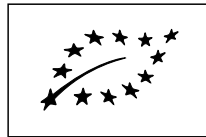


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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

09. Kalenderwoche vom 26. Februar bis 4. März

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**

09. KW 26.02. - 04.03.



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!

09. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat																		
Mo 26.02.18	Vanillepuddingsuppe² mit Einback, Obst <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Fischpfanne in Kräutersoße, dazu Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, IV, VII, IX</small>	Jägerschnitzel^{4,5} in Tomatensoße, dazu Spirelli, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Farfalle mit Champignonrahm, Obst <small>I, Ia, VII, IX, III</small>	Wheaty-Geschnetzeltes nach Jäger Art, dazu Reis, Rohkostsalat <small>I, VII, IX</small>	Salatplatte Kentucky Weißkohlsalat und Chicken Nuggets ⁵ , Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, III, V, VII, VIII</small>																		
Di 27.02.18	Polenta-Käseschnitte mit Tomatensoße, dazu Kartoffeln, Kompott ^{2,3} <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Bunter Brühreiseintopf mit Rindfleisch und Kräutern, dazu Brot, Kompott ^{2,3} <small>IX, I, Ia, Ib</small>	Geschnetzeltes vom Geflügel in Rahmsoße mit Champignons, dazu Reis, Kompott ^{2,3} <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Ragout von rotem Gemüse mit Hähnchenstreifen, dazu Hörnchennudeln, Kompott ^{2,3} <small>I, VII, IX, Ia, III</small>	Grillwürstchen in Bratensoße, dazu Erbsen und Püree <small>I, VII, IX, X, Ia, VI</small>	Arrangement von frischen Salaten mit gekochtem Ei, Garnitur, Joghurt dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																		
Mi 28.02.18	Vales minis⁵ Nuggets mit Tomatensoße, dazu Püree, Fruchtquark <small>I, Ia, Id, III, V, VI, VII, VIII, IX</small>	Chinapfanne mit Hähnchenstreifen, viel Asia-Gemüse und Sojasoße, dazu Langkornreis, Fruchtquark <small>I, Ia, VI, VII, IX</small>	Krustenbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Wirsing- Rahm-Gemüse und Kartoffeln <small>IX, I, Ia, VI, VII</small>	Makkaronichips mit gebratenen Wurstwürfeln ^{3,4,5} , Tomaten- Basilikum-Soße, Fruchtquark <small>I, Ia, Ic, VII, IX, X, III</small>	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus ³ <small>I, Ia, III, VII</small>	Salatplatte Hanseatenmix Knackiger Weißkohl, Kopfsalat, Tomate, Gurke und Mais, Frenchdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																		
Do 01.03.18	Linseneintopf süß-sauer, dazu Brot, Quarkspeise <small>I, Ia, Ib, V, VII, IX, X</small>	Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Erbsen und Petersilien- kartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Panierter Kap-Seehecht mit Remoladensoße und Kartoffelsalat, Quarkspeise <small>I, Ia, IX, III, IV, VI, VII, V</small>	Gemüsepfanne mit Penne, Quarkspeise <small>I, Ia, III, V, VII, IX</small>	Paniertes Fischfilet** auf Tomatenragout, dazu Reis, Kompott <small>I, Ia, III, IV, VII, IX</small>	Salatplatte Adria Mischsalat, bunter Paprika und Hähnchenbruststreifen, Joghurt-Kräuter- Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																		
Fr 02.03.18	Gemüseschnitzel mit Möhren- Zucchini-Soße, dazu Kartoffelpüree, Rohkostsalat <small>I, III, VI, VII, IX, X</small>	Kohlroulade mit Schmorkrautsoße, dazu Kartoffeln, Rohkostsalat <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	Hähnchenpfanne mit Brokkoli und Reis, Rohkostsalat <small>I, III, VII, IX</small>	Bauergulasch mit Spirelli, Rohkostsalat <small>I, Ia, VII, IX, III</small>	Kohlrabi-Mais-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Petersilien- kartoffeln, Obst <small>I, VII, IX</small>	Salatplatte Calamaris Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Tintenfischringe, Frenchdressing <small>I, Ia, III, IV, VI, VII, IX, X, XIV</small>																		
Sa 03.03.18	Heringshappen⁹ in Sahnesoße, dazu Salzkartoffeln, Nachtisch <small>IV, I, VII, IX</small>	Schweineroulade mit Bratensoße, Rotkohl und Klößen, Nachtisch <small>I, Ia, III, VII, X, IX, V, VIII, XI</small>	  DE-ÖKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft		PREISLISTE ab 01.08.2017 <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>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 €																							
So 04.03.18	Vegetarische Bratwurst mit Karotten in Rahmsoße und Kartoffelpüree, Nachtisch <small>I, III, VI, VII, IX, X, XI, XII, Ia, V, VIII</small>	Rindergulasch mit Rosenkohl und Kartoffeln, Nachtisch <small>I, Ia, VII, IX, III, V, VIII, XI</small>	Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.																					