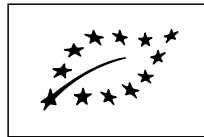


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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

46. Kalenderwoche vom 12. November bis 18. November

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

46. KW 12.11. - 18.11.



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!

46. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat
12.11.18 Mo	Kräuterquark dazu Kartoffeln und Butter, Weißkohl-Möhren-Salat	Bunter Gemüse- Hackfleisch-Eintopf, dazu Brot, Weißkohl-Möhren-Salat	Geschnetzeltes vom Rind mit Gemüsejulienne, dazu Butterreis, Weißkohl-Möhren-Salat	Schinken- Makkaronichips ^{3,4,5} in Tomatenrahm, dazu Reibekäse, Weißkohl-Möhren-Salat	Geschnetzeltes von Seitan nach Jäger Art, dazu Reis, Rotkrautsalat	Salatplatte Frühlingsrolle Mischsalat, Chinakohl, Lauch, Tomate und Mini-Frühlingsrolle, Tomatendressing
13.11.18 Di	Tomatensuppe mit Reis und vegetarischen Kloppen, dazu Vollkornbrötchen, Obst	Pizza mit Salami ⁴ , Paprika und Käse, Obst	Gedünstetes Seelachsfilet mit Blattspinat und Dampfkartoffeln, Obst	Gulasch vom Schwein mit Schwarzwurzeln, gelben und orangen Möhren in leichtem Röstzwiebelrahm, dazu Spirelli, Obst	Fischstäbchen vom Alaska Seelachsfilet** mit Tomatensoße, dazu Kartoffelbrei, Gurkensalat	Chefsalat mit Gurke, Tomate, Schinkenstreifen ^{3,4,5} und Reibekäse, Frenchdressing
14.11.18 Mi	Eieromelett mit Spinat und Kartoffeln, Gurkensalat	Buntes Geflügelfrikassee mit Erbsen und Möhren, dazu Langkornreis, Gurkensalat	Rinderroulade in Rouladensoße mit Butterbohnen und Salzkartoffeln	Vollkornnudeln mit Gemüsegulasch von Möhre, Mais und Tomate, Gurkensalat	Eierkuchen mit Zucker und Apfelmus ³	Salatplatte Hamburg Bunter Salat, Gurke und Partyfrikadelle, Frenchdressing
15.11.18 Do	Kartoffelpuffer mit Zucker und Apfelmus ³	Gebratene Leber in Apfel-Zwiebel-Soße ³ , dazu Kartoffelpüree, Apfelmus ³	Schweineschnitzel in Bratensoße mit Blumenkohl und Kartoffeln	Bunter Nudelmix mit Gemüsestreifen von Möhre, Sellerie und Porree in Kräutersoße, Apfelmus ³	Wurstgulasch ^{3,4} mit Vollkornnudeln und Reibekäse, Obst	Fitnesssteller Gemischte Salate mit Rettich, Ei und Reibekäse, Joghurt dressing
16.11.18 Fr	Champignonragout mit Wurzelgemüse, dazu Reis, Obst	Happy Fish Gebackene Fischfiguren vom Seelachs mit Kartoffelpüree und Tomatensoße, Obst	Spaghetti bolognese vom Rind mit geriebenem Käse, dazu Obst	Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Asia-Gemüse von Weißkohl, Bambus, Por- ree, Paprika, Zuckerschote, Bandnudeln, Obst	Spinat-Käse-Puffer mit Gemüsesoße und Salzkartoffeln, Gurkensalat	Salatteller Seemann Schnittsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Ei und Thunfisch, Joghurt-Dill-Dressing
17.11.18 Sa	Kräuter-Rührei mit Kartoffeln, dazu Gurkensalat, Nachtisch	Hacksteak vom Rind mit Letschosoße und Kartoffelpüree, Nachtisch	  <p>Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.</p>			
18.11.18 So	Dillheringshappen ¹ mit Kartoffeln, Nachtisch	Klopse Königsberger Art mit Kapernsoße und Kartoffelpüree, Nachtisch				

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.