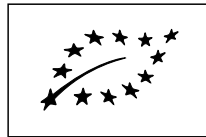


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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	VIIIa	Mandeln
Ia	Weizen	VIIIb	Haselnüsse
Ib	Roggen	VIIIc	Walnüsse
Ic	Gerste	VIII d	Kaschunüsse
Id	Hafer	VIII e	Pecannüsse
Ie	Dinkel	VIII f	Paranüsse
If	Kamut	VIII g	Pistazien
II	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	VIII h	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

05. Kalenderwoche vom 29. Januar bis 4. Februar

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

05. KW

29.01. - 04.02.



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!

05. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat
Mo 29.01.18	Buntes Gemüse in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	Erbensuppe mit Kasselereinlage ^{3,4,5} und Kartoffelstücken, dazu Mischbrot, Obst <small>IX, I, Ia, Ib, VII</small>	Griechisches Hacksteak mit Feta, dazu Reis und Zaziki ¹ <small>I, Ia, III, VI, VII, VIII, IX, X, XI</small>	Eierspätzle mit Spinatcremesoße, dazu Reibekäse, Obst <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	Bauerngulasch mit Püree, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, VII, IX, VI</small>	Salatplatte Balkan Art Verschiedene Salate mit Feta und Schinkenwürfeln ^{3,4,5} , Joghurt-Kräuter- Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Di 30.01.18	Eierfrikassee mit Gemüseeinlage und Kräutern, dazu Salzkartoffeln, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	Hähnchenstreifen geschmort mit Gemüse in Rahmsauce, dazu Bulgur, Rohkostsalat ³ <small>IX, I, Ia, VII</small>	Gebratene Leber in Apfel-Zwiebel-Soße ³ , dazu Kartoffelpüree und Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, VI, VII, IX</small>	Spaghetti mit Schinken- Käse-Soße ^{3,4,5} , Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Kartoffelpuffer mit Vanillesoße, Kompott <small>I, Ia, III, IX, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Salatplatte Exotik Mischsalat, Nusskerne und Früchte, Cocktaildressing ^{2,3} <small>V, VIII, I, Ia, III, VI, VII, IX</small>
Mi 31.01.18	Germknödel schwarz-weiß mit Schokofüllung, dazu heiße Vanillesoße ² , Obst <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Kasselerbraten ^{3,4,5} mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffeln <small>I, Ia, IX</small>	Dönerteller mit Reis, dazu Kräuterdip <small>I, Ia, Ib, III, VI, VII, IX, XI</small>	Tortellini mit Käsefüllung, dazu Tomatensoße, Obst <small>I, III, VII, Ia, IX</small>	Buntes Fischragout** in Gemüserahm mit Reis, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, IV, IX, VII</small>	Hirtensalat Mischsalat mit Tomate, Gurke, Weißkohl und Feta, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, VII</small>
Do 01.02.18	Ratatouille in Tomatenrahm, dazu Reis, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	Currywurst ^{3,4,5,6} in Curry-Tomaten-Soße, dazu Püree, Obst <small>I, VI, VII, IX, X, Ia</small>	Schweinesteak au four, dazu Bratkartoffeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX, XII</small>	Spaghetti Mailänder Art in Tomaten- Kräuter-Soße, dazu Reibekäse, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Frikadelle vom Rind in Bratensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	Salatplatte Hamburg Bunter Salat, Gurke und Partyfrikadelle, Frenchdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Fr 02.02.18	Vegetarische Klopse in Kapernsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	Heringshappen Hausfrauen Art ⁹ mit Salzkartoffeln, Rohkostsalat ³ <small>IV, IX</small>	Halbes Grillhähnchen mit Rosenkohl und Salzkartoffeln <small>IX, X</small>	Nudeleintopf mit Hörnchennudeln und viel buntem Gemüse, dazu Brot, Rohkostsalat ³ <small>I, Ia, III, IX, Ib</small>	Blumenkohl-cremesuppe mit Dill, dazu Brötchen, Obst <small>I, VII, IX, Ia</small>	Salatplatte Sportsmann Blatt- und bunte Kraut- salate mit Ananas- und Pfirsichwürfeln, Joghurt dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X, XII</small>
Sa 03.02.18	Pasta mit Kirschtomaten und Pesto, Nachtisch <small>I, Ia, Ib, III, V, VII, VIII, XI, IX</small>	Kartoffel-Hackfleisch-Pfanne, Nachtisch <small>I, Ia, VII, IX, III, V, VIII, XI</small>	  <p>DE-ÖKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft</p> <p>Wir bieten ein Komplettmü aus ökologischem Anbau an.</p>			
So 04.02.18	Kürbiscremesuppe, dazu Brot, Nachtisch <small>I, VI, VII, IX, Ia, Ib, III, V, VIII, XI</small>	Schweineschnitzel Wiener Art mit Erbsen und Möhren, dazu Kartoffeln, Nachtisch <small>I, III, VII, IX, X, Ia, V, VIII, XI</small>				

PREISLISTE ab 01.08.2017

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 €

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