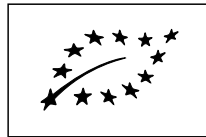


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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 Nichtinanspruchnahme 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	VIIIf	Paranüsse
Ie	Dinkel	VIIIg	Pistazien
If	Kamut	VIIIh	Macadamia- oder Queenslandnüsse
II	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	IX	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
III	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
IV	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	XI	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
V	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	XII	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
VI	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	XIII	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
VII	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	XIV	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
VIII	Schalenfrüchte 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

04. Kalenderwoche vom 22. Januar bis 28. 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

04. KW

22.01. - 28.01.



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!

04. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat																			
Mo 22.01.18	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Gemüse- Bulgur-Pfanne mit Kräuterdip, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, IX, VII</small>	Fischragout Indische Art mit Lauch, Mais und Tomate in Kokosmilch- Curry-Soße, dazu Reis, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, IV, IX, VI, VII</small>	Penne mit Schinkensoße ^{3,4,5} , dazu Reibekäse, Rohkostsalat ³ <small>I, III, VII, IX, Ia</small>	Linseneintopf süß-sauer mit Kartoffelstücken und Wiener Würstchen, dazu Brötchen, Obst <small>I, Ia, VII, IX, X</small>	Salatplatte Küchenmeister Mischsalat, Spargel, Käsestreifen und Schinken ^{3,4,5} , Kräuterdressing <small>I, Ia, III, VII, VIII, XII</small>																			
Di 23.01.18	Eierkuchen mit Zucker und Apfelsmus ³ <small>I, Ia, III, VII</small>	Gemüse- Geflügel-Gulasch mit Kartoffeln, Apfelsmus ³ <small>I, III, VII, IX</small>	Currywurst^{3,4,5,6} mit Currysoße, dazu Pommes frites, Apfelsmus ³ <small>I, VI, VII, IX, X, Ia, XII</small>	Gemüsespätzle mit Brokkoli, Erbsen und Lauch in Käse-Sahne-Soße, Apfelsmus ³ <small>I, Ia, III, VI, IX, VII, XII</small>	Fisch-Tomaten- Paprika-Topf** dazu Reis, Kompott <small>I, Ia, IV, VII, IX</small>	Arrangement von frischen Salaten mit gekochtem Ei, Garnitur, Joghurt dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
Mi 24.01.18	Vegetarische Bratwurst in Bratensoße, dazu Sauerkraut und Püree <small>I, III, VI, VII, IX, X, XI, XII, Ia</small>	Feines Pilzragout, dazu Semmelknödel, Getränk ³ <small>I, Ia, VII, IX, III, V</small>	Pizza mit Salami ⁴ , Paprika und Käse, Getränk ³ <small>I, Ia, VII, XII, V, IX</small>	Bunter Nudelmix mit Tomatensoße, Reibekäse, Getränk ³ <small>I, III, Ia, VII, IX, V</small>	Schweinefrikassee, dazu Vollkornnudeln, Obst <small>I, VII, IX, III</small>	Salatplatte Feinschmecker Mischsalat mit Partyfrikadelle, Joghurt dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
Do 25.01.18	Valess Schnitzel⁵ in Rahmsauce, dazu Erbsen und Kartoffeln <small>I, Ia, Id, III, VI, VII, IX</small>	Bunte Würstchenpfanne Würstchenscheiben ^{3,4,5,6} mit Paprika, Mais und Tomatenstücken, dazu Püree, Obst <small>I, Ia, VII, IX, X, VI</small>	Gebratene Putenbrust mit Paprikagemüse und Reis <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Schlemmerpfanne Putenbruststreifen geschmort mit verschied- enem Gemüse und Kräutern, dazu Spirelli, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, Apfelsmus ³ <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Salatplatte Hanseatenmix Knackiger Weißkohl, Kopfsalat, Tomate, Gurke und Mais, Frenchdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
Fr 26.01.18	Chili sin Carne dazu Reis, Obst <small>I, Ia, VI, VII, IX</small>	Weißer-Bohnen-Eintopf mit Rauchfleisch ^{3,4,5} , Kartoffelstücken und Kräutern, dazu Brot, Obst <small>I, Ia, Ib, IX</small>	Nierchenragout mit Kartoffelstampf, Obst <small>I, VII, IX</small>	Vollkornnudeln in mediterraner Tomatensoße mit Hirtenkäse, Obst <small>I, III, Ia, VII, IX</small>	2 Karotten- Vollkorn-Rösti in Petersiliensoße, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, Id, Ie, III, VII, IX, VI</small>	Salatplatte Calamaris Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Tintenfischringe, Frenchdressing <small>I, Ia, III, IV, VI, VII, IX, X, XIV</small>																			
Sa 27.01.18	Matjes^{1,3,6} mit Dill-Apfel- Sahnesoße ³ , dazu Kartoffeln, Nachtisch <small>IV, IX, X, I, Ia, VI, VII, III, V, VIII, XI</small>	Cordon bleu^{3,4,5} in Rahmsauce, dazu Brokkoli und Kartoffelstampf, Nachtisch <small>VII, I, Ia, IX, III, V, VIII, XI</small>	  DE-ÖKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft			PREISLISTE ab 01.08.2017																			
So 28.01.18	Erbseintopf mit Kasseler ^{3,4,5} , dazu Brot, Nachtisch <small>IX, I, Ia, Ib, III, V, VII, VIII, XI</small>	Rinderroulade mit Rouladensoße, dazu Rotkohl ⁹ und Klöße, Nachtisch <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, IX, X, XI</small>	Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.			<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 style="font-size: small;">Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie alle anfallenden Nebenkosten.</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 €																								