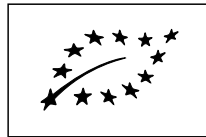


Sehr geehrte Kunden,  
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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

## 25. Kalenderwoche vom 18. Juni bis 24. 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**

**25. KW** 18.06. - 24.06.



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!

25. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat																		
Mo 18.06.18	<b>Brokkoli-Mais-Pfanne</b> in Kräuterrahm, dazu Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	<b>Gemischter Gemüse- eintopf Pichelsteiner Art</b> mit Schweine- fleisch, Kartoffelstücken und Petersilie, dazu Brot, Obst <small>I, Ia, Ib, VI, IX</small>	<b>Sauerbraten</b> mit Apfelrotkoh <sup>13,9</sup> und Kartoffelklößen <small>IX, I</small>	<b>Spaghetti bolognese</b> mit Reibekäse, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Grießbrei</b> mit Zucker und Zimt, Apfelmus <sup>3</sup> <small>I, Ia, VII</small>	<b>Salatplatte Feinschmecker</b> Mischsalat mit Partyfrikadelle, Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																		
Di 19.06.18	<b>Gemüse kroketten</b> mit Schnittlauchsoße, dazu Kartoffeln, Getränk <sup>3</sup> <small>I, Ia, III, VII, IX, V</small>	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Gemüse, dazu Naturreis, Getränk <sup>3</sup> <small>I, III, VII, IX, V</small>	<b>Hacksteak vom Schwein</b> mit grünen Bohnen und Kartoffeln <small>I, Ia, III, VI, VII, VIII, IX, X, XI</small>	<b>Wildgulasch</b> mit Penne, Getränk <sup>3</sup> <small>I, Ia, VII, IX, V, III</small>	<b>Seelachsfilet**</b> in Senfsoße mit Apfelrotkoh <sup>13</sup> und Salzkartoffeln <small>IV, I, Ia, VII, IX, X</small>	<b>Salatplatte Griechenland</b> Blattsalate, bunter Krautsalat, Thunfisch und Oliven, Balsamicodressing <sup>2</sup> <small>XII, IV</small>																		
Mi 20.06.18	<b>Vegetarisch gefüllte Kohlroulade</b> in Schmorkrautsoße, dazu Kartoffelpüree, Kompott <sup>2,3</sup> <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	<b>Hackfleisch- Bohnen-Pfanne</b> mit Kartoffeln, Kompott <sup>2,3</sup> <small>I, Ia, VII, IX</small>	<b>Steak vom Schweinerücken</b> mit Lauch, Trauben und Speck <sup>3,4</sup> über- backen, dazu Kartoffel- püree, Kompott <sup>2,3</sup> <small>IX, XIII, VII, VI</small>	<b>Vegetarische Nuggets</b> mit Tomatensoße, dazu Gabelspaghetti, Kompott <sup>2,3</sup> <small>I, Ia, III, V, VIII, VII, IX</small>	<b>Bunte Gemüsepfanne</b> mit Reis, Quarkspeise <small>I, Ia, V, VII, IX</small>	<b>Salatplatte Vital</b> Salate der Saison, Kohlrabi, Tomate und Möhre, Joghurt- Kräuter-Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																		
Do 21.06.18	<b>Hefeklöße</b> mit heißem Beerenobst, Obst <small>I, Ia, III, VII</small>	<b>Dillheringshappen<sup>1</sup></b> mit Kartoffeln, Obst <small>I, III, IV, VI, VII, IX</small>	<b>Klopse Königsberger Art</b> in Kapernsoße, dazu Kartoffelpüree, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX, X, VI</small>	<b>Tortellini</b> mit Hackfleisch- füllung <sup>4</sup> , dazu Tomatensoße, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Frikadelle</b> in Bratensoße, dazu Mischgemüse und Salzkartoffeln mit Petersilie <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	<b>Salatplatte Mexikanisches Feuer</b> mit roten Bohnen <sup>3</sup> , Mais und Chicken-Wings, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, III, VII, IX</small>																		
Fr 22.06.18	<b>Gemüsefrikadelle</b> mit Paprikarahmsoße, dazu Eibly-Weizen, Gebäck <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI</small>	<b>Kasselerbraten<sup>3,4,5</sup></b> mit Bratensoße, Sauerkraut und Klößen <small>IX, I, Ia, III, VII</small>	<b>Gedünsteter Seelachs</b> mit Schlemmersoße, Brokkoli und Bandnudeln <small>IV, I, Ia, VI, VII, IX, III</small>	<b>Vollkornnudeln</b> mit Frischkäse- Schinken-Soße <sup>3,4,5</sup> , Gebäck <small>I, III, VII, Ia, V, VIII, IX, IX</small>	<b>Linseneintopf</b> süß-sauer mit Kartoffelstücken, dazu Vollkornbrot, Obst <small>VI, IX, X, I, Ia, Ib, Ic, III, V, VII, VIII, XI</small>	<b>Gemischte Salatplatte nach Art des Hauses</b> mit Feta, Joghurt- Kräuter-Dressing <small>VII, I, Ia, III, IX, X</small>																		
Sa 23.06.18	<b>Alaska Seelachs</b> in Dillrahmsoße, dazu Spinat und Kartoffeln, Nachtisch <small>IV, I, VII, IX, Ia, III, V, VIII, XI</small>	<b>Paprikaschote</b> gefüllt mit Rindfleisch, dazu Tomatensoße und Kartoffelpüree, Nachtisch <small>I, III, IX, X, Ia, VII, VI, V, VIII, XI</small>	  DE-ÖKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft		<b>PREISLISTE ab 01.08.2017</b>																			
So 24.06.18	<b>Herzhafter Erbseintopf</b> mit Wiener Würst- chen <sup>3,4,5,6</sup> vom Schwein, dazu Brot, Nachtisch <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Kasseler- nacknbraten<sup>3,4,5</sup></b> in Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffeln, Nachtisch <small>IX, I, Ia, III, V, VII, VIII, XI</small>	Wir bieten ein Komplettmü aus ökologischem Anbau an.		<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 style="font-size: small;">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 €																							