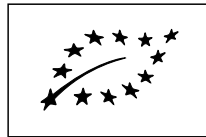


Sehr geehrte Kunden,  
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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

### 08. Kalenderwoche vom 19. Februar bis 25. 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**

**08. KW** 19.02. - 25.02.

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!

08. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat
Mo 19.02.18	<b>Kaisergemüse</b> in Kräutersoße mit Kartoffeln, Obst <small>VII, I, Ia, IX</small>	<b>Szegediner Gulasch</b> mit Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	<b>Paprikaschote</b> gefüllt mit Hackfleisch, in Paprika- Tomaten-Soße, dazu Reis, Obst <small>I, III, IX, X, VII</small>	<b>Tortellini</b> mit Hackfleisch- füllung <sup>1,4</sup> , dazu Tomatensoße, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Schokoladen- puddingsuppe,</b> dazu ein Rosinenbrötchen, Kompott <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII</small>	<b>Fitnesssteller</b> Gemischte Salate mit Rettich, Ei und Reibekäse, Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Di 20.02.18	<b>Spätzle,</b> dazu Champignonrahm mit Tomatenwürfeln, Gurkensalat <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	<b>Backfisch</b> mit Remoulade <sup>3</sup> , Reis und Gurkensalat <small>I, Ia, III, IV, VII</small>	<b>Klopse Königsberger Art</b> mit Kapernsoße, dazu Reis und Rote Bete-Salat <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	<b>Penne</b> mit Tomaten- Basilikum-Soße und Reibekäse, Gurkensalat <small>I, VII, IX, Ia, III</small>	<b>Cevapcici<sup>3</sup></b> auf Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	<b>Salatplatte Saxony</b> Mischsalat, bunter Paprika und Hähnchen- bruststreifen, Honig-Senf-Dressing <small>VI, I, Ia, VII, X</small>
Mi 21.02.18	<b>Hirse-Käse-Taler</b> mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat <small>I, III, VI, VII, IX, X, XI, XII, Ia</small>	<b>Gegrillte Hähnchenkeule</b> in Geflügelsoße, dazu Apfelrotkoh <sup>1,3,9</sup> und Kartoffelklöße <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Gekochtes Rindfleisch</b> in Meerrettichsoße <sup>7</sup> , dazu Kartoffeln, Rohkostsalat <small>I, Ia, VII, IX</small>	<b>Gemüsebolognese</b> mit Krawattennudeln und Reibekäse, Rohkostsalat <small>I, VII, IX, Ia, III</small>	<b>Berglinseneintopf</b> mit viel buntem Gemüse, dazu Brot, Joghurt <small>I, Ia, Ib, V, VI, VII, VIII, VIIIb, XI</small>	<b>Salatplatte Rusticana</b> Bunter Mischsalat, Gurke und Kohlrabistreifen, Kräuter dressing <small>I, Ia, III, VII, VIII</small>
Do 22.02.18	<b>Kartoffelpuffer</b> mit Zucker und Apfelmus <sup>3</sup> <small>I, Ia, III, IX</small>	<b>Weißkrauteintopf</b> mit Schweinefleisch und Kartoffelstücken, dazu Brot, Obst <small>III, VI, VII, IX, I, Ia, Ib</small>	<b>Alaska Seelachs naturell</b> an Schlemmersoße, mit Brokkoli und Reis <small>IV, I, Ia, VI, VII, IX</small>	<b>Putenragout</b> mit Möhre und Mais, dazu Spirelli, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Bunte Gemüsepfanne</b> mit Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	<b>Salatteller Seemann</b> Schnittsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Ei und Thunfisch, Joghurt-Dill-Dressing <small>I, Ia, III, IV, VII, IX, X</small>
Fr 23.02.18	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Rahmspinat und Salzkartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Bratwurst<sup>5,6</sup></b> in Currysoße mit Tomatenwürfeln, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat <small>I, III, VI, VII, IX, X, XI, XII, Ia</small>	<b>Vegetarische Maultaschen</b> gefüllt mit Gemüse, dazu Pilzsoße, Rohkostsalat <small>I, III, VII, IX, Ia</small>	<b>Schmetterlingsnudeln</b> mit Kräutersoße und Reibekäse, Rohkostsalat <small>I, III, Ia, VII, IX</small>	<b>Fischwürfel**</b> in Tomatensoße, dazu Gemüseris, Quarkspeise <small>IV, I, Ia, VII, IX, V</small>	<b>Salatplatte Küchenmeister</b> Mischsalat, Spargel, Käsestreifen und Schinken <sup>3,4,5</sup> , Kräuter dressing <small>I, Ia, III, VII, VIII, XII</small>
Sa 24.02.18	<b>Matjes<sup>1,3,6</sup></b> mit Soße nach Hausfrauen Art, dazu Kartoffeln, Nachtisch <small>IV, IX, X, I, Ia, VII, III, V, VIII, XI</small>	<b>Kasselerbraten<sup>3,4,5</sup></b> in Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffeln, Nachtisch <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, IX, XI</small>	<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">   </div> <p style="text-align: center;">DE-OKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft</p> <p style="text-align: center;">Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.</p>			
So 25.02.18	<b>Gebratener Leberkäse</b> mit Bratenjus, Fingermöhren und Kartoffelpüree, Nachtisch <small>III, VI, X, I, Ia, IX, VII, V, VIII, XI</small>	<b>Sauerbraten</b> mit Apfelrotkoh <sup>1,3,9</sup> und Klößen, Nachtisch <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, IX, 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.