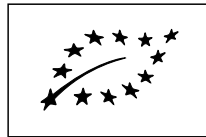


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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 82 114

leipzig@gfb-catering.com

www.gfb-catering.com

Menü-Bring-Dienst ESSEN AUF RÄDERN

Speiseplan

41. Kalenderwoche vom 8. Oktober bis 14. Oktober

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 82 114

Onlinebestellung unter

www.gfb-catering.com

41. KW

08.10. - 14.10.



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!

41. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat
Mo 08.10.18	Gebratene Gnocchi mit Spinat-Käse-Soße, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Kartoffelsuppe mit Jagdwurst- würfeln ^{3,4,5} , dazu Brot, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, Ib, VI, VII, IX, X</small>	Geschnetzeltes vom Rind mit Gemüsejulienne, dazu Butterreis, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Hackfleischpfanne mit Spaghetti, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Schollenfilet** in Senfsoße, dazu Brokkoli und Kartoffeln <small>IV, IX, XIV, I, Ia, VII, X</small>	Chefsalat mit Gurke, Tomate, Schinkenstreifen ^{3,4,5} und Reibekäse, Frenchdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Di 09.10.18	Tomatensuppe mit Reis und vegetarischen Klopsen, dazu Brot, Gurkensalat <small>I, Ia, VII, IX, III, Ib, VI</small>	Putenrollbraten in Geflügelsoße mit Blumenkohl und Salzkartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Gedünstetes Seelachsfilet mit Blattspinat und Kartoffeln <small>IV, I, Ia, VII, IX</small>	Vollkornnudeln mit Lauch-Käse-Soße, Gurkensalat <small>I, Ia, Ib, III, VI, VII, IX</small>	Eierragout mit Erbsen und Möhre in Senfrahmsoße, dazu Kräuterkartoffeln, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	Salatplatte Frühlingsrolle Mischsalat, Chinakohl, Lauch, Tomate und Mini-Frühlingsrolle, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, III, VI, VII, IX, X</small>
Mi 10.10.18	Milchreis mit heißen Kirschen, Obst <small>VII</small>	Rindergulasch mit Rotkohl ⁹ und Klößen <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Rinderroulade mit Sauerkraut und Kartoffeln <small>IX, X, I</small>	Bunte Penne in würziger Tomatensoße, dazu Reibekäse, Obst <small>I, Ia, VII, IX, III</small>	Rostbratwurst mit Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffelbrei <small>I, VI, VII, IX, X, Ia</small>	Salate der Saison mit Bratbällchen, Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Do 11.10.18	Grünkern- Käse-Medaillon mit Spinatcremesoße, dazu Kartoffeln, Rotkrautsalat <small>I, Ia, III, VII, XI, VI, IX</small>	Frikadelle in Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree, Rotkrautsalat <small>I, Ia, III, VI, VII, IX, X</small>	Schweineschnitzel in Bratensoße mit Blumenkohl und Petersilien- kartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Gulasch Wiener Art mit Makkaronichips, Rotkrautsalat <small>I, Ia, VII, IX, X, Ic, III</small>	Schokoladen- puddingsuppe, dazu Einback, Obst <small>I, III, V, VI, VII, VIII, Ia</small>	Salatplatte Saxony Mischsalat, bunter Paprika und Hähnchenbruststreifen, Honig-Senf-Dressing <small>VI, I, Ia, VII, X</small>
Fr 12.10.18	Krautpfanne mit Salzkartoffeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	Fischli Seehechtfilet in Knusperpanade mit Dillsoße, dazu Reis, Obst <small>I, IV, VI, VII, VIII, Ia, IX</small>	Spaghetti bolognese vom Rind mit geriebenem Käse, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Paprika- Tomaten-Pfanne, mit Spaghetti, Obst <small>I, VII, IX, Ia, III</small>	Blumenkohlbratling mit Kräutersoße, dazu Kartoffel- Möhren-Stampf, Gurkensalat <small>I, III, VI, IX, Ia, VII</small>	Salatplatte Calamaris Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Tintenfischringe, Frenchdressing <small>I, Ia, III, IV, VI, VII, IX, X, XIV</small>
Sa 13.10.18	Kräuter-Rührei mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat, Nachtisch <small>III, VII, I, Ia, 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			
So 14.10.18	Dillheringshappen¹ mit Kartoffeln, Nachtisch <small>I, III, IV, VI, VII, IX, Ia, V, VIII, XI</small>	Klopse Königsberger Art mit Kapernsoße und Kartoffelpüree, Nachtisch <small>I, Ia, III, VII, IX, X, VI, V, VIII, XI</small>	Wir bieten ein Komplettmü aus ökologischem Anbau an.			

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.