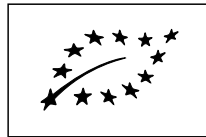


Sehr geehrte Kunden,
bitte bestellen Sie Ihre Menüs als Wochenabonnement.

- » 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 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

9. Kalenderwoche vom 25. Februar bis 3. März

Frischmenüdienst

Firmenverpflegung

Partyservice



Menü-Bring-Dienst ESSEN AUF RÄDERN

GfB mbH Catering

Gutenbergstr. 11, 04178 Leipzig

Bitte bestellen Sie ab Februar über
www.bestellung-gfb-catering.de
bzw. unsere App „Gfb-Catering“.
Informationen hierzu folgen
auf unserer Homepage!

09. KW 25.03. - 03.03.



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!

09. KW	Menü 1 1	Menü 2 2	Menü 3 3	Nudelmenü schwarz	Biomenü	Salat
Mo 25.02.19	Buntes Eierragout in Kräutersoße, dazu Petersilien- kartoffeln, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>	Hühnerfrikassee mit Gemüseeinlage von Erbsen und Möhren, dazu Reis, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Gefüllte Paprikaschote mit Bratensoße und Tomatenreis, Fruchtjoghurt <small>I, III, IX, X, Ia, VII</small>	Tortellini mit Hackfleisch- füllung ^{1,4} , dazu Tomatensoße, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Ravioli mit Tomaten- Räucherlachsfüllung, dazu Dillsoße, geriebener Gouda, Obst <small>I, III, VII, Ia, IV, IX, Ib</small>	Salate der Saison mit leckeren Bratbällchen ¹ , Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Di 26.02.19	Germknödel schwarz-weiß mit Schokofüllung, dazu heiße Vanillesoße ² , Obst <small>I, Ia, III, V, VI, VII, VIII, VIIIb</small>	Eintopf nach Soljanka Art^{3,4,5,6}, dazu Brot, Obst <small>I, Ia, Ib, VI, VII, IX</small>	Schweineschnitzel mit Bratensoße, dazu Marktgemüse und Salzkartoffeln <small>I, III, VII, Ia, IX</small>	Eierspätzle mit Käsesoße, Obst <small>I, Ia, III, VII, IX, XII</small>	Rinderbraten in Bratensoße, dazu Rotkraut ⁹ und Klöße ³ <small>IX, I, Ia, III, VII</small>	Salatplatte Saxony Mischsalat, bunter Paprika und Hähnchenbruststreifen, Honig-Senf-Dressing <small>VI, I, Ia, VII, X</small>
Mi 27.02.19	Gemüsecremesuppe, dazu Brötchen, Fruchtquark <small>I, Ia, III, VI, VII, IX</small>	Cevapcici¹ auf Paprikagemüse in Tomatensoße, dazu Naturreis, Fruchtquark <small>I, III, VII, IX, Ia</small>	Nierchenragout mit Gewürzgurke, dazu Kartoffelpüree, Fruchtquark <small>I, VII, IX, VI</small>	Geschnetzeltes vom Schwein in Champignonrahm mit Pasta, Fruchtquark <small>I, Ia, III, VII, IX, Ib</small>	Kräuterquark mit frischer Butter, dazu Salzkartoffeln, Gurkensalat <small>VII</small>	Salatplatte Calamaris Eisbergsalat, Gurke und Tintenfischringe ¹ , Tomatendressing ¹ <small>I, Ia, Ic, III, IV, VI, VII, XIV</small>
Do 28.02.19	Gemüse-Rösti mit Kräutersoße, dazu Kartoffelpüree, Weißkrautsalat <small>I, Ia, III, VI, VII, IX, XI</small>	Gebratener Leberkäse^{3,4,5} in leichter Zwiebelsoße, dazu Kräuterpüree, Weißkrautsalat <small>I, Ia, III, VI, VII, IX, X</small>	Steak von der Hähnchenbrust mit Bratensoße, Karotten und Kartoffeln <small>VI, I, Ia, IX</small>	Tomatenragout mit Makkaronichips, dazu Reibekäse, Weißkrautsalat <small>I, Ia, VII, IX, Ic, III</small>	Grießbrei mit heißem Beerenobst, Obst <small>I, Ia, VII</small>	Hirtensalat Mischsalat mit Tomate, Gurke, Weißkohl und Feta ¹ , Joghurtdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Fr 01.03.19	Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse, dazu Quark- Tomaten-Dip, Gurkensalat <small>I, Ia, VII</small>	Alaska Seelachsfilet paniert mit Tomatenrahm, dazu Kartoffelpüree, Gurkensalat <small>IV, I, Ia, III, VII, IX, VI</small>	Pochiertes Fischfilet auf Dijonsensoße, dazu Romanesco und Kartoffeln <small>IV, I, Ia, VI, VII, IX, X</small>	Spaghetti alla carbonara mit mageren Bauchspeckwürfeln ^{3,4} und Zwiebel, dazu Reibekäse, Gurkensalat <small>I, Ia, III, VII, IX</small>	Rührei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln, Kompott <small>I, III, VII, Ia, IX</small>	Salatplatte Gärtnerin Mischsalate mit Putenbruststreifen, Joghurt-Kräuter- Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X</small>
Sa 02.03.19	Gefüllte Eierkuchen in Senfhülle mit Heidelbeeren, dazu Vanillesoße ² , Nachtisch <small>I, Ia, III, VII, V, VI, VIII, VIIIb, XI</small>	Kambraten 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>			
So 03.03.19	Kräuterquark mit Leberwurst ^{1,2,3,4,6} und Butter, dazu Kartoffeln, Nachtisch <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, IX, XI</small>	Paniertes Putenschnitzel mit Geflügelsoße, Karotten und Kartoffelpüree, Nachtisch <small>I, Ia, III, VI, IX, X, VII, 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.