

Bestellschein für den Monat September 2009

Kunden-Nr.: _____ Name: _____ Schule: _____ Klasse: _____

36. KW	37. KW	38. KW	39. KW	40. KW
Mo Di Mi Do Fr	Mo Di Mi Do Fr	Mo Di Mi Do Fr	Mo Di Mi Do Fr	Mo Di Mi Do Fr
1 2 3 4	7 8 9 10 11	14 15 16 17 18	21 22 23 24 25	28 29 30
Menü A				
Menü B				
Bio				
Salat				
Wo				
Kalt				

Bestell-Telefon: 0341 - 44 82 110, Fax: 44 82 103

Bestellung für den Monat September 2009 bitte bis 14. August in der Schule abgeben oder im Internet unter www.gfb-catering.com bestellen.

September 2009	36. KW 01.09.-04.09.	37. KW 07.09.-11.09.	38. KW 14.09.-18.09.	39. KW 21.09.-25.09.	40. KW 28.09.-30.09.
MONTAG	A Brioche Weibchen ein Kompletten mit Käse dazu Salat gekennzeichnet	A Sonnentomate mit Fenchel und Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Frischer Kürbispurk mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Blumenkohl-Käse-Schneide mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Fleischbällchen in Champi Sauce dazu Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot
DIENSTAG	A Weniger Sonnentomate mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Backfleisch mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Frischer Kürbispurk mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Blumenkohl-Käse-Schneide mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Fleischbällchen in Champi Sauce dazu Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot
MITTWOCH	A Pommes mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Schweinefleisch mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Frischer Kürbispurk mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Blumenkohl-Käse-Schneide mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Fleischbällchen in Champi Sauce dazu Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot
DONNERSTAG	A Lammfleisch mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Hackfleisch mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Frischer Kürbispurk mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Blumenkohl-Käse-Schneide mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Fleischbällchen in Champi Sauce dazu Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot
FREITAG	A Kasselerbraten mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Kasselerbraten mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Frischer Kürbispurk mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Blumenkohl-Käse-Schneide mit Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot	A Fleischbällchen in Champi Sauce dazu Kartoffeln Petersilie Frucht Salat Brot Brot Brot

GfB mbH
Catering

Schüler-Speisenplan

GfB mbH
Catering

Schüler-Speisenplan

GfB mbH
Catering

Schüler-Speisenplan

GfB mbH
Catering

Schüler-Speisenplan

Menü 5
Das Leichte (trockenfrei)
Wochenende u. Feiertage: 4,95 € Mo-Fr: 3,95 €

Menü 6
Aus der kalten Küche

Menüplan
... die Feinschmecker bezaubert!

