

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 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

52. Kalenderwoche
vom 24. Dezember
bis 30. 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

52. KW 24.12. - 30.12.



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!

52. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat	
Mo 24.12.18	Entenkeule in Apfel-Geflügel-Rahm ³ , dazu Rotkohl ⁹ und Klöße, Nachtisch <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, IX, XI</small>	Erseneintopf mit Wiener Würstchen ^{2,4,5,6} und Kartoffelstücken, dazu Vollkornbrot, Möhrensalat <small>VI, IX, I, VII, X, Ia, Ib, Ic, III, V, VIII, XI</small>	3	schwarz			
Di 25.12.18	Lambraten in Rahmsoße mit Speckbohnen ^{3,4} und Kartoffeln, Nachtisch <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, IX, XI</small>	Wildlachs mit Vollkornnudeln, Tomaten und Kräutern, Nachtisch <small>IV, I, Ia, Ic, III, V, VII, VIII, IX</small>	Ihre Menüs für den 25.12. und 26.12. werden gekühlt am 24.12. geliefert.				
Mi 26.12.18	Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Möhren, Erbsen und Kartoffeln, Nachtisch <small>I, III, VII, Ia, IX, V, VIII, XI</small>	Rindergulasch mit Rotkohl ⁹ und Klößen <small>I, Ia, III, VII, IX</small>					
Do 27.12.18	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 Calamaris Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Tintenfischringe, Frenchdressing <small>I, Ia, III, IV, VI, VII, IX, X, XIV</small>	
Fr 28.12.18	Eierragout mit viel buntem Gemüse, dazu Petersilienkartoffeln, 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 ⁷ 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>	Hirtensalat Mischsalat mit Tomate, Gurke, Weißkohl und Feta, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, VII</small>	
Sa 29.12.18	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, Ib, Ic, VII, VI, V, VIII, XI</small>	  <p>Wir bieten ein Komplettmü aus ökologischem Anbau an.</p>				
So 30.12.18	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>					

*Wir wünschen unseren Kunden und ihren Familien
ein schönes und besinnliches Weihnachtsfest.
Wir danken Ihnen recht herzlich für Ihre bisherige
Treue und freuen uns, Sie auch im Jahr 2019
weiter beköstigen zu dürfen.*

*Ihr GfB mbH Catering
Team Leipzig*



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.