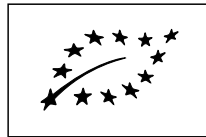


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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

24. Kalenderwoche vom 11. Juni bis 17. Juni

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**

24. KW 11.06. - 17.06.



Name/Firma/Anschrift/Stempel

--	--	--	--	--

Kunden-Nr.

	1	2	3	Nudel- menü	Bio- menü	Salat
Mo						
Di						
Mi						
Do						
Fr						
Sa						
So						

Bitte im Querformat faxen!
Spart Papier, Zeit und Geld.
Vielen Dank!

24. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat
Mo 11.06.18	Spätzle mit Gemüse-Käse-Soße, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, III, VI, VII, IX, V, VIII, VIIIb</small>	Möhreneintopf mit Rindfleisch, Kartoffelstücken und frischen Kräutern, dazu Brot, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, Ib, V, VI, VII, VIII, VIIIb, IX</small>	Kasseler ^{3,4,5} mit grünen Bohnen und Kartoffelpüree <small>IX, VI, VII</small>	Bunter Wurstgulasch ^{3,4,5,6} mit Makkaronichips, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, VII, IX, X, Ic, V, VIII, VIIIb, III</small>	Putengeschnetzeltes, dazu Kaisergemüse und Salzkartoffeln mit Petersilie <small>I, III, VII, IX</small>	Salatplatte Frühlingsrolle Mischsalat, Chinakohl, Lauch, Tomate und Mini-Frühlingsrolle, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, III, VI, VII, IX, X</small>
Di 12.06.18	Ratatouille in Tomatenrahm, dazu Reis, Gurkensalat <small>I, Ia, VII, IX</small>	Putinchen Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Möhren- Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln <small>I, III, VI, VII, VIII, IX, X, Ia</small>	Gedünstetes Seelachsfilet mit Blattspinat und Kartoffeln <small>IV, I, Ia, VII, IX</small>	Krawattennudeln mit Kräuter-Pilz-Soße, Gurkensalat <small>I, Ia, VI, VII, IX, III</small>	Gefüllte Germknödel in Vanillesoße, Obst <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Chefsalat mit Gurke, Tomate, Schinkenstreifen ^{3,4,5} und Reibekäse, Frenchdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Mi 13.06.18	Schokomilchreis mit heißen Kirschen, Gebäck <small>I, III, V, VI, VII, VIII, Ia, XI</small>	Fischfrikadelle in Petersiliensoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree <small>I, Ia, IV, VII, IX, VI</small>	Rinderroulade mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <small>IX, X, I, VI, VII</small>	Jägerschnitzel ^{3,4} in Tomatensoße, dazu gebutterte Spirelli, Gebäck <small>I, III, Ia, VII, IX, V, VIII, XI</small>	Polenta-Käseschnitte mit Kräutersoße und Salzkartoffeln, Karottensalat ³ <small>I, III, VII, Ia, IX</small>	Salatplatte Hamburg Bunter Salat, Gurke und Partyfrikadelle, Frenchdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Do 14.06.18	Bunter Gemüseintopf mit Kartoffelstücken und Petersilie, dazu Brot, Obst <small>I, Ia, Ib, VI, IX</small>	Gefüllte Paprikaschote in Tomatensoße, dazu Langkornreis, Obst <small>I, III, IX, X, Ia, VII</small>	Schweineschnitzel mit Mischgemüse und Kartoffeln <small>I, III, VII, IX</small>	Grüne Spirelli mit Schnittlauch- Käse-Soße, Obst <small>I, III, VI, VII, IX, Ia</small>	Gekochte Eier in Senfrahmssoße, dazu Salzkartoffeln, Kompott <small>III, I, Ia, VII, IX, X</small>	Fitnesssteller Gemischte Salate mit Rettich, Ei und Reibekäse, Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Fr 15.06.18	Karotten-Sesam- Knusperschnitzel in Petersiliensoße, dazu Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, Ib, III, VI, VII, IX, XI</small>	Rostbratwurst ² mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffeln <small>I, VI, VII, IX, X, Ia</small>	Paniertes Schollenfilet mit Remouladensoße ³ und Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, III, IV, IX, XIV, VII</small>	Geflügelcurry Putenbruststreifen mit Früchten und Lauch in leichter Currysoße, dazu Nudeln, Obst <small>I, III, VII, IX, Ia, VI</small>	Buntes Ragout vom Seelachs ^{**} in Gemüserahm mit Reis, Gurkensalat <small>I, VII, IX, IV, Ia</small>	Salatteller Seemann Schnittsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Ei und Thunfisch, Joghurt-Dill-Dressing <small>I, Ia, III, IV, VII, IX, X</small>
Sa 16.06.18	Schweinebraten mit Rahmssoße, Bohngemüse naturell und Kartoffeln, Nachtisch <small>IX, I, Ia, VII, III, V, VIII, XI</small>	Hacksteak vom Rind mit Letschosoße und Kartoffelpüree, Nachtisch <small>I, Ia, III, VI, VII, VIII, IX, X, XI, V</small>	  DE-ÖKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.			
So 17.06.18	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus ³ , Nachtisch <small>I, Ia, III, IX, V, VII, VIII, XI</small>	Klopse Königsberger Art mit Kapernsoße und Kartoffeln, Nachtisch <small>I, Ia, III, VII, IX, X, 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.