

+

Kundennummer:

T:

Speiseplan für Woche 15 / 2020



Name:

06.04.20 - 12.04.20

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 06.04.20	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Ritschert mit Bohnen und Selchfleisch Grüner Blattsalat Obst 5,09 BE 553 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Naturschnitzel vom Schwein mit Erbsenreis Obst 7,28 BE 606 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Tagliatelle mit Soja-Bolognese Grüner Salat Obst 3,64 BE 502 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Naturschnitzel vom Schwein mit Erbsenreis Obst 7,28 BE 606 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Naturschnitzel vom Schwein mit Gemüseis Kompott 8,37 BE 658 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Obst 6,88 BE 623 kcal A,C,F,G,H,I,K
Dienstag 07.04.20	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Majoranfleisch mit Reis Grüner Salat Grießflammerie 5,13 BE 425 kcal A,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Putencurry mit Reis Grüner Salat Grießflammerie 5,43 BE 465 kcal A,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Gnocchi in Champignonrahmsauce Grüner Salat Grießflammerie 1,13 BE 295 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Putencurry mit Reis Grüner Salat Grießflammerie 5,43 BE 465 kcal A,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Putengeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Grießflammerie 5,59 BE 533 kcal A,G,H,K	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Grießflammerie 4,75 BE 397 kcal A,C,G,H,I,K
Mittwoch 08.04.20	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Kärntner Fleischnudeln in Salbei Butter Grüner Salat Zwetschkenfleck 2,06 BE 517 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Steirisches Wurzelfleisch mit Juliennegemüse Kartoffeln Zwetschkenfleck 4,16 BE 397 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Tomaten-Mozzarella Knödel auf Rahmsauce Grüner Salat Zwetschkenfleck 4,02 BE 641 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Steirisches Wurzelfleisch mit Juliennegemüse Kartoffeln Zwetschkenfleck 4,16 BE 397 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Steirisches Wurzelfleisch mit Juliennegemüse Kartoffeln Zwetschkenfleck 4,16 BE 397 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Süßkartoffelsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Kuchen 3,81 BE 446 kcal A,C,G,H,I,K
Donnerstag 09.04.20	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Schinkenrisotto mit grünen Bohnen Grüner Salat Mandarinenkompott 4,37 BE 582 kcal F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Hühnerbrust mit Reis und Grillgemüse Grüner Salat Mandarinenkompott 6,37 BE 747 kcal H,I,K	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Kartoffelgratin mit Spinat Grüner Salat Mandarinenkompott 5,83 BE 1047 kcal C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Kartoffelgratin mit Spinat Grüner Salat Mandarinenkompott 5,83 BE 1047 kcal C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Kartoffelflan mit Spinat Grüner Salat Mandarinenkompott 5,83 BE 1047 kcal C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Petersiliencremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Mandarinenkompott 4,27 BE 401 kcal A,C,G,H,I,K
Freitag 10.04.20	<input type="checkbox"/> Kräutercremesuppe Gebratener Seehecht auf Balsamico Linsen Buttermilchdessert 1,65 BE 454 kcal D,G,H,K	<input type="checkbox"/> Kräutercremesuppe Spaghetti mit Räucherlachscreme Grüner Salat Buttermilchdessert 1,71 BE 452 kcal A,B,D,G,H,I,K,M	<input type="checkbox"/> Kräutercremesuppe Flaumiger Kaiserschmarrn mit Weichselröster Buttermilchdessert 6,55 BE 856 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Kräutercremesuppe Spaghetti mit Räucherlachscreme Grüner Salat Buttermilchdessert 1,71 BE 452 kcal A,B,D,G,H,I,K,M	<input type="checkbox"/> Kräutercremesuppe Spaghetti mit Räucherlachscreme Grüner Salat Buttermilchdessert 1,71 BE 452 kcal A,B,D,G,H,I,K,M	<input type="checkbox"/> Kräutercremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Buttermilchdessert 2,69 BE 469 kcal A,C,G,H,I,K
Samstag 11.04.20	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Schweinsbrüsti auf Kartoffel-Kürbispüree Krautsalat Rhabarberkompott 5,88 BE 522 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Asiatische Nudelpfanne süß&sauer mit Entenbrust Rhabarberkompott 2,99 BE 379 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Gemüsecurry mit Naturreis Krautsalat Rhabarberkompott 7,26 BE 727 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Asiatische Nudelpfanne süß&sauer mit Entenbrust Rhabarberkompott 2,99 BE 379 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Kümmelrahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Nudeln Pflirsichkompott 1,67 BE 404 kcal A,G,H,K	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Krautsalat Rhabarberkompott 4,73 BE 463 kcal A,C,F,G,H,K
Sonntag 12.04.20 Feiertag	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Schweinsbackerl auf Rosmarin - Cremepolenta Osterpinze 7,39 BE 840 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Osterjause mit Selchfleisch, Kren und Ei Osterpinze 8,01 BE 1134 kcal A,C,E,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter Grüner Salat Osterpinze 4,99 BE 819 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Schweinsbackerl auf Rosmarin - Cremepolenta Osterpinze 7,39 BE 840 kcal A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Gedünstetes Schweinefilet auf Rosmarin - Cremepolenta A,C,G,H,K	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kürbisschöberl Wienerschnitzel v. Schwein mit Kartoffeln, Grüner Salat 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 +