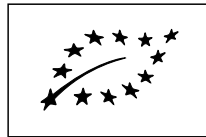


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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	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

21. Kalenderwoche
vom 21. Mai
bis 27. Mai

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

21. KW 21.05. - 27.05.



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!

21. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat																			
21.05.18 Mo	Filet vom Schwein mit Rahmchampignons und Schupfnudeln, Nachtisch <small>I, Ia, VII, IX, III</small>	Griechisches Hacksteak mit Balkankäse überbacken, dazu Tomatenreis, Nachtisch <small>I, Ia, III, VI, VII, VIII, IX, X, XI, V</small>	Pfingstmontag	<i>Wir wünschen unseren Kunden einen schönen Feiertag.</i>																					
22.05.18 Di	Bunter Gemüseglasch mit Püree, Joghurt <small>I, Ia, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, XI</small>	Kartoffelsuppe mit Jagdwurst- würfeln ³⁻⁴⁻⁵ , dazu Brot, Joghurt <small>I, Ia, Ib, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX, X, XI</small>	Kohlroulade⁵ mit Zwiebelsoße und Kartoffelpüree, Joghurt <small>I, Ia, III, VI, VII, IX, V, VIII, VIIIb, XI</small>	Hackfleischpfanne mit Spaghetti, Joghurt <small>I, Ia, VII, IX, III, V, VI, VIII, VIIIb, XI</small>	Eierragout mit viel buntem Gemüse, dazu Petersilien- kartoffeln, Rohkostsalat <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	Salatplatte Vital Salate der Saison, Kohlrabi, Tomate und Möhre, Joghurt- Kräuter-Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
23.05.18 Mi	Milchreis mit heißen Kirschen, Obst <small>VII</small>	Rindergulasch mit Rotkohl ⁹ und Klößen <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Nierchenragout mit Kartoffelstampf, dazu Rote Bete-Salat <small>I, VII, IX</small>	Bunte Penne in würziger Tomatensoße, dazu Reibekäse, Obst <small>I, Ia, VII, IX, III</small>	Rostbratwurst mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>I, VI, VII, IX, X, Ia</small>	Salatplatte Calamaris Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Tintenfischringe, Frenchdressing <small>I, Ia, III, IV, VI, VII, IX, X, XIV</small>																			
24.05.18 Do	Grünkern- Käse-Medaillon mit Spinatcremesoße, dazu Kartoffeln, Rohkostsalat <small>I, Ia, III, VI, VII, IX, XI</small>	Frikadelle in Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree, Rohkostsalat <small>I, Ia, III, VII, IX, X, VI</small>	Steak von der Hähnchenbrust mit Karotten und Kartoffeln <small>VI, IX</small>	Gulasch Wiener Art mit Makkaronichips, Rohkostsalat <small>I, Ia, VII, IX, X, Ic, III</small>	Schokoladen- puddingsuppe, dazu Einback, Kompott <small>I, III, V, VI, VII, VIII, Ia</small>	Salatplatte Balkan Art Verschiedene Salate mit Feta und Schinkenwürfeln ³⁻⁴⁻⁵ , Joghurt-Kräuter- Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
25.05.18 Fr	Krautpfanne mit Salzkartoffeln, Getränk ³ <small>I, Ia, V, VII, IX</small>	Fischli Seehechtfilet in Knusperpanade mit Dillsoße, dazu Reis, Getränk ³ <small>I, IV, VI, III, VII, Ia, IX, V</small>	Pochiertes Fischfilet auf Dijonsensoße, dazu Romanesco und Kartoffeln <small>IV, I, Ia, VI, VII, IX, X</small>	Paprika- Tomaten-Pfanne, mit Spaghetti, Getränk ³ <small>I, VII, IX, Ia, III, V</small>	Blumenkohlbratling mit Kräutersoße, dazu Kartoffel- Möhren-Stampf, Obst <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	Salatplatte Exotik Mischsalat, Nusskerne und Früchte, Cocktaildressing ²⁻³ <small>V, VIII, I, Ia, III, VI, VII, IX</small>																			
26.05.18 Sa	Schweineschnitzel Wiener Art mit Erbsen- Möhren-Gemüse, dazu Kartoffeln, Nachtisch <small>I, III, VII, IX, X, Ia, V, VIII, XI</small>	Fischstäbchen vom Seelachs mit Tomatensoße und Kartoffelpüree, Nachtisch <small>I, Ia, III, IV, VII, IX, VI, V, VIII, XI</small>	  DE-ÖKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.			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 €																								
27.05.18 So	Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Wildreis, Nachtisch <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Käsespätzle mit Röstzwiebeln, Nachtisch <small>I, Ia, III, VI, VII, IX, X, XI, XIII, V, VIII</small>																							