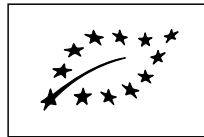
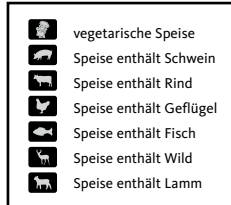


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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



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

25. Kalenderwoche vom 19. Juni bis 25. 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**

25. KW 19.06. - 25.06.



Name/Firma/Anschrift/Stempel

--	--	--	--	--

Kunden-Nr.

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

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

25. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat	Kalt																			
Mo 19.06.17	Möhren-Kohlrabi-Eintopf mit Fleischklößchen, Kartoffelstücken und Kräutern, Fruchtojoghurt <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, VIIIb, IX, X</small>	Asiatische Reispfanne mit Asia-Gemüse in süß-saurer Soße, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	Hacksteak vom Rind in Pfeffersoße, dazu Rahmwirsing und Kartoffeln <small>I, III, VI, VII, VIII, IX, X, XI</small>	Spirelli in Tomatensoße mit Jagdwurstwürfeln ^{3,4,5} , dazu Reibekäse, Fruchtojoghurt <small>I, III, Ia, VII, IX, X, V, VIII, VIIIb</small>	Bunte Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	Salatplatte nach Art des Hauses Bunter Mischsalat, Tomate, Gurke und Paprikastreifen, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, VII</small>	Mandarinenquarkspeise , dazu Gebäck <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, XI</small>																			
Di 20.06.17	Gemüserösti ³ in Kräuterrahm, dazu Tomatenreis, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, Ic, III, VII, IX</small>	Grillwurst ^{3,4,5,6} in Currysoße mit Tomatenwürfeln, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, VI, VII, IX, X</small>	Geflügelbrust naturel in Geflügelrahm, dazu Blumenkohl und Petersilienkartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Buntes Hähnchenragout mit Bandnudeln, Rohkostsalat ³ <small>I, VII, IX, Ia, III</small>	Paniertes Fischfilet** mit Tomatensoße, dazu Gemüserais, Kompott <small>I, Ia, III, IV, VII, IX</small>	Salatplatte Bauern Art Salat, Kohlrabi, Möhre, Gurke und Partyfrikadelle, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, III, VII, IX</small>	Käsesalat ² mit Schinkenstreifen ¹ , dazu Brötchen und Butter, Garnitur <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
Mi 21.06.17	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße ² , Obst <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Cevapcici ⁵ in Paprikasoße, dazu Püree, Obst <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	Zwiebelrostbraten in Schmorzwiebelsoße mit Speckbohnen ^{3,4} und Salzkartoffeln <small>I, Ia, VII, IX</small>	Spirelli mit Kasselerwürfeln ^{3,4,5} und Erbsen in Kräuterrahm, Obst <small>I, III, VII, IX, Ia</small>	Gekochtes Ei in Senfsoße, dazu Kartoffeln, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	Salatplatte Korsika Bunte Salate, Gurke, Tomate und Thunfisch, Balsamicodressing ² <small>IV</small>	Bockwurst ^{3,4,5,6} mit Kartoffelsalat ^{1,2,9} , Garnitur, Portionssenf <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
Do 22.06.17	Vegetarische Kartoffelsuppe Sächsische Art , dazu Brot, Obst <small>I, Ia, Ib, VII, IX</small>	Fischburger in Kräutersoße, dazu Reis, Obst <small>I, Ia, III, IV, VII, IX</small>	Fleischspieß auf Paprikagemüse in Tomatenrahm, dazu Bratkartoffeln, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX, XII</small>	Valess minis ⁵ Nuggets mit Tomatensoße, dazu Spirelli, Obst <small>I, Ia, Id, III, V, VI, VII, VIII, IX</small>	Rinderbraten in Bratensoße, dazu Rotkraut und Kartoffeln <small>IX, I, Ia</small>	Salatplatte Vital Salate der Saison, Kohlrabi, Tomate und Möhre, Joghurt-Kräuter-Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	Schinkenröllchen ^{3,4,5} gefüllt mit Meerrettich ⁷ , dazu Brot und Butter, Garnitur <small>I, Ia, Ib, VII, XII</small>																			
Fr 23.06.17	Pizza , Getränk ³ <small>I, Ia, V, VII, XII</small>	Putenfleischkäse ^{3,4,5} mit Geflügelssoße, dazu Möhren-Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln <small>I, Ia, IX, X, III, VII</small>	Paniertes Schollenfilet mit Zitrone, dazu Speckkartoffelsalat ^{3,4} , Getränk ³ <small>I, Ia, III, IV, IX, XIV, X, V, VII</small>	Bandnudeln mit Schinken-Pilz-Soße ^{3,4,5} , Getränk ³ <small>I, Ia, III, VII, IX, V</small>	Heiße Beersuppe , dazu Rosinenbrötchen, Vanillequark <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Salatplatte China Mischsalat, Chinakohl, Tomate und Gurke, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, VII</small>	Chicken Nuggets ⁵ an buntem Reis-Gemüse-Salat, Garnitur <small>I, Ia, III, V, VIII, IX</small>																			
Sa 24.06.17	Eintopf nach Soljanka Art ^{3,4,5} , dazu Brot, Nachtisch <small>I, Ia, Ib, III, V, VII, VIII, IX, XI</small>	Putencurry mit Ananas ⁵ , dazu Reis, Nachtisch <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, IX, XI</small>	Die Menüs für Sonntag werden gekühlt am Sonnabend mit geliefert.																							
So 25.06.17	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln, Nachtisch <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, IX, XI</small>	Cordon bleu vom Schwein in Rahmsoße mit Mischgemüse und Kartoffeln, Nachtisch <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, IX, XI</small>	  <p>Wir bieten ein Komplettmenü aus ökologischem Anbau an.</p>					<h3>PREISLISTE</h3> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Menü</th> <th>Preis</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>M 1</td> <td>3,45 €</td> </tr> <tr> <td>M 2</td> <td>4,00 €</td> </tr> <tr> <td>M 3</td> <td>4,10 €</td> </tr> <tr> <td>Nudelmenü</td> <td>3,70 €</td> </tr> <tr> <td>Bio-Menü</td> <td>4,35 €</td> </tr> <tr> <td>Salat</td> <td>3,75 €</td> </tr> <tr> <td>Kalt</td> <td>3,75 €</td> </tr> <tr> <td>Samstags-, Sonntags- u. Feiertagsmenü</td> <td>4,55 €</td> </tr> </tbody> </table> <p><small>Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie alle anfallenden Nebenkosten.</small></p>	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 €
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 €																									