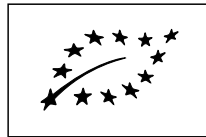


Sehr geehrte Kunden,  
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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 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

### 50. Kalenderwoche vom 10. Dezember bis 16. Dezember

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**

**50. KW** 10.12. - 16.12.



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!

50. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat
Mo 10.12.18	<b>Blumenkohl-Dill-Pfanne</b> mit Kartoffeln, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, VII, IX</small>	<b>Grüne-Bohnen-Eintopf</b> mit Rindfleischinlage und Kartoffelstücken, dazu Vollkornbrot, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, Ib, Ic, III, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI</small>	<b>Bratwurstschnecke<sup>5</sup></b> mit Bratensoße, Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree <small>I, VII, IX, X, Ia, VI</small>	<b>Ratatouille</b> in Tomatensoße mit Spirelli, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, VII, IX, III</small>	<b>Schweine- geschnetztes</b> mit Champignons in Rahmsoße, dazu Reis, Rotkrautsalat <small>I, Ia, VII, IX</small>	<b>Salatplatte Frühlingsrolle</b> Mischsalat, Chinakohl, Lauch, Tomate und Mini-Frühlingsrolle, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, III, VI, VII, IX, X</small>
Di 11.12.18	<b>Hefeklöße</b> mit heißen Heidelbeeren, Obst <small>I, Ia, III, VII</small>	<b>Pfannengyros</b> mit Zwiebel, dazu Zaziki <sup>1</sup> und Paprikareis, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	<b>Gebratenes Tilapiafilet</b> mit Gemüsestreifen und Dillrahmsoße, dazu Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, II, IV, VII, IX</small>	<b>Schmetterlingsnudeln</b> mit Käsesoße, Obst <small>I, III, Ia, VII, IX, XII</small>	<b>Fischstäbchen vom Alaska Seelachsfilet**</b> mit Tomatenrahm, dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat <small>I, Ia, III, IV, VII, IX, VI</small>	<b>Chefsalat</b> mit Gurke, Tomate, Schinkenstreifen <sup>3,4,5</sup> und Reibekäse, Frenchdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Mi 12.12.18	<b>Brokkoli-Nussecke</b> mit Kräutersoße und Kartoffeln, Möhrensalat <small>I, Ia, Ib, III, V, VII, VIII, IX</small>	<b>Bauernroulade</b> in Bratensoße, dazu grüne Bohnen und Kartoffeln <small>I, Ia, III, VI, IX, X</small>	<b>Jägerschnitzel<sup>3,4</sup></b> in Tomatensoße, dazu Spirelli, Möhrensalat <small>I, III, III, VII, IX</small>	<b>Grüne Nudeln</b> mit Pesto-rahm und Reibekäse, Möhrensalat <small>I, Ia, III, IX, VI, VII</small>	<b>Bunter Reiseintopf,</b> dazu Brot, Joghurt <small>I, Ia, Ib, VI, VII, IX</small>	<b>Salatplatte Hamburg</b> Bunter Salat, Gurke und Partyfrikadelle, Frenchdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Do 13.12.18	<b>Bunte Couscouspfanne</b> mit Veggi-Filetstreifen, dazu Tomatensoße, Obst <small>I, Ic, IX, III, VI, Ia, VII</small>	<b>Hähnchenbrust naturell</b> in Geflügelsoße, dazu Kaisergemüse von Blumenkohl, Brokkoli, Möhre und Kräuterreis <small>VI, I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Geflügelbratwurst<sup>5</sup></b> mit Bratensoße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree <small>I, III, VII, IX, Ia, VI</small>	<b>Makkaronichips</b> mit Schinken- Pilz-Soße <sup>3,4,5</sup> , Obst <small>I, Ia, Ic, VII, IX, III</small>	<b>Vanillemilchgrieß</b> mit Zucker und Zimt, Apfelmus <sup>3</sup> <small>I, Ia, VI, VII</small>	<b>Fitnesssteller</b> Gemischte Salate mit Rettich, Ei und Reibekäse, Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Fr 14.12.18	<b>Ei-Patty</b> mit Lauch, dazu Korbelsöße und Kartoffeln, Gurkensalat <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Fischragout vom Wels</b> in Zitronen- Kräuter-Soße, dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat <small>I, Ia, IV, IX, VII, VI</small>	<b>Fischfilet à la Bordelaise</b> in Zitronensoße, dazu Petersilien- kartoffeln, Gurkensalat <small>IV, I, Ia, VII, IX</small>	<b>Gabelspaghetti</b> mit Tomatensoße und Kasselerwürfeln <sup>3,4,5</sup> , Gurkensalat <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	<b>Pilzrahmragout</b> mit Semmelknödel, Obst <small>I, VII, IX, Ia, III</small>	<b>Salatteller Seemann</b> Schnittsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Ei und Thunfisch, Joghurt-Dill-Dressing <small>I, Ia, III, IV, VII, IX, X</small>
Sa 15.12.18	<b>Gekochte Eier</b> in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, Nachtisch <small>III, I, Ia, VII, IX, X, V, VIII, XI</small>	<b>Hähnchenbrustfilet naturell</b> in Geflügelsoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree, Nachtisch <small>VI, I, Ia, III, VII, IX, V, VIII, XI</small>	<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">   </div> <p>Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.</p>			
So 16.12.18	<b>Makkaronichips</b> in Tomaten- Basilikum-Soße, Nachtisch <small>I, Ia, Ic, VII, IX, III, V, VIII, XI</small>	<b>Cordon bleu vom Schwein<sup>2,3,4,5,8</sup></b> gefüllt mit Schinken und Käse in Soße, dazu Mischgemüse und Kar- toffelpüree, Nachtisch <small>VII, I, Ia, IX, VI, III, 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.