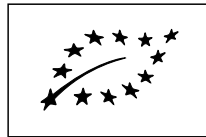


Sehr geehrte Kunden,  
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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	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

## 4. Kalenderwoche vom 21. Januar bis 27. 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**

**04. KW** 21.01. - 27.01.



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!

04. KW	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat																			
Mo 21.01.19	<b>Spätzle</b> mit Gemüse-Käse-Soße, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	<b>Möhreneintopf</b> mit Rindfleisch, Kartoffelstücken und frischen Kräutern, dazu Brot, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, Ib, VI, VII, IX</small>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> mit Bratensoße und Tomatenreis, Fruchtjoghurt <small>I, III, IX, Ia, VII</small>	<b>Bunter Wurstgulasch</b> <sup>3,4,5,6</sup> mit Makkaronichips, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, Ic, III, VII, IX, X</small>	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Kaisergemüse und Petersilien- kartoffeln <small>I, III, VII, IX</small>	<b>Salatplatte Feinschmecker</b> Mischsalat mit Partyfrikadelle, Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
Di 22.01.19	<b>Ratatouille</b> in Tomatenrahm, dazu Reis, Gurkensalat <small>I, Ia, VII, IX</small>	<b>Putinchen</b> Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Möhren-Kohlrabi- Gemüse und Kartoffeln <small>I, III, VI, VII, VIII, IX, X, Ia</small>	<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensoße, dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln <small>I, III, VII, Ia, IX</small>	<b>Krawattennudeln</b> mit Kräuter-Pilz-Soße, Gurkensalat <small>I, Ia, VI, VII, IX, III</small>	<b>Gefüllte Germknödel</b> in Vanillesoße, Obst <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	<b>Salatplatte Griechenland</b> Blattsalate, bunter Krautsalat, Thunfisch und Oliven, Balsamicodressing <sup>1</sup> <small>XII, IV</small>																			
Mi 23.01.19	<b>Schokomilchreis</b> mit heißen Kirschen, Gebäck <small>I, III, V, VI, VII, VIII, Ia, XI</small>	<b>Fischfrikadelle</b> in Petersiliensoße, dazu Möhregemüse und Kartoffelpüree <small>I, Ia, IV, VII, IX, VI</small>	<b>Nierchenragout</b> mit Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree, Gebäck <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, IX, XI</small>	<b>Jägerschnitzel</b> <sup>1,4</sup> in Tomatensoße, dazu gebutterte Spirelli, Gebäck <small>I, III, Ia, VII, IX, V, VIII, XI</small>	<b>Polenta-Käseschnitte</b> mit Kräutersoße und Salzkartoffeln, Karottensalat <small>I, III, VII, Ia, IX</small>	<b>Salatplatte Vital</b> Salate der Saison, Kohlrabi, Tomate und Möhre, Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>																			
Do 24.01.19	<b>Bunter Gemüseeintopf</b> mit Kartoffelstücken und Petersilie, dazu Brot, Obst <small>I, Ia, Ib, VI, IX</small>	<b>Gefüllte Paprikaschote</b> in Tomatensoße, dazu Langkornreis, Obst <small>I, III, IX, X, Ia, VII</small>	<b>Steak von der Hähnchenbrust</b> mit Bratensoße, Karotten und Kartoffeln <small>VI, I, Ia, IX</small>	<b>Grüne Spirelli</b> mit Schnittlauch- Käse-Soße, Obst <small>I, III, VI, VII, IX, Ia</small>	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Spinat und Salzkartoffeln, Obst <small>III, VII, I, Ia</small>	<b>Salatplatte Mexika- nisches Feuer</b> mit roten Bohnen <sup>3</sup> , Mais und Chicken-Wings, Tomatendressing <small>I, Ia, Ic, III, VII, IX</small>																			
Fr 25.01.19	<b>Karotten-Sesam- Knusperschnitzel</b> in Petersiliensoße, dazu Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, III, Ib, VI, VII, IX, XI</small>	<b>Rostbratwurst</b> <sup>2</sup> mit Bratensoße, Sauerkraut und Kartoffeln <small>I, VI, VII, IX, X, Ia</small>	<b>Pochiertes Fischfilet</b> auf Dijonsenfsoße, dazu Romanesco und Kartoffeln <small>IV, I, Ia, VI, VII, IX, X</small>	<b>Hähncheneintopf</b> mit Suppengemüse und Nudeln, dazu Brot, Obst <small>I, Ia, III, IX, Ib, VI</small>	<b>Buntes Ragout vom Seelachs**</b> in Gemüserahm mit Reis, Gurkensalat <small>I, VII, IX, IV, Ia</small>	<b>Gemischte Salatplatte nach Art des Hauses</b> mit Feta, Joghurt- Kräuter-Dressing <small>VII, I, Ia, III, IX, X</small>																			
Sa 26.01.19	<b>Gefüllte Eierkuchen</b> mit Heidelbeeren, dazu Vanillesoße <sup>1</sup> , Nachtisch <small>I, Ia, III, VII, V, VI, VIII, VIIIb, XI</small>	<b>Kambraten</b> in Senfhülle mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln, Nachtisch <small>IX, I, Ia, III, VI, VII, X, V, VIII, XI</small>	  <p>DE-ÖKO-021 EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft</p> <p>Wir bieten ein Komplettenü aus ökologischem Anbau an.</p>			<p align="center"><b>PREISLISTE ab 01.08.2017</b></p> <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 align="center"><small>Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie alle anfallenden Nebenkosten.</small></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 €																								
So 27.01.19	<b>Kräuterquark</b> mit Leberwurst <sup>1,2,3,4,6</sup> und Butter, dazu Kartoffeln, Nachtisch <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, IX, XI</small>	<b>Paniertes Putenschnitzel</b> mit Geflügelsoße, Karotten und Kartoffelpüree, Nachtisch <small>I, Ia, III, VI, IX, X, VII, V, VIII, XI</small>																							