

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 33 / 2022**











































Name:

15.08.22 - 21.08.22

[www.grazermenu.at](http://www.grazermenu.at)

Wir wünschen Ihnen einen "Guten Appetit"

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
<b>Mo</b> 15.08. Feiertag	Minestrone Schopfsteak auf Bärlauchrisotto mit grünem Salat Zitronencreme 4,36 BE 945 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Minestrone Spaghetti mit Garnelen und Parmesan Grüner Salat Zitronencreme 5,24 BE 903 kcal a,b,c,d,f,g,l,m,o,r 	Minestrone Gebackenes Gemüseschnitzel mit Kartoffeln Sauerrahmdip Zitronencreme 4,37 BE 912 kcal a,c,f,g,l 	Minestrone Spaghetti mit Garnelen und Parmesan Grüner Salat Zitronencreme 5,24 BE 903 kcal a,b,c,d,f,g,l,m,o,r 	Minestrone Spaghetti mit Garnelen und Parmesan Grüner Salat Zitronencreme 5,24 BE 903 kcal a,b,c,d,f,g,l,m,o,r 	Minestrone Putenwiener mit Reis Grüner Salat Zitronencreme 3,36 BE 677 kcal a,c,f,g,l,o 
<b>Di</b> 16.08.	Erbsencremesuppe Chili con Carne mit Reis Grüner Salat Apfelmus 7,54 BE 772 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Kräuterbutter auf Kartoffelgemüse Apfelmus 5,60 BE 545 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Erbsencremesuppe Faschiertes Laibchen (Vegetarisch) mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Apfelmus 9,43 BE 770 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Kräuterbutter auf Kartoffelgemüse Apfelmus 5,60 BE 545 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Spinatcremesuppe Fischfilet mit Kräuterbutter auf Kartoffelgemüse Apfelmus 5,60 BE 545 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Erbsencremesuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Apfelmus 4,06 BE 602 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
<b>Mi</b> 17.08.	Klare Suppe mit Backerbsen Krautroulade auf Tomatensauce Erdäpfelpüree Dinkel-Marillenkuchen 5,29 BE 668 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Backerbsen Putennaturschnitzel auf Erbsenreis Dinkel-Marillenkuchen 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Backerbsen Fruchtige Erdbeerknödel in Butterbrösel auf Vanillesauce Dinkel-Marillenkuchen 7,32 BE 866 kcal a,c,g,l 	Klare Suppe mit Backerbsen Putennaturschnitzel mit Erbsenreis Marillenkuchen 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Profiteroles Putennaturschnitzel mit Reis Marillenkuchen 2,39 BE 507 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Backerbsen Putenwiener mit Reis Dinkel-Marillenkuchen 2,24 BE 506 kcal a,c,g,l 
<b>Do</b> 18.08.	Käsecremesuppe Gyros vom Schwein mit Reis Tsatziki Früchtejoghurt 4,30 BE 725 kcal a,f,g,l,o 	Käsecremesuppe Couscous-Schinkenlaibchen auf Spargelrahmgemüse Früchtejoghurt 4,41 BE 699 kcal a,c,f,g,l,o 	Käsecremesuppe Spinatlasagne auf Spargelrahmgemüse Früchtejoghurt 7,40 BE 986 kcal a,c,f,g,l,o 	Käsecremesuppe Couscous-Schinkenlaibchen auf Spargelrahmgemüse Früchtejoghurt 4,41 BE 699 kcal a,c,f,g,l,o 	Käsecremesuppe, Couscous-Schinkenlaibchen auf Gemüseragout Früchtejoghurt 4,41 BE 699 kcal a,c,f,g,l,o 	Käsecremesuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Früchtejoghurt 3,14 BE 631 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Fr</b> 19.08.	Klare Suppe mit Kräuternockerl Semmelknödel auf Specklinen Grüner Salat Mandarinenkompott 8,97 BE 703 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Pfefferrahm-Geschnetzeltes mit Butternockerl Grüner Salat Mandarinenkompott 7,34 BE 1064 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Griechische Reismuffelpfanne mit buntem Gemüse und Schafkäse Grüner Salat Mandarinenkompott 4,72 BE 415 kcal a,c,l,m,o 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Pfefferrahm-Geschnetzeltes mit Butternockerl Grüner Salat Mandarinenkompott 7,31 BE 973 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Rahm-Geschnetzeltes mit Butternockerl Grüner Salat Mandarinenkompott 7,31 BE 973 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Putenwiener mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 3,98 BE 561 kcal a,c,g,l,m,o 
<b>Sa</b> 20.08.	Kohlrabicremesuppe Griechisches Moussaka auf Tomatensauce Rahmgurkensalat Fruchtsalat 5,80 BE 872 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Kohlrabicremesuppe Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Fruchtsalat 4,68 BE 520 kcal a,d,f,g,l 	Kohlrabicremesuppe Krautstrudel auf Paprikarahmsauce Rahmgurkensalat Fruchtsalat 5,33 BE 503 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Kohlrabicremesuppe Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Fruchtsalat 4,68 BE 520 kcal a,d,f,g,l 	Selleriecremesuppe Gebratenes Zanderfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Fruchtmus 5,47 BE 556 kcal a,d,f,g,l,o 	Kohlrabicremesuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Fruchtsalat 3,70 BE 497 kcal a,c,f,g,l 
<b>So</b> 21.08.	Nudelsuppe Gegrilltes Schweinsschnitzel mit Gemüse und heurigen Backkartoffel Nusschnitte 2,76 BE 679 kcal a,c,g,l 	Nudelsuppe Überbackener Schinken-Nudelaufauf Maissalat Nusschnitte 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o 	Nudelsuppe Vegetarische Spaghetti Soja Bolognese Grüner Salat Nusschnitte 4,31 BE 493 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Nudelsuppe Überbackener Schinken-Nudelaufauf Maissalat Nusschnitte 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o 	Nudelsuppe Überbackener Schinken-Nudelaufauf Rote Rübensalat Nusschnitte 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o 	Nudelsuppe Putenwiener mit Reis Rote Rübensalat Nusschnitte 2,49 BE 510 kcal a,c,g,l,o 

