

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 40 / 2023**











































Name:

02.10.23 - 08.10.23

[www.grazermenue.at](http://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
<b>Mo</b> 02.10.	<p>Grießnockerlsuppe Faschiertes Laibchen mit Püree Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail</p> <p>6,45 BE 729 kcal</p> <p>a,c,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Grießnockerlsuppe Karfiol -Thunfisch Gratin Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail</p> <p>4,60 BE 637 kcal</p> <p>a,c,g,l,m,o  EU</p>	<p>Grießnockerlsuppe Kartoffelknödel auf Spinat-Käsesauce Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail</p> <p>4,37 BE 438 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o </p>	<p>Grießnockerlsuppe Faschiertes Laibchen mit Püree Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail</p> <p>6,45 BE 729 kcal</p> <p>a,c,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Grießnockerlsuppe Faschiertes Laibchen mit Püree Grüner Salat Fruchtcocktail</p> <p>6,45 BE 729 kcal</p> <p>a,c,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Grießnockerlsuppe Bratwurst mit Wedges Senf &amp; Ketchup Fruchtcocktail</p> <p>4,82 BE 682 kcal</p> <p>a,c,l,m,o  AUT</p>
<b>Di</b> 03.10.	<p>Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Grüner Salat Mohncreme</p> <p>4,40 BE 687 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Kürbiscremesuppe Penne in Räucherlachscreme Grüner Salat Mohncreme</p> <p>6,09 BE 775 kcal</p> <p>a,c,d,f,g,h,l,m,o  EU</p>	<p>Kürbiscremesuppe Blätterteig Gemüsestrudel mit Sauerrahmdip Mohncreme</p> <p>6,68 BE 887 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,o </p>	<p>Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Grüner Salat Mohncreme</p> <p>4,40 BE 687 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Grüner Salat Topfencreme</p> <p>4,40 BE 687 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Kürbiscremesuppe Bratwurst mit Wedges Senf &amp; Ketchup Mohncreme</p> <p>4,48 BE 867 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>
<b>Mi</b> 04.10.	<p>Selleriecremesuppe Braunschweigergulasch mit Kartoffeln und Semmel Ribiselschnitte</p> <p>7,45 BE 1069 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,o  AUT</p>	<p>Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes "Asia Art" Süß Sauer mit Basmatireis Ribiselschnitte</p> <p>3,81 BE 545 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,o  EU</p>	<p>Selleriecremesuppe Tagliatelle in Gorgonzolarahm mit Walnüssen Grüner Salat Ribiselschnitte</p> <p>4,26 BE 710 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o </p>	<p>Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes "Asia Art" Süß Sauer mit Basmatireis Ribiselschnitte</p> <p>3,81 BE 545 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,o  EU</p>	<p>Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Gemüse und Basmatireis Marmorkuchen</p> <p>4,32 BE 675 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,o  EU</p>	<p>Selleriecremesuppe Bratwurst mit Wedges Senf &amp; Ketchup Ribiselschnitte</p> <p>4,11 BE 871 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  AUT</p>
<b>Do</b> 05.10.	<p>Klare Suppe mit Tomatenschöberl Gegrilltes Schweinsbrüstl mit Knödel &amp; Kraut Schokoladenpudding</p> <p>2,54 BE 670 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Klare Suppe mit Tomatenschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding</p> <p>2,59 BE 566 kcal</p> <p>a,c,f,g,l  EU</p>	<p>Klare Suppe mit Tomatenschöberl Herzhafte Krautfleckerl Schokoladenpudding</p> <p>4,07 BE 423 kcal</p> <p>a,c,g,l,o </p>	<p>Klare Suppe mit Tomatenschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding</p> <p>2,59 BE 566 kcal</p> <p>a,c,f,g,l  EU</p>	<p>Klare Suppe mit Tomatenschöberl Gedünstetes Henderl in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding</p> <p>2,59 BE 566 kcal</p> <p>a,c,f,g,l  EU</p>	<p>Klare Suppe mit Tomatenschöberl Bratwurst mit Wedges Senf &amp; Ketchup Schokoladenpudding</p> <p>3,18 BE 774 kcal</p> <p>a,c,g,l,m,o  AUT</p>
