

+

Kundennummer:

T:

Speiseplan für Woche 22 / 2019



Name:

27.05.19 - 02.06.19

Menüplan: 5

Änderungen vorbehalten!

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Montag 27.05.19	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Ritschert mit Bohnen und Selchfleisch Kartoffelsalat Obst 7,17 BE 846 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Schweinschnitzel natur mit Fenchelgemüse und Nudeln Obst 4,71 BE 815 kcal A,C,F,G,H	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Linsen-Kartoffelbällchen mit Paprikagemüse Obst 5,30 BE 590 kcal A,C,F,G,H	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Schweinschnitzel natur mit Fenchelgemüse und Nudeln Obst 4,71 BE 815 kcal A,C,F,G,H	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Schweinschnitzel natur mit Fenchelgemüse und Nudeln Kompott 5,80 BE 867 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Obst 5,86 BE 824 kcal A,C,F,G,H,I,K
Dienstag 28.05.19	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Majoranfleisch mit Reis Grüner Salat Grießflammerie 2,37 BE 598 kcal A,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Putencurry mit Reis Grüner Salat Grießflammerie 2,68 BE 624 kcal A,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Gnocchi in Tomaten- Basilikumsauce Grüner Salat Grießflammerie 3,17 BE 482 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Putencurry mit Reis Grüner Salat Grießflammerie 2,68 BE 624 kcal A,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Putengeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Grießflammerie 2,56 BE 680 kcal A,G,H,K	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Grießflammerie 3,78 BE 651 kcal A,C,G,H,I,K
Mittwoch 29.05.19	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Geschmorte Hühnerkeule mit Paprikagemüse und Bandnudeln Zwetschkenfleck 2,93 BE 648 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Steirisches Wurzelfleisch mit Juliennegemüse Kartoffeln Zwetschkenfleck 4,17 BE 668 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Spinat-Ricottaknodel auf Rahmsauce Grüner Salat Zwetschkenfleck 4,18 BE 656 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Steirisches Wurzelfleisch mit Juliennegemüse Kartoffeln Zwetschkenfleck 4,17 BE 668 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Steirisches Wurzelfleisch mit Juliennegemüse Kartoffeln Zwetschkenfleck 4,17 BE 668 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Kuchen 5,61 BE 798 kcal A,C,G,H,I,K
Donnerstag 30.05.19 Feiertag	<input type="checkbox"/> Krautsuppe Schweinsgulasch mit Spiralen Grüner Salat Rhabarberkompott 3,70 BE 599 kcal A,H,I,K	<input type="checkbox"/> Krautsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Spargelgemüse und Reis Grüner Salat Rhabarberkompott 4,12 BE 795 kcal G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Krautsuppe Hirseauflauf auf Tomatenragout Grüner Salat Rhabarberkompott 7,66 BE 959 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Krautsuppe Hirseauflauf auf Tomatenragout Grüner Salat Rhabarberkompott 7,66 BE 959 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Klare Gemüsesuppe Hirseauflauf mit leichter Tomatensauce Grüner Salat Apfelkompott 7,32 BE 900 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Krautsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Rhabarberkompott 6,10 BE 757 kcal A,C,G,H,I,K
Freitag 31.05.19	<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe Schweinssteak mit Pfefferrahmsauce und Nudeln Zitronenpannacotta 3,38 BE 761 kcal A,G,H,K	<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe Gebratener Seehecht auf Gurkenrahmgemüse & Kartoffeln Zitronenpannacotta 4,64 BE 781 kcal D,G,H,K	<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster Zitronenpannacotta 7,70 BE 963 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe Gebratener Seehecht auf Gurkenrahmgemüse & Kartoffeln Zitronenpannacotta 4,64 BE 781 kcal D,G,H,K	<input type="checkbox"/> Rahmsuppe Pochierter Seehecht auf Gemüse & Kartoffeln Zitronenpannacotta 4,64 BE 781 kcal D,G,H,K	<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Pannacotta 5,63 BE 928 kcal A,C,G,H,I,K
Samstag 01.06.19	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Breinwurst mit Sauerkraut & Röstkartoffeln Erdbeerragout 4,58 BE 842 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Asiatische Nudelpfanne süß&sauer mit Hühnerfleisch Erdbeerragout 4,08 BE 739 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Asiatische Gemüsecurry mit Naturreis Krautsalat Erdbeerragout 4,59 BE 628 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Asiatische Nudelpfanne süß&sauer mit Hühnerfleisch Erdbeerragout 4,08 BE 739 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Kümmelrahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Nudeln Erdbeerragout 2,71 BE 758 kcal A,G,H,K	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Krautsalat Erdbeerragout 6,57 BE 822 kcal A,C,F,G,H,K
Sonntag 02.06.19	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Schweinsbackerl auf Rosmarin - Cremepolenta Apfelkuchen 7,35 BE 1074 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Gefüllte Kalbsbrust mit Knollengemüse Apfelkuchen 4,77 BE 1109 kcal A,C,G,H	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Cremiges Dinkelrisotto mit buntem Gemüse Grüner Salat Apfelkuchen 6,81 BE 923 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Gefüllte Kalbsbrust mit Knollengemüse Apfelkuchen 4,77 BE 1109 kcal A,C,G,H	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Gefüllte Kalbsbrust mit Knollengemüse Apfelkuchen 4,77 BE 1109 kcal A,C,G,H	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Wienerschnitzel v. Schwein mit Kartoffeln, Grüner Salat 8,50 BE 1094 kcal A,C,G,H,I,K

Abendessen Mo: Di: Mi: Do: Fr: Sa: So:

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

+

A. Glutenthaltiges Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch/Laktose H. Sellerie I. Senf J. Sesam K. Schwefeldioxid L. Lupine M. Weichtiere N. Schalenfrüchte

0101 +