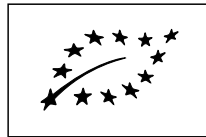


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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	VIIIe	Pecannüsse
Ie	Dinkel	VIIIf	Paranüsse
If	Kamut	VIIIg	Pistazien
II	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	VIIIh	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

47. Kalenderwoche vom 19. November bis 25. 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

47. KW

19.11. - 25.11.



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!

47. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat																		
19.11.18 Mo	Blumenkohl-Möhren-Pfanne in Kräuterrahm, dazu Couscous, Gebäck <small>I, III, VII, IX, Ia, Ic, V, VIII, XI</small>	Bauernroulade mit Bratenjus, Apfelrotkohl ^{3,9} und Kartoffelklößen <small>I, Ia, III, VI, IX, X</small>	Sauerbraten mit Bratensoße, dazu Apfelrotkohl ^{3,9} und Klöße <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Tomaten-Gemüse-Ragout mit Gabelspaghetti, dazu Reibekäse, Gebäck <small>I, VII, IX, Ia, III, V, VIII, XI</small>	Kartoffelsuppe mit Jagdwurstwürfeln ^{3,4} , dazu Brot, Obst <small>I, Ia, VII, IX, X, Ib, VI</small>	Salatplatte Feinschmecker Mischsalat mit Partyrikadelle, Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																		
20.11.18 Di	Schokoladenpuddingsuppe , dazu Einback, Obst <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII</small>	Ragout vom Schwein mit Champignons in Rahmsoße, dazu Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	Wildlachs mit Vollkornnudeln in Tomaten-Kräuter-Soße, Obst <small>IV, I, Ia, Ic, III, VII, IX</small>	Spaghetti Mailänder Art in Tomaten-Kräuter-Soße, dazu Reibekäse, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Fischragout von Alaska Seelachs** in Lauchsoße, dazu Reis, Kompott <small>I, Ia, IV, IX, III, VII</small>	Salatplatte Griechenland Blattsalate, bunter Krautsalat, Thunfisch und Oliven, Balsamicodressing ² <small>XII, IV</small>																		
21.11.18 Mi	Mehliertes Hokifilet in Kräutersoße, dazu Brokkoli und Kartoffelpüree, Nachtisch <small>I, Ia, IV, VI, VII, IX, X</small>	Steak vom Schweinerücken mit Lauch, Trauben und Speck ^{3,4} überbacken, dazu Kartoffelpüree, Nachtisch <small>IX, XIII, VII, VI, I, Ia, III, V, VIII, XI</small>	Buß- und Bettag																					
22.11.18 Do	Gemüseringel mit Kerbelsöße, dazu Salzkartoffeln, Rotkrautsalat <small>I, III, VI, IX, Ia, VII</small>	Klopse Königsberger Art in Kapernsoße, dazu Salzkartoffeln, Rotkrautsalat <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	Germknödel mit Kirschfüllung, dazu Vanillesoße ² , Rotkrautsalat <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Hörnchennudeln mit Schinkensoße ^{3,4,5} , dazu Reibekäse, Rotkrautsalat <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Gemüse-Kartoffelpuffer mit Tomaten-Paprika-Soße und Kartoffelpüree, Gurkensalat <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	Salatplatte Mexikanisches Feuer mit roten Bohnen ³ , Mais und Chicken-Wings, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, III, VII, IX</small>																		
23.11.18 Fr	Schupfnudeln in Curryrahm mit Gemüse, Obst <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	Gegrillte Hähnchenkeule in Geflügelsoße, dazu Apfelrotkohl ^{3,9} und Kartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße und Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	Spirelli mit Spinat-Käse-Soße und Reibekäse, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Milchreis mit Zucker und Zimt, dazu Apfelkompott ³ <small>VII</small>	Gemischte Salatplatte nach Art des Hauses mit Feta, Joghurt-Kräuter-Dressing <small>VII, I, Ia, III, IX, X</small>																		
24.11.18 Sa	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>	  DE-ÖKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.			PREISLISTE ab 01.08.2017																		
25.11.18 So	Farfalle mit Tomatensoße, dazu Reibekäse, Nachtisch <small>I, Ia, VII, IX, III, V, VIII, XI</small>	Kasseler-nackenbraten ^{3,4,5} in Bratensoße, dazu Sauerkraut und Kartoffeln, Nachtisch <small>IX, I, Ia, III, V, VII, VIII, XI</small>	<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 style="font-size: small;">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 €																							