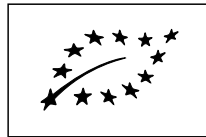


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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	VIIIf	Paranüsse
Ie	Dinkel	VIIIg	Pistazien
If	Kamut	VIIIh	Macadamia- oder Queenslandnüsse
II	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	IX	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
III	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	X	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
IV	Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse	XI	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
V	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	XII	Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
VI	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	XIII	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
VII	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	XIV	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
VIII	Schalenfrüchte 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 Speiserversorgung 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

43. Kalenderwoche vom 22. Oktober bis 28. 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

43. KW 22.10. - 28.10.



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!

43. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat
Mo 22.10.18	Heiße Beerensuppe , mit frischem Milchbrötchen, Obst <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII</small>	Nudeleintopf mit Geflügelfleisch und buntem Gemüse, dazu Brot, Obst <small>I, Ia, III, VI, IX, Ib</small>	Schnitzel Piccata Art mit Tomaten- Gemüse-Soße und Spaghetti, Obst <small>I, Ia, III, VI, IX, VII</small>	Bunter Nudelmix mit Sauce napoli und Reibekäse, Obst <small>I, Ia, III, Ia, VII, IX</small>	Filet vom Lachs** in Dillsoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelbrei <small>IV, I, Ia, VII, IX, VI</small>	Salatplatte Vital Salate der Saison, Kohlrabi, Tomate und Möhre, Joghurt-Kräuter- Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Di 23.10.18	Frühlingsgemüse in Kräuterbéchamel, dazu Kartoffeln, Gurkensalat <small>VI, IX, I, Ia, III, VII</small>	Chicken Nuggets⁵ mit Tomatensoße, dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat <small>I, Ia, III, V, VIII, VII, IX, VI</small>	Gedünsteter Kabeljau mit Fenchel-Stauden- sellerie-Gemüse, dazu Kartoffelpüree <small>I, Ia, III, IV, VI, VII, IX</small>	Makkaronichips mit Jagdwurstwürfeln ^{3,4,5} in Tomatensoße, dazu Reibekäse, Gurkensalat <small>I, Ia, Ic, X, VII, IX, III</small>	Italienische Gemüsepfanne , dazu Reis, Joghurt <small>I, Ia, VII, IX</small>	Salatplatte Mexikanisches Feuer mit roten Bohnen ³ , Mais und Chicken-Wings, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, III, VII, IX</small>
Mi 24.10.18	Spargelcremesuppe mit Spargelstücken und Petersilie, dazu Brötchen, Erdbeerquark <small>I, VI, VII, Ia, IX</small>	Hähnchen- bruststreifen in Tomatenragout, dazu Reis, Erdbeerquark <small>VI, I, Ia, VII, IX</small>	Filet vom Schwein an Rosmarinjus in Eierspätzle, Erdbeerquark <small>I, Ia, VII, III, VI, IX</small>	Farfalle mit grünem Gemüse in Kerbelsoße, Erdbeerquark <small>I, Ia, VII, IX, III</small>	Sauerbraten vom Schwein mit Bratensoße, dazu Rotkraut und Klöße ³ <small>IX, I, Ia, III, VII</small>	Salatplatte Exotik Mischsalat, Nusskerne und Früchte, Cocktaildressing ^{2,3} <small>V, VIII, I, Ia, III, VI, VII, IX</small>
Do 25.10.18	Kräuter-Rührei mit Rahmspinat und Kartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Grillwurst⁵ in Letschosoße mit Kartoffelpüree, Möhrensalat <small>I, VII, IX, X, Ia, VI</small>	Pfannengyros , dazu Zaziki ¹ und Tomatenreis, Möhrensalat <small>I, Ia, VII, IX</small>	Spaghetti alla carbonara mit mageren Bauchspeckwürfeln ^{3,4} und Zwiebel, dazu Rei- bekäse, Möhrensalat <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Kaiserschmarrn mit Vanillesoße, Apfelmus ³ <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Salatplatte Balkan Art Verschiedene Salate mit Feta und Schinkenwürfeln ^{3,4,5} , Joghurt-Kräuter- Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Fr 26.10.18	Mildes Chili sin Carne , mit Naturreis, Obst <small>I, Ia, VII, IX, VI</small>	Backfisch vom Alaska Seelachs in Zitronen- Butter-Soße, dazu Mischgemüse und Kartoffeln <small>I, Ia, III, IV, VII, IX</small>	Rahmgeschnetzeltes vom Geflügel, dazu Spätzle, Obst <small>I, VII, IX, Ia, III, VI</small>	Geflügelcurry Putenbruststreifen mit Früchten und Lauch in leichter Currysoße, dazu Nudeln, Obst <small>I, III, VII, IX, Ia, VI</small>	Pasta mit Tomatensoße und Reibekäse, Gurkensalat <small>I, Ia, Ib, III, VII, IX</small>	Salatplatte Hanseatenmix Knackiger Weißkohl, Kopfsalat, Tomate, Gurke und Mais, Fruchtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Sa 27.10.18	Grießbrei mit Zucker und Zimt, dazu Birnenkompott <small>I, Ia, VII</small>	Schweineschnitzel in Bratensoße mit Möhren- Kohlrabi-Gemüse, dazu Salzkartoffeln, Nachttisch <small>I, III, VII, Ia, IX, V, VIII, XI</small>	  DE-OKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.			
So 28.10.18	Kartoffelsuppe mit Schinkenwürfeln ^{3,4,5} , Wurzelgemüse und Kartoffelstücken, dazu Brot, Nachttisch <small>I, Ia, VII, IX, Ib, III, V, VIII, XI</small>	Leberkäse vom Schwein^{3,4,5,6} in Bratensoße, dazu Erbsen und Kartoffeln, Nachttisch <small>III, VI, X, I, Ia, IX, VII, 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.