

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 49 / 2022











































Name:

05.12.22 - 11.12.22

www.grazermenue.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
Mo 05.12.	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Lendbrat'l mit Erbsenreis Krautsalat Rhabarberkompott 3,61 BE 740 kcal a,c,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Mediterrane Gnocchipfanne mit Hühnerbrust und buntem Gemüse Rhabarberkompott 5,30 BE 750 kcal a,c,f,g,h,l 	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Serviettenknödel mit Preiselbeer - Rotkraut Rhabarberkompott 3,40 BE 300 kcal a,c,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Mediterrane Gnocchipfanne mit Hühnerbrust und buntem Gemüse Rhabarberkompott 5,30 BE 750 kcal a,c,f,g,h,l 	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Gnocchipfanne mit Hühnerbrust und buntem Gemüse Rhabarberkompott 5,30 BE 750 kcal a,c,f,g,h,l 	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Krautsalat Rhabarberkompott 3,72 BE 552 kcal a,c,f,g,h,l,o 
Di 06.12.	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree Milchreis 4,99 BE 605 kcal a,c,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Spaghetti mit Meeresfrüchten und Muscheln Grüner Salat Milchreis 3,97 BE 740 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r 	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Überbackener Tortellinauflauf Grüner Salat Milchreis 2,81 BE 591 kcal a,c,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Spaghetti mit Meeresfrüchten und Muscheln Grüner Salat Milchreis 3,97 BE 740 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r 	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Faschierter Braten auf Rahmgemüse mit Püree Grüner Salat Milchreis 5,20 BE 752 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Reibteigsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Milchreis 2,68 BE 570 kcal a,c,g,l,m,o 
Mi 07.12.	<input type="checkbox"/> Leberknödelsuppe Surschnitzel in Gemüse-Natursaftl und Serviettenknödel Kirsch-Streuselkuchen 3,49 BE 896 kcal a,c,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Leberknödelsuppe Gefüllte Paprika auf Tomatensauce & Kartoffeln Kirsch-Streuselkuchen 5,35 BE 586 kcal a,c,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kräuterschöberl Nussnudeln mit Vanillesauce Obst 10,26 BE 1129 kcal a,c,e,g,h,l 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kräuterschöberl Surschnitzel in Gemüse-Natursaftl und Serviettenknödel Kirsch-Streuselkuchen 6,99 BE 1223 kcal a,c,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kräuterschöberl Surschnitzel in Gemüse-Natursaftl und Serviettenknödel Marillenkuchen 6,99 BE 1223 kcal a,c,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kräuterschöberl Wienerschnitzel v. Schwein mit Kartoffeln, Grüner Salat Kirsch-Streuselkuchen 6,66 BE 971 kcal a,c,g,l,m,o 
Do 08.12. Feiertag	<input type="checkbox"/> Knoblauchcremesuppe Putenrahmgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Apfeljoghurt 3,56 BE 647 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Knoblauchcremesuppe Gekochtes Schulterscherz mit Blattspinat und Kartoffeln Apfeljoghurt 4,19 BE 582 kcal a,c,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Knoblauchcremesuppe Curryeintopf mit Soja und Basmatireis Apfeljoghurt 3,76 BE 377 kcal a,c,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Knoblauchcremesuppe Putenrahmgulasch mit Soja und Basmatireis Grüner Salat Apfeljoghurt 3,56 BE 647 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Rahmsuppe Putengeschnetzeltes mit Hörnchen Grüner Salat Apfeljoghurt 3,56 BE 647 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Knoblauchcremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Apfeljoghurt 3,82 BE 626 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
Fr 09.12.	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Calamar a la Romana mit Kartoffeln Sauerrahmsauce Obst 5,13 BE 769 kcal a,c,d,g,l 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Schweinschnitzel im Natursaftl mit Spiralen Obst 2,95 BE 511 kcal a,c,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Falafelbällchen mit Erdäpfelpüree und Sauerrahmsauce Obst 8,40 BE 794 kcal a,c,g,l 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Schweinschnitzel im Natursaftl mit Spiralen Obst 2,95 BE 511 kcal a,c,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Schweinschnitzel im Natursaftl mit Spiralen Kompott 2,95 BE 511 kcal a,c,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Obst 3,66 BE 557 kcal a,c,g,l,m,o 
Sa 10.12.	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Gegrilltes Schopfsteak mit Gemüserais Panna Cotta 4,51 BE 984 kcal a,c,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Szegeidner Krautfleisch mit Petersilkartoffeln Panna Cotta 3,84 BE 860 kcal a,c,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Flaumiger Kaiserschmarrn mit Weichselröster Panna Cotta 7,27 BE 946 kcal a,c,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Gegrilltes Schopfsteak mit Gemüserais Panna Cotta 4,51 BE 984 kcal a,c,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Schonend gedünstetes Karreebrat'l mit Gemüserais Panna Cotta 4,51 BE 984 kcal a,c,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Gemüsecremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Gemüserais Grüner Salat Panna Cotta 4,12 BE 855 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
So 11.12.	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Schweinsmedaillons auf Gorgonzolarahmsauce mit Spätzle Himbeerschnitte 6,45 BE 1036 kcal a,c,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Nudeln Rote Rübensalat Himbeerschnitte 3,64 BE 744 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Hirseauflauf mit Tomatenragout Rote Rübensalat Himbeerschnitte 5,82 BE 795 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Hirseauflauf mit Tomatenragout Rote Rübensalat Himbeerschnitte 5,82 BE 795 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Hirseauflauf mit Tomatenragout Rote Rübensalat Pfersich-Topfenschnitte 5,82 BE 795 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Maisgrießsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Rote Rübensalat Himbeerschnitte 3,50 BE 587 kcal a,c,f,g,l,o 

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 49 / 2022



Name:

05.12.22 - 11.12.22

1	Verschiedene Aufschnitte 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"/>	
2	Käseaufschnitt 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"/>	
3	Wurstsalat mit Essiggurken 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"/>	
4	Topfenstrudel mit Vanillesauce 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"/>	
5	Apfelstrudel mit Vanillesauce 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"/>	
6	Gemischte Salate 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 wir für die kalte Jahreszeit unseren Blütencremehonig und Waldhonig aus eigener Produktion anbieten können. Unsere Bienen sind in Weinitzen bei Graz zu Hause und werden liebevoll von unserem Herrn Mag. Wolfgang Henökl gehegt und gepflegt. Dieser steirische Qualitätshonig wird in unseren Räumlichkeiten geschleudert und abgefüllt. Sollten Sie Interesse haben, bitten wir um Kontaktaufnahme mit unseren Damen im Büro. Ihre Bestellung nehmen wir gerne entgegen und Ihr/e Zusteller/in wird Ihnen dann den Honig mit Ihrer Essensbestellung nach Hause bringen.

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 +