

## 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 Catering GmbH, in Fällen höherer Gewalt z. B. Streik, Aussperrung, Bombendrohung besteht kein Entschädigungsanspruch.



### Informationen zu Allergenen

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 Speiseversorgung eine Garantie über die vollständige Abwesenheit von möglichen Allergenen zu geben. Sollten Sie auf eine allergenfreie Versorgung angewiesen sein, verweisen wir Sie gern auf unser Sonderkostangebot.

Das Produkt kann folgende Allergene enthalten:

- I glutenhaltiges Getreide oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
  - Ia Weizen
  - Ib Roggen
  - Ic Gerste
  - Id Hafer
  - Ie Dinkel
  - If Kamut
- II Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- III Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- IV Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- V Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VI Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- VII Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- VIII Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - VIIIa Mandeln
  - VIIIb Haselnüsse
  - VIIIc Walnüsse
  - VIIId Kaschunüsse

- VIIIe Pekannüsse
- VIIIf Paranüsse
- VIIIg Pistazien
- VIIIh Macadamia- oder Queenslandnüsse
- IX Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- X Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XI Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XII Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l
- XIII Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- XIV Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

### Informationen zur Verwendung von Zusatzstoffen

Wir verwenden keine kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe. Lebensmittel, in denen schon vom Hersteller (Lieferanten) Zusatzstoffe enthalten sind, wie z. B. Nitritpökelsalz in Schinkenprodukten oder Kasseler, werden entsprechend der Zusatzstoffverordnung deutlich, direkt an dem entsprechenden Produkt ausgewiesen.

### 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

Es werden keine gentechnisch veränderten Lebensmittel verwendet.

## GFB Catering GmbH

Gutenbergstraße 11  
04178 Leipzig

Tel.: 0341. 44 82 110

Fax: 0341. 44 82 114

leipzig@gfb-catering.com

www.gfb-catering.com



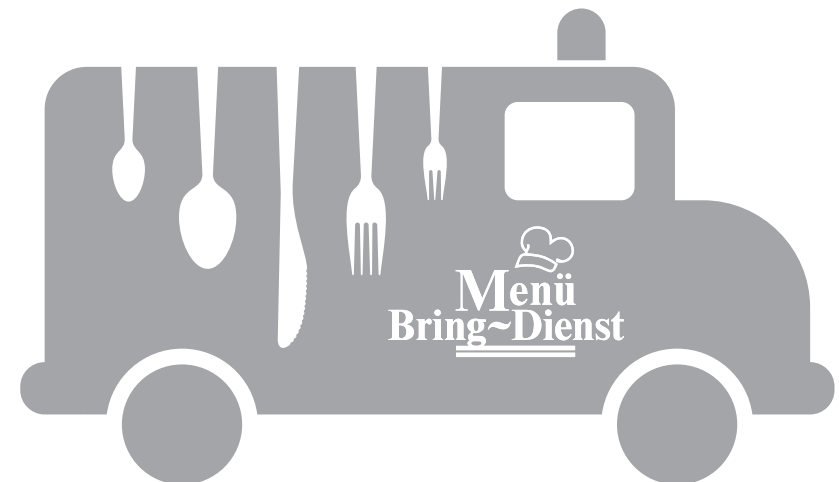
DE-ÖKO-021  
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

**Menü-Bringdienst**  
**ESSEN AUF RÄDERN**

# SPEISEPLAN

44. Kalenderwoche

28. Oktober bis 3. November 2019



# Menü-Bringdienst

ESSEN AUF RÄDERN

GFB Catering GmbH

Gutenbergstraße 11, 04178 Leipzig

Bitte bestellen Sie über [www.bestellung-gfb-catering.de](http://www.bestellung-gfb-catering.de) bzw. unsere App „Gfb-Catering“ oder in Papierform. Wir wünschen guten Appetit!

**44.**<sup>KW</sup> 28.10. – 03.11.19



Name / Firma / Anschrift / Stempel

---

Kundennummer:

	1	2	3	Nudelmenü	Bio-menü	Salat
Mo						
Di						
Mi						
Do						
Fr						
Sa						
So						

Bitte faxen Sie den Bestellschnitt im Querformat, das spart Papier, Zeit und Geld! Vielen Dank.

