschädigungsanspruch.



DE-ÖKO-021  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft



	vegetarische Speise
	Speise enthält Schwein
	Speise enthält Rind
	Speise enthält Geflügel
	Speise enthält Fisch
	Speise enthält Wild
	Speise enthält Lamm

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet. Änderungen vorbehalten!

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), \*\* Wildfang.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

I	Glutenhaltiges Getreide, oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	VIIia	Mandeln
Ia	Weizen	VIIib	Haselnüsse
Ib	Roggen	VIIic	Walnüsse
Ic	Gerste	VIIId	Kaschunüsse
Id	Hafer	VIIIf	Pecannüsse
Ie	Dinkel	VIIIg	Paranüsse
If	Kamut	VIIIh	Pistazien
II	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	VIIIh	Macadamia- oder Queenslandnüsse
III	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	IX	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
IV	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
V	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	XI	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
VI	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	XII	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
VII	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	XIII	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
VIII	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse	XIV	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Wir weisen darauf hin, dass während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung (Ernte, Transport, Lagerung, Produktion, Verpackung, ...) 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.



## GfB mbH Catering

Gutenbergstr. 11

04178 Leipzig

Telefon: 03 41 / 44 82 110

Telefax: 03 41 / 44 82 103

leipzig@gfb-catering.com

www.gfb-catering.com

# Menü-Bring-Dienst ESSEN AUF RÄDERN

*Speiseplan*

24. Kalenderwoche  
vom 12. Juni  
bis 18. Juni

Frischmenüdienst

Firmenverpflegung

Partyservice



# Menü-Bring-Dienst ESSEN AUF RÄDERN

GfB mbH Catering  
Gutenbergstr. 11, 04178 Leipzig

**Bestellhotline: 03 41 / 44 82 110**

**Bestellfax: 0341 / 44 82 103**

**Onlinebestellung unter**

**www.gfb-catering.com**

**24. KW** 12.06. - 18.06.

Name/Firma/Anschrift/Stempel

--	--	--	--	--

Kunden-Nr.

	1	2	3	Nudelmenü	Bio-menü	Salat	Kalt
Mo							
Di							
Mi							
Do							
Fr							
Sa							
So							

Bitte im Querformat faxen!  
Spart Papier, Zeit und Geld.  
Vielen Dank!

24. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat	Kalt
<b>Mo</b> 12.06.17	<b>Bunter Nudleintopf</b> mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse, Joghurt <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI</small>	<b>Möhren und Blumenkohl</b> in Sauce hollandaise, dazu Kartoffeln, Joghurt <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI</small>	<b>Frische Tiegelwurst<sup>4</sup></b> mit Sauerkraut und Kartoffeln <small>I, Ia, IX</small>	<b>Tortellini mit Hackfleischfüllung<sup>1,4</sup></b> dazu Tomatensoße, Joghurt <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI</small>	<b>Fischpfanne<sup>**</sup></b> , mit Kräutern und Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln, Obst <small>I, Ia, IV, VII, IX</small>	<b>Salatplatte Vollwertmix</b> Mischsalat, bunter Krautsalat und Champignons, Kräuterdressing <small>I, Ia, Ib, III, VI, VIII, IX, XII</small>	<b>Partyfrikadellen</b> an buntem Nudelsalat <sup>1</sup> , Garnitur, Portionsketchup <small>I, Ia, III, VII, IX</small>
<b>Di</b> 13.06.17	<b>Gemüsecroketten</b> mit Tomaten-Curry-Ragout, dazu Reis, Rohkostsalat <sup>3</sup> <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Heringshappen Hausfrauen Art<sup>9</sup></b> mit Salzkartoffeln, Rohkostsalat <sup>3</sup> <small>IV, IX</small>	<b>Jägerschnitzel<sup>4,5</sup></b> mit Bratensoße, Kartoffel-Möhren-Stampf, Rohkostsalat <sup>3</sup> <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	<b>Hörnchennudeln</b> mit Gurken-Zucchini-Soße, Reibekäse, Rohkostsalat <sup>3</sup> <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Frische Rostbratwurst</b> mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Püree <small>I, Ia, VI, VII, IX, X</small>	<b>Salatplatte Calamaris</b> Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Tintenfischringe, Frenchdressing <small>I, Ia, III, IV, VI, VIII, IX, X, XIV</small>	<b>Backfisch</b> mit Remoulade <sup>3</sup> , dazu Kartoffelsalat <sup>1,2,9</sup> , Garnitur <small>I, Ia, III, IV, VII, IX</small>
<b>Mi</b> 14.06.17	<b>Champignonpfanne</b> mit Lauch, dazu Semmelknödelscheiben, Kompott <sup>2,3</sup> <small>I, Ia, VII, IX, III</small>	<b>Gebratene Leber</b> in Apfel-Zwiebel-Soße <sup>3</sup> , dazu Kartoffelpüree <small>I, Ia, VI, VII, IX</small>	<b>Gefüllte Schweineroulade<sup>1,2,3,5</sup></b> in Rouladensoße mit Bohnen und Salzkartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	<b>Wildgulasch</b> mit Makkaronichips, Kompott <sup>2,3</sup> <small>I, Ia, Ic, III, VII, IX</small>	<b>Eierkuchen</b> in Vanillesoße, Obst <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	<b>Salatplatte Party</b> Salate der Saison, Gurke und Tomate, Garnitur, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, VII</small>	<b>Schweizer Wurstsalat<sup>3,4,5,6</sup></b> mit Käsestreifen, dazu Zwiebelbrot und Butter, Garnitur <small>I, Ia, Ib, Ic, III, VII, IX, X</small>
<b>Do</b> 15.06.17	<b>Möhrenschnitzel</b> in Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat <sup>3</sup> <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	<b>Putenrollbraten</b> in Geflügelsoße mit Erbsen und Kartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> in Geflügelsoße, dazu Erbsen und Kartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Tomaten-Basilikum-Topf</b> mit Gabelspaghetti, Rohkostsalat <sup>3</sup> <small>I, VII, IX, Ia, III</small>	<b>Gemüse-cremesuppe</b> , dazu Brötchen, Obst <small>I, III, VII, IX, Ia</small>	<b>Salatplatte Hamburg</b> Bunter Salat, Gurke und Partyfrikadelle, Frenchdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	<b>Mandarinen-quarkspeise</b> , dazu Gebäck <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, XI</small>
<b>Fr</b> 16.06.17	Vorsuppe, <b>Kartoffelpuffer<sup>3</sup></b> mit Zucker und Apfelmus <sup>3</sup> <small>I, Ia, III, IX</small>	<b>Geschnetzeltes</b> in Schnittlauchsoße, dazu Reis, Apfelmus <sup>3</sup> <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Bratwurstschnecke<sup>5</sup></b> in Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>I, Ia, VI, VII, IX, X</small>	<b>Vollkornnudeln</b> mit Brokkolisohße, Apfelmus <sup>3</sup> <small>I, III, VII, IX, Ia</small>	<b>Chicken Nuggets</b> mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Rohkostsalat <sup>3</sup> <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, IX</small>	<b>Salate der Saison</b> mit Bratbällchen, Joghurt dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	<b>2 Baguettebrötchen</b> belegt mit Lachs und Bismarckhering <sup>3,9</sup> , garniert mit Zwiebel, Gewürzgurke <sup>1,2,9</sup> und Ei, Garnitur <small>I, Ia, III, VII, IX, XI</small>
<b>Sa</b> 17.06.17	<b>Pikanter Fleckeeintopf</b> süß-sauer mit Gewürzgurke und Kartoffelstücken, dazu Brot, Nachtisch <small>I, IX, X, Ia, Ib, III, V, VII, VIII, XI</small>	<b>Fischstäbchen</b> mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree und Rohkostsalat <sup>3</sup> , Nachtisch <small>I, Ia, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, XI</small>	Die Menüs für Sonntag werden gekühlt am Sonnabend mit geliefert.				
<b>So</b> 18.06.17	<b>Gnocchi-Gemüse-Pfanne</b> mit Hühnerfleisch, dazu Käsesoße, Obst, Nachtisch <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, IX, XI, XII</small>	<b>Spanferkelrollbraten<sup>3</sup></b> mit Bratensoße, dazu Speckbohnen <sup>3,4</sup> und Petersilienkartoffeln, Nachtisch <small>I, Ia, IX, III, V, VII, VIII, XI</small>					



DE-ÖKO-021  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Wir bieten ein Komplettmenü aus ökologischem Anbau an.

## PREISLISTE

Menü	Preis
M 1	3,45 €
M 2	4,00 €
M 3	4,10 €
Nudelmenü	3,70 €
Bio-Menü	4,35 €
Salat	3,75 €
Kalt	3,75 €
Samstags-, Sonntags- u. Feiertagsmenü	4,55 €

Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie alle anfallenden Nebenkosten.