33 41 / 44 24 00

17. KW
20. April bis 26. April

KUNDEN-INFO

PREISLISTE & STAFFELUNGEN

ZUSATZSTOFFE

Menü 1
Hammesteak
Feiertage: 4,10 €

Menü 2
Regional-Menü

Menü 3
Spezialmenü für Feinschmecker

Menü 4
Wochenmenü Mo-Fr

17. KW
vom 20. April bis 26. April

Bestellannahme-Telefon: 03 41 / 44 24 00, Mo-Fr: 6.00-15.00 Uhr

IHRE VITALKOST vom 20.04.09 bis 26.04.09 **sodexo**

	I VOLLKOST	D Leichtere Vollkost - Diabetiker geeignet	E Fettig & Süßspeisen	S SPARMENÜ	SALATMENÜ
Montag 20.04.09	Buntes Hühnerfleisch mit Erbsen, Möhren und Champignons, dazu Risotto, Apfelmus	Milchreis mit Sauerkirschen	Porree-Eintopf mit Kasserolwürstchen	Gebäckener Leberkäse in Sauce, dazu Grünbohnen und Salzkartoffeln	Backfleisch mit Semmelknäueln und Kartoffelsalat
Dienstag 21.04.09	Sülze mit Remouladesauce und Röstkartoffeln mit Speck, dazu Zitronenquark	Gedünsteter Blumenkohl mit holländischer Sauce, dazu Salzkartoffeln	Schokmilchgrüß mit Kirschsauce	Sichische Kartoffelbratung mit Würstchen	Salatplatte „Texas“ mit frischem Salat, Paprika, grüne und rote Bohnen, Mais, Partykadelein, dazu Chef-Dressing
Mittwoch 22.04.09	Gebackenes Seehechtfilet mit Honig-Senf-Sauce, glacierte Karotten und Salzkartoffeln, dazu Vanillepudding mit Mandarinen	Schweinebraten mit Sauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln	Westfälischer Bohneneintopf mit Schweinefleisch	Currywurst mit Tomaten-Curry-Sauce und Kartoffelpüree	„Süßschützel“ panierte Jagdwurst mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree, dazu Hebelbergquart
Donnerstag 23.04.09	Schweinebraten auf Sauerkraut, dazu Kartoffelpüree mit Röstzwiebeln	Hackbraten mit Sauce, Kohlragemeise und Salzkartoffeln	Krautnudeln mit Salsami	Gefüllter Gemüsekübel mit Butterbohnen und Paprika	„Salat Georgia“ mit Weißkohl, Zucchini, Paprika, Radicchio, Karotten, Pfirsich, Walnüssen und Curry-Dressing
Freitag 24.04.09	„Jägerschnitzel“ panierte Jagdwurst mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree, dazu Hebelbergquart	Gefüllte Rindroulade mit Sauce, Petersilienmöhren und Salzkartoffeln	Pastateller „Alfredo“ grüne und gelbe Bandnudeln auf Käse-Sahne-Sauce	„Jägerschnitzel“ panierte Jagdwurst mit Bratensauce, Mischgemüse und Kartoffelpüree	Gefüllte Kartoffel mit Kartoffelsalat und Garnitur
Samstag 25.04.09	Bratwurst mit Sauce, Sauerkraut und Kartoffelpüree, dazu Fruchtsalat	Lammhacksteak in Rosmarinsauce, dazu Wachsbohnen und Salzkartoffeln	ZUSATZSTOFFE: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßholzwurzel, 6 = enthält eine Phenylalaninquelle, 9 = geschwärzt, 10 = Formfleisch, R = Rind, S = Schwein		
Sonntag 26.04.09	Kasselerbraten mit Burgundersauce, Bohnengemüse und Salzkartoffeln, dazu Vanillequark	Gefüllte Kartoffel, dazu Sommergemüse und Gabelspaghetti			

Die Vollkostqualität ELBTALKREIS und die Sodexo SCS GmbH wünschen guten Appetit!

purel ¹
gebäudeinterne
grün

Speisekarte

für die Porzellan-Manufaktur Meissen

17. KW
vom 20. April bis 24. April

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Gericht I Chilli con Carne 2,60 €	Gericht I Porree-Kartoffel-Eintopf mit Kasserolfleisch 2,60 €	Gericht I Kartoffelsuppe mit Würstchen 2,60 €	Gericht I Baumröhrlisch mit Gewürzbraten 2,60 €	Gericht I Westfälischer Bohneneintopf mit Schweinefleisch 2,60 €
Gericht II Spaghetti „Bolognese“ mit Reibkäse 3,10 €	Gericht II Königsberger Klops mit Salat 3,10 €	Gericht II Schaschlik mit Letzcho und Reis 3,10 €	Gericht II Marinierter Hering mit Salzkartoffeln 3,10 €	Gericht II Gemüselasagne 3,10 €
Gericht III Schweinegeschnetzeltes mit Pilzen und Reis 3,60 €	Gericht III Rindroulade mit Reibkäse, dazu Kartoffelkübel 3,60 €	Gericht III Sülze mit Remoulade und Bratkartoffeln 3,60 €	Gericht III Gedünsteter Fischfilet mit Gemüse und Salzkartoffeln 3,60 €	Gericht III Hackbraten mit Champignonsauce und Salzkartoffeln 3,60 €

Suppen, Salate und Dessert entnehmen Sie bitte unserem Tagesangebot. Das Gericht 3 gibt es so lange der Vorrat reicht. Gerne nehmen wir Ihre Vorbestellungen entgegen. Änderungen vorbehalten!