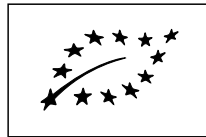


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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

26. Kalenderwoche
vom 25. Juni
bis 01. Juli

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**

26. KW 25.06. - 01.07.



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!

26. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat																			
Mo 25.06.18	Gurken-Dill-Quark, dazu Kartoffeln, Erdbeerkompott ²	Bunter Gemüse- Hackfleisch-Eintopf, dazu Brot, Erdbeerkompott ²	Schnitzel Piccata Art mit Tomaten- Gemüse-Soße und Spaghetti, Erdbeerkompott ²	Schinken- Makkaronichips ^{3,4,5} in Tomatenrahm, dazu Reibekäse, Erdbeerkompott ²	Wheaty- Geschnetzeltes nach Jäger Art, dazu Reis, Rohkostsalat	Salatplatte China Mischsalat, Chinakohl, Tomate und Gurke, Frenchdressing																			
Di 26.06.18	Tomatensuppe mit Reis und vegetarischen Kloppen, dazu Vollkornbrötchen, Obst	Pizza mit Salami ⁴ und Paprika, Obst	Gedünsteter Kabeljau mit Fenchel-Stauden- sellerie-Gemüse, dazu Kartoffelpüree	Gulasch vom Schwein mit Schwarzwurzeln, gelben und orangen Möhren in leichtem Röstzwiebelrahm, dazu Spirelli, Obst	Paniertes Alaska Seelachsfilet** mit Tomatensoße, dazu Kartoffelbrei, Gurkensalat	Salatplatte Bauern Art Salat, Kohlrabi, Möhre, Gurke und Partyfrikadelle, Tomatendressing																			
Mi 27.06.18	Eieromelett mit Spinat und Kartoffeln, Gurkensalat	Buntes Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Langkornreis, Gurkensalat	Filet vom Schwein an Bratenjus, dazu Eierspätzle, Gurkensalat	Vollkornnudeln mit Gemüsegulasch von Möhre, Mais und Tomate, Gurkensalat	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus ³	Salatplatte Böhmen Gemischte Salate, Garnitur, Joghurt- Kräuter-Dressing																			
Do 28.06.18	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus ³	Gebratene Leber in Apfel-Zwiebel-Soße ³ , dazu Kartoffelpüree, Apfelmus ³	Pfannengyros mit Zaziki ¹ , dazu Kartoffelpüree, Apfelmus ³	Bunter Nudelmix mit Gemüsestreifen in Kräutersoße, Apfelmus ³	Wurstgulasch ^{3,4,5} mit Vollkornnudeln und Reibekäse, Obst	Italienische Salatplatte Salat, Radieschen und Salamistreifen ⁴ , Frenchdressing																			
Fr 29.06.18	Champignonragout mit Wurzelgemüse, dazu Reis, Obst	Happy Fish Gebackene Fischfiguren vom Seelachs mit Kartoffelpüree und Tomatensoße, Obst	Gemüseauflauf mit Käse überbacken, dazu Tomatensoße und Kartoffeln, Obst	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Asia-Gemüse und Bandnudeln, Obst	Spinat-Käse-Puffer mit Gemüsesoße und Salzkartoffeln, Gurkensalat	Griechischer Zucchini Salat Zucchini, Kopfsalat, Oliven und Feta, Kräuter dressing																			
Sa 30.06.18	Bunte Fischpfanne vom Seelachs mit Gemüseeinlage, dazu Reis, Nachtisch	Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Möhren- Kohlrabi-Gemüse und Kartoffeln, Nachtisch	  <p>Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.</p>				<p>PREISLISTE ab 01.08.2017</p> <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 01.07.18	Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln ^{3,4,5} , Wurzelgemüse und Kartoffelstücken, dazu Brot, Nachtisch	Leberkäse vom Schwein ^{3,4,5} in Bratensoße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Nachtisch																							