

+

Kundennummer:

T:

Speiseplan für Woche 49 / 2020



Name:

30.11.20 - 06.12.20

Menüplan: 4 Änderungen vorbehalten!

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Montag 30.11.20	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Püree & Mais-Bohnen Gemüse Obst 6,36 BE 692 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüse & Kartoffeln Obst 4,40 BE 408 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Krautfleckerl mit grünem Salat Obst 5,72 BE 579 kcal A,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüse & Kartoffeln Obst 4,40 BE 408 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Pochiertes Fischfilet mit Gemüse & Kartoffeln Obst 4,40 BE 408 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Gurkencremesuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Obst 6,46 BE 740 kcal A,C,F,G,H,I,K
Dienstag 01.12.20	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Reisfleisch v. Schwein Grüner Salat Süße Polentacreme 5,53 BE 742 kcal A,C,F,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Fleischbällchen mit rahmigem Jus und Erdäpfelpüree Süße Polentacreme 4,86 BE 574 kcal A,C,E,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Topfenknödel mit Marillenröster Obst 9,40 BE 760 kcal A,C,G,H	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Reisfleisch v. Schwein Grüner Salat Süße Polentacreme 5,53 BE 742 kcal A,C,F,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Reisfleisch v. Schwein Grüner Salat Süße Polentacreme 5,52 BE 723 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Suppe mit Profiteroles Putenwiener mit Reis Grüner Salat Süße Polentacreme 4,80 BE 692 kcal A,C,G,H,I,K
Mittwoch 02.12.20	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Knacker auf Rahmfisolen und Püree Heidelbeer-Topfenkuchen 5,97 BE 1008 kcal A,C,F,G,H	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Buntes Putengeschnetzeltes mit Nudeln Heidelbeer-Topfenkuchen 4,25 BE 685 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat Heidelbeer-Topfenkuchen 9,40 BE 1025 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Buntes Putengeschnetzeltes mit Nudeln Heidelbeer-Topfenkuchen 4,52 BE 722 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Buntes Putengeschnetzeltes mit Nudeln Heidelbeer-Topfenkuchen 4,52 BE 722 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Lauchcremesuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Heidelbeer-Topfenkuchen 6,38 BE 840 kcal A,C,F,G,H,I,K
Donnerstag 03.12.20	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Geröstete Hühnerleber mit Schupfnudeln Selleriesalat Fruchtms 5,77 BE 669 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Brathendl mit Reis Selleriesalat Fruchtms 7,44 BE 950 kcal A,C,H,K	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Gnocchi mit Gorgonzola & Blattspinat Selleriesalat Fruchtms 8,39 BE 611 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Brathendl mit Reis Selleriesalat Fruchtms 7,44 BE 950 kcal A,C,H,K	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Gnocchi mit Blattspinat Selleriesalat Fruchtms 8,39 BE 611 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Semmelschnittensuppe Putenwiener mit Reis Selleriesalat Fruchtms 7,25 BE 683 kcal A,C,G,H,K
Freitag 04.12.20	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Oliven, Kapern und Schmortomaten dazu Ofenkartoffeln Vanillecreme 5,01 BE 627 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Gekochtes Rindfleisch mit Kohlrabi-Krengemüse und Kartoffel Vanillecreme 4,24 BE 680 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Vegetarisches Gemüse-Kartoffelgulasch mit Vollkorngebäck Vanillecreme 6,78 BE 820 kcal A,F,G,H,I,N	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Gekochtes Rindfleisch mit Kohlrabi-Krengemüse und Kartoffel Vanillecreme 4,24 BE 680 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse und Kartoffel Vanillecreme 4,24 BE 680 kcal A,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Zucchini-cremesuppe Putenwiener mit Reis und grüner Salat Vanillecreme 5,91 BE 774 kcal A,F,G,H,I,K
Samstag 05.12.20	<input type="checkbox"/> Hühnereinmachsuppe Spaghetti Carbonara Grüner Salat Apfeljoghurt 4,07 BE 779 kcal A,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Hühnereinmachsuppe Fischlaibchen natur mit Wildreis Grüner Salat Apfeljoghurt 6,40 BE 880 kcal A,B,C,D,F,G,H,I,K,M	<input type="checkbox"/> Klare Gemüsesuppe Flaumiger Topfenauflauf mit Vanillesauce Apfeljoghurt 5,66 BE 915 kcal A,C,G,H	<input type="checkbox"/> Hühnereinmachsuppe Fischlaibchen natur mit Wildreis Grüner Salat Apfeljoghurt 6,40 BE 880 kcal A,B,C,D,F,G,H,I,K,M	<input type="checkbox"/> Hühnereinmachsuppe Fischlaibchen natur mit Reis Grüner Salat Apfeljoghurt 6,40 BE 880 kcal A,B,C,D,F,G,H,I,K,M	<input type="checkbox"/> Hühnereinmachsuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Apfeljoghurt 5,56 BE 861 kcal A,C,F,G,H,I,K
Sonntag 06.12.20	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Gefüllte Schweinsbrust mit Wurzelgemüse Marillenkuchen 3,23 BE 985 kcal A,C,F,G,H	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Nudeln Rote Rübensalat Marillenkuchen 3,64 BE 744 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Tomatenragout Rote Rübensalat Marillenkuchen 5,82 BE 795 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Hirseauflauf mit Tomatenragout Rote Rübensalat Marillenkuchen 5,82 BE 795 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Hirseauflauf mit Tomatenragout Rote Rübensalat Marillenkuchen 5,82 BE 795 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Putenwiener mit Reis Rote Rübensalat Marillenkuchen 6,12 BE 732 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. 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 +