

+

Kundennummer:

T:

Speiseplan für Woche 43 / 2020



Name:

19.10.20 - 25.10.20

Tel: 0316/27-12-12

Menüplan: 3 Änderungen vorbehalten!

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Montag 19.10.20	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Püree&Erbsen- Karottengemüse Obst 6,72 BE 818 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüse & Kartoffeln Obst 4,64 BE 495 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Krautfleckerl mit grünem Salat Obst 3,84 BE 541 kcal A,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüse & Kartoffeln Obst 4,64 BE 495 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Pochiertes Fischfilet mit Gemüse & Kartoffeln Obst 4,64 BE 495 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Obst 6,70 BE 585 kcal A,C,F,G,H,I,K
Dienstag 20.10.20	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Reisfleisch v. Schwein Grüner Salat Süße Polentacreme 5,39 BE 556 kcal A,C,F,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Fleischbällchen in Kapernsauce mit Salzkartoffeln Süße Polentacreme 3,40 BE 458 kcal A,C,E,F,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Topfenknödel mit Marillenröster Obst 3,99 BE 221 kcal A,C,G,H	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Reisfleisch v. Schwein Grüner Salat Süße Polentacreme 5,39 BE 556 kcal A,C,F,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Reisfleisch v. Schwein Grüner Salat Süße Polentacreme 5,38 BE 537 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Putenwiener mit Reis Grüner Salat Süße Polentacreme 4,80 BE 450 kcal A,C,G,H,I,K
Mittwoch 21.10.20	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Knacker auf Rahmfisolen und Püree Heidelbeer-Topfenkuchen 6,23 BE 1096 kcal A,C,F,G,H	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Buntes Putengeschnetzeltes mit Nudeln Heidelbeer-Topfenkuchen 3,42 BE 732 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat Heidelbeer-Topfenkuchen 9,79 BE 1167 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Buntes Putengeschnetzeltes mit Nudeln Heidelbeer-Topfenkuchen 3,69 BE 769 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Buntes Putengeschnetzeltes mit Nudeln Heidelbeer-Topfenkuchen 3,69 BE 769 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Heidelbeer-Topfenkuchen 6,61 BE 676 kcal A,C,F,G,H,I,K
Donnerstag 22.10.20	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Geröstete Hühnerleber mit Schupfnudeln Selleriesalat Fruchtms 5,77 BE 513 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Brathendl mit Reis Selleriesalat Fruchtms 7,47 BE 956 kcal A,C,H,K	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Gnocchi mit Gorgonzola & Blattspinat Selleriesalat Fruchtms 8,47 BE 648 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Brathendl mit Reis Selleriesalat Fruchtms 7,47 BE 956 kcal A,C,H,K	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Gnocchi mit Blattspinat Selleriesalat Fruchtms 8,47 BE 648 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Putenwiener mit Reis Selleriesalat Fruchtms 7,25 BE 441 kcal A,C,G,H,K
Freitag 23.10.20	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Oliven, Kapern und Schmortomaten dazu Ofenkartoffeln Vanillecreme 2,70 BE 598 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Gekochtes Rindfleisch mit Kohlrabi-Krengemüse und Kartoffel Vanillecreme 4,52 BE 616 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Vegetarisches Gemüse-Kartoffelgulasch mit Vollkorngebäck Vanillecreme 7,21 BE 994 kcal A,F,G,H,J,N	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Gekochtes Rindfleisch mit Kohlrabi-Krengemüse und Kartoffel Vanillecreme 4,52 BE 616 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse und Kartoffel Vanillecreme 4,52 BE 616 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Putenwiener mit Reis und grüner Salat Vanillecreme 6,16 BE 864 kcal A,F,G,H,I,K
Samstag 24.10.20	<input type="checkbox"/> Hühnereinmachsuppe Spaghetti Carbonara Grüner Salat Apfeljoghurt 2,47 BE 751 kcal A,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Hühnereinmachsuppe Fischlaibchen natur mit Wildreis Grüner Salat Apfeljoghurt 6,16 BE 708 kcal A,B,C,D,F,G,H,I,K,M	<input type="checkbox"/> Klare Gemüsesuppe Überbackene Topfenpalatschinken mit Vanillesauce Apfeljoghurt 5,66 BE 892 kcal A,C,G,H	<input type="checkbox"/> Hühnereinmachsuppe Fischlaibchen natur mit Wildreis Grüner Salat Apfeljoghurt 6,16 BE 708 kcal A,B,C,D,F,G,H,I,K,M	<input type="checkbox"/> Hühnereinmachsuppe Fischlaibchen natur mit Reis Grüner Salat Apfeljoghurt 6,16 BE 708 kcal A,B,C,D,F,G,H,I,K,M	<input type="checkbox"/> Hühnereinmachsuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Apfeljoghurt 5,72 BE 660 kcal A,C,F,G,H,I,K
Sonntag 25.10.20	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Gefüllte Schweinsbrust mit Wurzelgemüse Marillenkuchen 2,02 BE 334 kcal A,C,F,G,H	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Nudeln Rote Rübensalat Marillenkuchen 2,65 BE 375 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Hirseauflauf mit Tomatenragout Rote Rübensalat Marillenkuchen 6,01 BE 872 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Hirseauflauf mit Tomatenragout Rote Rübensalat Marillenkuchen 6,01 BE 872 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Hirseauflauf mit Tomatenragout Rote Rübensalat Marillenkuchen 6,01 BE 872 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Putenwiener mit Reis Rote Rübensalat Marillenkuchen 6,31 BE 567 kcal A,C,F,G,H,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. Glutenhaltiges 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 +