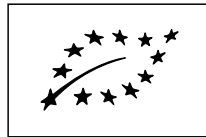


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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 Nichtinanspruchnahme 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

2. Kalenderwoche vom 7. Januar bis 13. Januar

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**

02. KW 07.01. - 13.01.



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!

02. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat
Mo 07.01.19	Gemüsefrikassee von Blumenkohl, Brokkoli und Möhre, dazu Kartoffeln, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Fischragout vom Seelachs in Zitronen- Kräuter-Soße, dazu Frühlingsgemüse und Reis, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, IV, IX, VII, VI</small>	Bratwurstschnecke⁵ mit Bayrisch Kraut und Kartoffelpüree <small>I, VII, IX, X, VI</small>	Landarbeiterpfanne Gebratene Wurst- ^{3,4,5} , Schinken- ^{3,4,5} und Papri- kastreifen in Tomaten- soße, dazu Spirelli, Rei- bekäse, Fruchtjoghurt <small>I, VII, IX, Ia, III</small>	Vanillepuddingsuppe mit Rosinenbrötchen, Kirschkompott <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Salate der Saison mit Bratbällchen, Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Di 08.01.19	Quarkkeulchen⁷, mit Zucker und Apfelsmus ³ <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, VIIIb</small>	Bunter Reiseintopf mit Geflügelfleisch, Karotten, Blumenkohl, Sellerie, Rosenkohl und Erbsen, dazu Brot, Apfelsmus ³ <small>VI, IX, III, VII, I, Ia, Ib</small>	Gebratenes Tilapiafilet mit Gemüsestreifen und Dillrahmsauce, dazu Kartoffeln, Apfelsmus ³ <small>I, Ia, II, IV, VII, IX</small>	Gemüsegulasch von Mais, Paprika und Tomatenwürfeln mit Vollkorn und Wei- zenspirelli, dazu Rei- bekäse, Apfelsmus ³ <small>I, Ia, VII, IX, Ib, Ie, III</small>	Hähnchenuggets mit Tomatenragout und Kartoffelbrei, Obst <small>I, III, VII, Ia, IX, VI</small>	Salatplatte Saxony Mischsalat, bunter Paprika und Hähnchen- bruststreifen, Honig-Senf-Dressing <small>VI, I, Ia, VII, X</small>
Mi 09.01.19	Blumenkohl- Brokkoli-Pfanne in Kräuterrahmsauce, dazu Petersilien- kartoffeln, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Putenhacksteak⁵ in Geflügelrahm mit Blumenkohl und Petersilien- kartoffeln <small>I, III, VI, VII, IX, X, Ia</small>	Jägerschnitzel^{3,4} in Tomatensoße, dazu gebutterte Spirelli, Obst <small>I, III, Ia, VII, IX</small>	Grüne Nudeln mit Käse-Lauch-Soße, Obst <small>I, Ia, III, IX, VII</small>	Paniertes Seelachsfilet** auf Tomatenragout, dazu Reis, Gurkensalat <small>I, Ia, III, IV, VII, IX</small>	Salatplatte Calamaris Eisbergsalat, Tomate, Gurke und Tintenfischringe, Frenchdressing <small>I, Ia, III, IV, VI, VII, IX, X, XIV</small>
Do 10.01.19	Linseneintopf süß-sauer, dazu Vollkornbrot, Quarkspeise <small>VI, IX, X, I, Ia, Ib, Ic, III, V, VII, VIII, XI</small>	Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Erbsen und Petersilienkartoffeln <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Geflügelbratwurst⁵ mit Bratensoße, Möhrengemüse und Kartoffelpüree <small>I, III, VII, IX, Ia, VI</small>	Hackfleisch- Tomaten-Soße mit Gabelspaghetti, Quarkspeise <small>I, Ia, VII, IX, III, V</small>	Blumenkohl- Käse-Medaillon in Gemüse- Kräuter-Soße, dazu Kartoffeln, Karottensalat <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Hirtensalat Mischsalat mit Tomate, Gurke, Weißkohl und Feta, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, VII</small>
Fr 11.01.19	Gemüseschnitzel mit Möhren- Zucchini-Soße, dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat <small>I, Ia, Ic, III, VII, VII, IX, X</small>	Kohlroulade⁵ mit Schmorkrautsoße, dazu Kartoffeln, Gurkensalat <small>I, Ia, III, VII, VII, IX</small>	Fischfilet à la Bordelaise in Zitronensoße, dazu Petersilien- kartoffeln, Gurkensalat <small>IV, I, Ia, VII, IX</small>	Bauerngulasch mit Spirelli, Gurkensalat <small>I, Ia, VII, IX, III</small>	Kohlrabi-Mais-Gemüse in Kräuterrahm, dazu Reis, Obst <small>I, Ia, VII, IX</small>	Salatplatte Gärtnerin Mischsalate mit Putenbruststreifen, Joghurt-Kräuter- Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Sa 12.01.19	Gekochte Eier in Senfsoße, dazu Salzkartoffeln, Nachtsch <small>III, I, Ia, VII, IX, X, V, VIII, XI</small>	Hähnchenbrustfilet naturell in Geflügelsoße, dazu Möhrengemüse und Kartoffelpüree, Nachtsch <small>VI, I, Ia, III, VII, IX, V, VIII, XI</small>	<div style="display: flex; justify-content: center; align-items: center;">   </div> <p>DE-OKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft</p> <p>Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.</p>			
So 13.01.19	Makkaronichips in Tomaten- Basilikum-Soße, Nachtsch <small>I, Ia, Ic, VII, IX, III, V, VIII, XI</small>	Cordon bleu vom Schwein^{2,3,4,5,8} gefüllt mit Schinken und Käse in Soße, dazu Mischgemüse und Kar- toffelpüree, Nachtsch <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.