<sup>KW</sup> 44	Menü 1	Menü 2	Menü 3	Nudelmenü	Biomenü	Salat
<b>MO</b> 28.10.19	<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, X, Ia, VII, ♻️</small>	<b>Bunter Wurstgulasch</b> <small>(3,4,5,6)</small> mit Makkaronichips, Fruchtjoghurt <small>I, Ia, Ic, III, VII, IX, X, ♻️</small>	<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Kaisergemüse und Petersilienkartoffeln <small>I, III, 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>
<b>DI</b> 29.10.19	<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>Kartoffelsuppe</b> mit Jagdwurstwürfeln <small>(2,3,5)</small> und Brot <small>I, IA, IB, VII, IX, ♻️</small>	<b>Chefsalat</b> mit Gurke, Tomate, Schinkenstreifen <sup>(1)</sup> und Pizzamischung <sup>(2,3,5)</sup> , Joghurdressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X, XII, ♻️</small>
<b>MI</b> 30.10.19	<b>Schokomilchreis</b> mit heißen Kirschen, Gebäck <small>I, III, V, VI, VII, VIII, Ia, XI, ♻️</small>	<b>Fischragout</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>(3,4)</sup> in Tomatensoße, dazu gebutterte Spirelli, Gebäck <small>I, III, Ia, VII, IX, V, VIII, XI, ♻️</small>	<b>Kräuter-Rührei</b> mit Spinat und Salzkartoffeln, Obst <small>III, VII, I, Ia, ♻️</small>	<b>Salatplatte Hamburg</b> Bunter Salat, Gurke und Partyfrikadelle, French Dressing <small>I, Ia, III, VII, IX, X, ♻️</small>
<b>DO</b> 31.10.19	<b>Bunter Gemüse-eintopf</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>Polenta-Käseschnitte</b> mit Kräutersoße und Salzkartoffeln, Karottensalat <small>I, III, VII, Ia, IX, ♻️</small>	<b>Fitnesssteller</b> Gemischte Salate mit Rettich, Ei und Reibekäse <sup>(2)</sup> , Joghurdressing, <small>I, Ia, III, V, VII, VIII, IX, X, ♻️</small>
<b>FR</b> 01.11.19	<b>Karotten-Sesam-Knusperschnitzel</b> in Petersiliensoße, dazu Kartoffeln, Obst <small>I, Ia, Ib, III, VI, VII, IX, XI, ♻️</small>	<b>Rostbratwurst</b> <sup>(5)</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>Geflügelcurry</b> Putenbruststreifen mit Früchten und Lauch in leichter Currysoße, dazu Nudeln, Obst <small>I, III, VII, IX, Ia, VI, ♻️</small>	<b>Buntes Ragout vom Seelachs</b> <sup>**</sup> in Gemüserahm mit Reis, Gurkensalat <small>I, VII, IX, IV, Ia, ♻️</small>	<b>Salatteller Seemann</b> Schnittsalat, Tomate, Gurke, Paprika, Ei und Thunfisch <sup>(1)</sup> , Garnitur, Joghurt-Kräuter-Dressing <small>I, Ia, III, IV, VII, IX, X, ♻️</small>
<b>SA</b> 02.11.19	<b>Gefüllte Eierkuchen</b> mit Heidelbeeren, dazu Vanillesoße <sup>(2)</sup> , Nachtisch <small>I, Ia, III, VII, V, VI, VIII, VIIIb, XI, ♻️</small>	<b>Kammbraten in Senfhülle</b> mit Bratensoße, Sauerkraut und Salzkartoffeln, Nachtisch <small>IX, I, Ia, III, VI, VII, X, V, VIII, XI, ♻️</small>	  <p><b>Wir bieten ein Komplettmenü aus biologischem Anbau an.</b></p>			
<b>SO</b> 03.11.19	<b>Kräuterquark</b> mit Leberwurst <sup>(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>				

PREISLISTE	
Menü 1	3,45 €
Menü 2	4,00 €
Menü 3	4,10 €
Nudelmenü	3,70 €
Biomenü	4,35 €
Salat	3,75 €
Samstags-, Sonntags- und Feiertagsmenü (gekühlt geliefert)	4,25 €

Die angegebenen Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer sowie alle anfallenden Nebenkosten.

