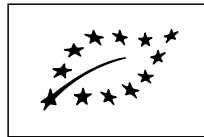


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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

42. Kalenderwoche vom 15. Oktober bis 21. 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**

42. KW 15.10. - 21.10.



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!

42. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat																		
Mo 15.10.18	Frischer Kräuterquark mit Butter und Salzkartoffeln, Möhrensalat <small>VII</small>	Erseneintopf mit Wiener Würstchen ^{3,4,5,6} und Kartoffelstücken, dazu Vollkornbrot, Möhrensalat <small>VI, IX, I, VII, X, Ia, Ib, Ic, III, V, VIII, XI</small>	Sauerbraten mit Apfelrotkoh ^{3,9} und Kartoffelklößen <small>IX, I</small>	Buntes Hähnchenragout mit Vollkorn- und Weizenspirelli, Möhrensalat <small>I, VII, IX, Ia, Ib, Ic, III</small>	Pasta mit Tomatensoße, dazu geriebener Gouda, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, Ib, III, VII, IX</small>	Hirtensalat Mischsalat mit Tomate, Gurke, Weißkohl und Feta, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, VII</small>																		
Di 16.10.18	Karottencremesuppe, dazu ein Brötchen, Quarkspeise <small>I, Ia, III, V, VI, VII, IX</small>	Hähnchen Cordon bleu^{3,4,5} in Geflügelsoße mit Zuckererbsen und Kräuterkartoffeln <small>VII, I, Ia, III, IX</small>	Wildlachs mit Vollkornnudeln, Tomaten und Kräutern, Quarkspeise <small>IV, I, Ia, Ic, III, V, VII, IX</small>	Spätzle- Mischpilz-Pfanne mit Petersilienrahm, Quarkspeise <small>I, Ia, III, V, VI, VII, IX</small>	Grießbrei mit heißer Pflaumensoße, dazu Zucker und Zimt, Obst <small>I, Ia, VII</small>	Salatteller Seemann Schnittsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Ei und Thunfisch, Joghurt-Dill-Dressing <small>I, Ia, III, IV, VII, IX, X</small>																		
Mi 17.10.18	Vegetarische Nuggets mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Obst <small>I, Ia, III, V, VIII, VII, IX, VI</small>	Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Möhren, Erbsen und Kartoffeln <small>I, III, VII, Ia, IX</small>	Steak vom Schweinerücken mit Lauch, Trauben und Speck ^{3,4} über- backen, dazu Kartoffel- spalten, Obst <small>IX, XIII, VII</small>	Wurstgulasch^{3,4,5,6} mit Spirelli und Reibekäse, Obst <small>I, Ia, VII, IX, X, III</small>	Gedünsteter Kabeljau** mit Senfsoße und Salzkartoffeln, Karottensalat <small>I, Ia, III, IV, VI, VII, IX, X</small>	Salatplatte Luzern Blattsalat, Rettich, Mais und Käsestreifen, Balsamicodressing ² <small>VII, XII</small>																		
Do 18.10.18	Quarkkeulchen⁷, mit Zucker und Apfelmus ³ <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, VIIIb</small>	Szegediner Gulasch mit Semmelknödel- scheiben, Gurkensalat <small>I, Ia, VII, IX, III</small>	Germknödel mit Kirschfüllung, dazu Vanillesoße ² , Apfelmus ³ <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Gemüsebolognese mit Makkaronichips, Gurkensalat <small>I, VII, IX, Ia, Ic, III</small>	Klopse Königsberger Art in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	Salatplatte Gärtnerin Mischsalate mit Putenbruststreifen, Joghurt-Kräuter- Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																		
Fr 19.10.18	Eierragout mit viel buntem Gemüse, dazu Kartoffeln mit Petersilie, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	Seelachsfilet in Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree, Obst <small>IV, I, Ia, VII, IX, VI</small>	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	Geschnetzeltes Züricher Art mit Gabelspaghetti, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Karotten- Vollkorn-Rösti mit Quark-Kräuter-Dip, Gurkensalat <small>I, Ia, Id, Ic, III, VII, IX</small>	Salatplatte Hamburg Bunter Salat, Gurke und Partyfrikadelle, Frenchdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																		
Sa 20.10.18	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Birnenkompott <small>VII</small>	Paprikaschote gefüllt mit Rindfleisch, dazu Tomatensoße und Kartoffelpüree, Nachtisch <small>I, III, IX, X, Ia, VII, VI, V, VIII, XI</small>	  <small>DE-ÖKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft</small>		<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><small>Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie alle anfallenden Nebenkosten.</small></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 21.10.18	Farfalle mit Tomatensoße, dazu Reibekäse, Nachtisch <small>I, Ia, VII, IX, III, V, VIII, XI</small>	Kasseler- nacknbraten^{3,4,5} in Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffeln, Nachtisch <small>IX, I, Ia, III, V, VII, VIII, XI</small>	<p>Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.</p>																					