

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 39 / 2022**











































Name:

26.09.22 - 02.10.22

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

Wir wünschen Ihnen einen "Guten Appetit"

Tel: 0316/27-12-12

Tag	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
<b>Mo</b> 26.09.	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Lasagne al Forno Grüner Salat Birnenkompott 6,24 BE 894 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Fischcurry mit Reis Grüner Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r 	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Linsengulasch mit Serviettenschnitten Grüner Salat Birnenkompott 9,20 BE 788 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Fischcurry mit Reis Grüner Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r 	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Fischragout mit Reis Grüner Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r 	<input type="checkbox"/> Legierte Grießsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Birnenkompott 4,21 BE 646 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Di</b> 27.09.	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Fenchelcremesuppe Gekochtes Rindfleisch mit Spinat und Erdäpfel Holundercreme 3,86 BE 627 kcal a,c,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Fenchelcremesuppe Putengeschnetzeltes mit Ebly Grüner Salat Holundercreme 6,25 BE 894 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Fenchelcremesuppe Gemüseintopf mit Bröselknödeln Grüner Salat Holundercreme 4,61 BE 731 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Fenchelcremesuppe Gekochtes Rindfleisch mit Spinat und Erdäpfel Holundercreme 3,86 BE 627 kcal a,c,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Fenchelcremesuppe Gekochtes Rindfleisch mit Spinat und Erdäpfel Holundercreme 3,86 BE 627 kcal a,c,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Kartoffel-Fenchelcremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Holundercreme 2,91 BE 634 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Mi</b> 28.09.	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe Zwiebelrostbraten an Butterspätzle Chinakohlsalat Schoko-Mandelkuchen 6,59 BE 968 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe Putenkräuterbraten mit bunten Gemüseerdäpfeln Schoko-Mandelkuchen 3,49 BE 881 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe Reis mit gebratenem Wokgemüse Chinakohlsalat Schoko-Mandelkuchen 3,45 BE 627 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe Putenkräuterbraten mit bunten Gemüseerdäpfeln Schoko-Mandelkuchen 3,49 BE 881 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe Putenkräuterbraten mit bunten Gemüseerdäpfeln Schoko-Mandelkuchen 3,49 BE 881 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe, Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Chinakohlsalat Schoko-Mandelkuchen 3,27 BE 705 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Do</b> 29.09.	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Krautfleckerl mit Faschiertem und Paprika Grüner Salat Obst 4,96 BE 504 kcal a,c,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst 3,93 BE 601 kcal a,c,d,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Süße Apfelnockerl Obst 11,75 BE 706 kcal a,c,g,l 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat, Obst 3,93 BE 601 kcal a,c,d,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Fischfilet natur mit Erdäpfeln Grüner Salat, Kompott 3,93 BE 601 kcal a,c,d,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Obst 3,08 BE 520 kcal a,c,g,l,m,o 
<b>Fr</b> 30.09.	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Knacker mit Rahmgemüse und Erdäpfelpüree Orangencreme 5,93 BE 1028 kcal a,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Gegrillte Hühnerbrust auf Zucchiniisotto Grüner Salat Orangencreme 4,12 BE 972 kcal a,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Spinatknödel mit brauner Butter Parmesan Grüner Salat Orangencreme 4,65 BE 823 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Gegrillte Hühnerbrust auf Zucchiniisotto Grüner Salat Orangencreme 4,12 BE 972 kcal a,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Gegrillte Hühnerbrust auf Zucchiniisotto Grüner Salat Orangencreme 4,12 BE 972 kcal a,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Orangencreme 3,90 BE 753 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Sa</b> 01.10.	<input type="checkbox"/> Gemüeschöberlsuppe Geschmorte Schweinsleber mit Spätzle Grüner Salat Vanillejoghurt 6,15 BE 883 kcal a,c,f,g,h,l,m,o,r 	<input type="checkbox"/> Gemüeschöberlsuppe Gefüllter Paprika auf Tomatensauce mit Kartoffeln Vanillejoghurt 5,16 BE 541 kcal a,c,f,g,l,r 	<input type="checkbox"/> Gemüeschöberlsuppe Kärntner Kasnudeln Grüner Salat Vanillejoghurt 1,24 BE 737 kcal a,c,f,g,l,m,o,r 	<input type="checkbox"/> Gemüeschöberlsuppe Gefüllter Paprika auf Tomatensauce mit Kartoffeln Vanillejoghurt 5,16 BE 541 kcal a,c,f,g,l,r 	<input type="checkbox"/> Gemüeschöberlsuppe Faschiertes Laibchen auf Natursaftl mit Kartoffeln Vanillejoghurt 3,44 BE 546 kcal a,c,f,g,l,m,o,r 	<input type="checkbox"/> Gemüeschöberlsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Vanillejoghurt 2,39 BE 562 kcal a,c,f,g,l,m,o,r 
<b>So</b> 02.10.	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Cevapcici auf Tomatenreis und Tsatsiki Sauerkirschkuchen 3,21 BE 1034 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Schweinssteak mit Ratatouille und Cremepolenta Grüner Salat Sauerkirschkuchen 3,83 BE 1042 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Flaumiger Germknödel auf Vanillesauce Sauerkirschkuchen 5,61 BE 831 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Schweinssteak mit Ratatouille und Cremepolenta Grüner Salat Sauerkirschkuchen 3,83 BE 1042 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Rahmsuppe mit Kümmel Schweinssteak mit Gemüse und Cremepolenta Grüner Salat Sauerkirschkuchen 3,26 BE 952 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Sauerkirschkuchen 2,65 BE 820 kcal a,c,f,g,l,m,o 

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

# SPEISEPLAN für Woche 39 / 2022



Name:

26.09.22 - 02.10.22

<b>1</b>	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 4,91 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"/>	
<b>2</b>	<b>Käseaufschnitt</b> fein garniert mit Gebäck A, G, C	€ 4,91 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"/>	
<b>3</b>	<b>Wurstsalat mit Essiggurken</b> und feinem Dressing mariniert Gebäck A, G, C	€ 4,91 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"/>	
<b>4</b>	<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> A, G, C	€ 4,91 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"/>	
<b>5</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> A, G, C	€ 4,91 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"/>	
<b>6</b>	<b>Gemischte Salate</b> mit Kernöldressing A, G, C, M, L	€ 3,70 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 unsere Köche auch privat gut und gerne kochen bzw. sich auch mal bekochen lassen: das Lieblingsgericht unseres Küchenchefs ist aktuell ein knuspriges Semmel mit Wurst und knackigem Gurkerl, ansonsten lässt er sich gerne Nudeln mit Meeresfrüchten schmecken. Ein gutes steirisches Brathendl für unseren Süßspeisenkoch, weitere Liebesspeisen unseres Küchenteams sind Schweinsmedaillons in Gorgonzolacreme, ungarisches Gulasch (mit einer leichten Schärfe) und Pizza Rusticana mit Spiegelei.

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 +