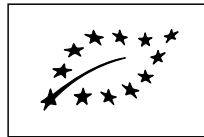


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » Bestellabgabe für die Folgewoche jeweils Montag bis Donnerstag.
- » Um- und Abbestellungen für das Wochenende sind nur bis Freitag 7.30 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 Heißmenüs 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	VIIla	Mandeln
Ia	Weizen	VIIlb	Haselnüsse
Ib	Roggen	VIIlc	Walnüsse
Ic	Gerste	VIIId	Kaschunüsse
Id	Hafer	VIIIe	Pecannüsse
Ie	Dinkel	VIIIf	Paranüsse
If	Kamut	VIIIg	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

02. Kalenderwoche vom 8. Januar bis 14. Januar

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

02. KW 08.01. - 14.01.



Name/Firma/Anschrift/Stempel

--	--	--	--	--

Kunden-Nr.

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

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

02. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat																			
Mo 08.01.18	Möhren und Blumenkohl in Sauce hollandaise, dazu Kartoffeln, Joghurt <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI</small>	Bunter Nudleintopf mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse, dazu Brot, Joghurt <small>I, Ia, III, IX, Ib, V, VI, VII, VIII, VIIIb, XI</small>	Hähnchenroulade Florenz gefüllt mit Spinat und Käse, dazu Kräutersoße, Schwarzwurzeln und Kartoffelrösti ³ <small>I, III, VII, VIII, IX, X, Ia</small>	Hörnchennudeln mit Wirsing- Sahne-Soße, Joghurt <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI</small>	Fischwürfel** in Gemüserahm, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat ³ <small>IV, I, VII, IX, VI</small>	Salatplatte Bauern Art Salat, Kohlrabi, Möhre, Gurke und Partyfrikadelle, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, III, VII, IX</small>																			
Di 09.01.18	Asiatische Gemüsepfanne in Sojasoße, dazu Langkornreis und Röstzwiebeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX, VI</small>	Hackfleisch-Kraut-Pfanne mit Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	Pizza Salami⁴, Obst <small>I, Ia, VII, XII, IX</small>	Geflügel-fleischbällchen³ in Tomatensoße, dazu Spirelli, Obst <small>I, III, VII, IX, X, Ia</small>	Vanillepuddingsuppe mit Rosinenbrötchen, Kompott <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Salatplatte Böhmen Gemischte Salate, Garnitur, Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
Mi 10.01.18	Schupfnudeln mit Ratatouille in Tomatensoße, Rohkostsalat ³ <small>I, III, Ia, VII, IX</small>	Geflügelleberragout an Kartoffelpüree, dazu Rohkostsalat ³ <small>I, III, VII, IX, VI</small>	Schaschlik^{3,4} auf Paprikaragout, dazu Kartoffeln <small>IX, I, VII</small>	Spaghetti alla carbonara mit mageren Bauchspeckwürfeln ^{3,4} und Zwiebel, dazu Reibe-käse, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Frische Rostbratwurst mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Dampfkartoffeln <small>I, Ia, VI, VII, IX, X, XII</small>	Italienische Salatplatte Salat, Radieschen und Salamistreifen ⁴ , Frenchdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
Do 11.01.18	Hefeklöße mit heißem Beerenobst, Obst <small>I, Ia, III, VII</small>	Putenrollbraten in Geflügelsoße mit Rotkohl ⁹ , Kartoffeln <small>IX, I, Ia, III, VII</small>	Cevapcici⁵ mit Zaziki ¹ und Tomatenreis, Obst <small>I, III, VII, IX</small>	Pasta mit buntem Paprikagemüse in Kräutersoße, Obst <small>I, Ia, Ib, III, VII, IX</small>	Gemischter Gemüseeintopf Pichelsteiner Art mit Rindfleischeinlage und Kräutern, Quarkspeise <small>IX, X, I, V, VII</small>	Griechischer Zucchini-salat Zucchini, Kopfsalat, Oliven und Feta, Kräuterdressing <small>I, Ia, III, VII, VIII</small>																			
Fr 12.01.18	Champignon-cremesuppe, dazu Vollkornbrötchen, Obst <small>I, Ia, Ib, Ic, VII, IX, XI</small>	Rindfleischbällchen⁵ in milder Curry-Gemüse-Soße, dazu Ebyl-Weizen, Obst <small>I, VII, IX</small>	Gebratenes Wellfleisch mit gebutterten Möhren und Bratkartoffeln <small>VII, IX, XII</small>	Hähnchenstreifen in Tomatensoße mit Mais und Lauch, dazu Penne, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Seitan bolognese mit Reis, Rohkostsalat ³ <small>I, VI, VII, IX</small>	Salatplatte Vital Salate der Saison, Kohlrabi, Tomate und Möhre, Joghurt- Kräuter-Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
Sa 13.01.18	Blumenkohl-Brokkoli-Auflauf mit Sauce hollandaise, Nachtisch <small>I, Ia, III, VI, VII, VIII, IX, V, XI</small>	Matjes mit Soße nach Hausfrauen Art, dazu Kartoffeln, Nachtisch <small>IV, IX, X, I, Ia, VII, III, V, VIII, XI</small>	  <p>DE-ÖKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft</p> <p>Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.</p>			<p align="center">PREISLISTE ab 01.08.2017</p> <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>Samstags-, Sonntags- u. Feiertagsmenü (gekühlt geliefert)</td> <td>4,25 €</td> </tr> <tr> <td>Samstags-, Sonntags- u. Feiertagsmenü (heiß geliefert)</td> <td>4,55 €</td> </tr> </tbody> </table> <p align="center"><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 €	Samstags-, Sonntags- u. Feiertagsmenü (gekühlt geliefert)	4,25 €	Samstags-, Sonntags- u. Feiertagsmenü (heiß geliefert)	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 €																								
Samstags-, Sonntags- u. Feiertagsmenü (gekühlt geliefert)	4,25 €																								
Samstags-, Sonntags- u. Feiertagsmenü (heiß geliefert)	4,55 €																								
So 14.01.18	Kohlroulade⁵ in Kraut-Kümmel-Soße mit Salzkartoffeln, Nachtisch <small>I, Ia, III, VI, VII, IX, V, VIII, XI</small>	Schweinegulasch mit Paprikaragout und Kartoffeln, Nachtisch <small>I, VII, IX, Ia, III, V, VIII, XI</small>																							