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

# SPEISEPLAN für Woche 33 / 2022



Name:

15.08.22 - 21.08.22

1	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 4,77 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
2	<b>Käseaufschnitt</b> fein garniert mit Gebäck A, G, C	€ 4,77 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
3	<b>Wurstsalat mit Essiggurken</b> und feinem Dressing mariniert Gebäck A, G, C	€ 4,77 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
4	<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> A, G, C	€ 4,77 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
5	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> A, G, C	€ 4,77 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
6	<b>Gemischte Salate</b> mit Kernöldressing A, G, C, M, L	€ 3,59 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!**

**Wussten Sie...**

**.....dass bei einem kurzen Blick hinter die Küchentüren folgende Dimensionen im Einsatz sind: unser größter Schöpfer fasst 1 Liter, unsere Rührmaschine 80 Liter. Die drei Kippbratpfannen sind vielseitig nutzbar und fassen 400, 350 und 150 Liter. In den drei multifunktionalen Kombidämpfern könnte man drei ganze Schweine zugleich zubereiten, wir nutzen sie für ein schnelles, schonendes Garen von Gemüse und Erdäpfeln, Braten und Schmoren von Fleisch und Fisch.**

Bitte achten Sie auf korrektes Ausfüllen. Ihre Bestellung wird wie von Ihnen ausgefüllt und abgegeben elektronisch übertragen.  
Bitte tragen Sie eine "Anzahl" im Kästchen links neben der Menübeschreibung ein.

**Das Abendessen kann NUR in Verbindung mit einer Menübestellung ausgewählt werden.**

**Bitte die ausgefüllten Menüpläne bis spätestens MITTWOCH abgeben.**

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

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

*A. Gluten B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Soja G. Milch/Laktose H. Schalenfrüchte L. Sellerie M. Senf N. Sesam O. Sulfite P. Lupinen R. Weichtiere*

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0201 +