<b>Fr</b> 06.10.	<p>Karfiolcremesuppe Bauernkotelett mit Speck - Letschogemüse und Kartoffeln Pfirsich-Apfelmus</p> <p>4,63 BE 748 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Karfiolcremesuppe Seehechtfilet mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln Pfirsich-Apfelmus</p> <p>4,98 BE 440 kcal</p> <p>a,d,f,g,l,o  EU</p>	<p>Karfiolcremesuppe Sojagulasch &amp; Reis Grüner Salat Pfirsich-Apfelmus</p> <p>4,13 BE 415 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o </p>	<p>Karfiolcremesuppe Letscho &amp; Reis Hühnerbrust mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln Pfirsich-Apfelmus</p> <p>4,98 BE 440 kcal</p> <p>a,d,f,g,l,o  EU</p>	<p>Karfiolcremesuppe Seehechtfilet mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln Pfirsich-Apfelmus</p> <p>4,98 BE 440 kcal</p> <p>a,d,f,g,l,o  EU</p>	<p>Karfiolcremesuppe Bratwurst mit Wedges Senf &amp; Ketchup Pfirsich-Apfelmus</p> <p>4,73 BE 829 kcal</p> <p>a,f,g,l,m,o  AUT</p>
<b>Sa</b> 07.10.	<p>Butternockerlsuppe Wurstknödel auf Rahmgemüse Gurkensalat Vanillemousse</p> <p>3,14 BE 929 kcal</p> <p>a,c,e,f,g,l,m,o,p  AUT</p>	<p>Butternockerlsuppe Hühnerbrust "Saltimbocca" auf Risotto,Gurkensalat Vanillemousse</p> <p>3,91 BE 952 kcal</p> <p>a,c,e,f,g,l,m,o  EU</p>	<p>Butternockerlsuppe Sojagulasch mit Semmelknödel Gurkensalat Vanillemousse</p> <p>4,67 BE 592 kcal</p> <p>a,c,e,f,g,l,m,o </p>	<p>Butternockerlsuppe Hühnerbrust natur auf Risotto,Gurkensalat Vanillemousse</p> <p>3,91 BE 952 kcal</p> <p>a,c,e,f,g,l,m,o  EU</p>	<p>Butternockerlsuppe Hühnerbrust natur mit Wurzelsud auf Risotto Vanillemousse</p> <p>3,66 BE 889 kcal</p> <p>a,c,e,f,g,l  EU</p>	<p>Butternockerlsuppe Bratwurst Wedges Senf &amp; Ketchup Vanillemousse</p> <p>4,55 BE 918 kcal</p> <p>a,c,e,f,g,l,m,o  AUT</p>
<b>So</b> 08.10.	<p>Maronisuppe Backhendl mit Gemüserais Grüner Salat Zupfkuchen</p> <p>5,17 BE 1098 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  EU</p>	<p>Maronisuppe Gebratenes Schweinesteak auf Kräuter-Knoblauchsauce mit Spätzle Grüner Salat Zupfkuchen</p> <p>6,71 BE 1153 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Maronisuppe Steirerpasta mit Kernöl und Parmesan Grüner Salat Zupfkuchen</p> <p>4,05 BE 497 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o </p>	<p>Maronisuppe Gebratenes Schweinesteak auf Kräuter-Knoblauchsauce mit Spätzle Grüner Salat Zupfkuchen</p> <p>6,71 BE 1153 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Maronisuppe Schweinesteak auf Kürbisgemüse mit Spätzle Grüner Salat Zupfkuchen</p> <p>6,71 BE 1153 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Maronisuppe Bratwurst mit Wedges Senf &amp; Ketchup Zupfkuchen</p> <p>4,09 BE 881 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 40 / 2023**

Name:

02.10.23 - 08.10.23

<b>1</b>	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 5,1€ 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	€ 5,1€ 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	€ 5,1€ 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	€ 5,1€ 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	€ 5,1€ 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	€ 3,8€ 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"/>	

**Wussten Sie, dass.....**

.....es die Honigbiene bereits seit 40 Millionen Jahren auf der Erde gibt? Ein Bienenvolk besteht aus etwa 50.000 Bienen, welches täglich bis zu 20 Millionen Blüten bestäubt. Bienen sind blütenstet, also einer Pflanzenart treu bis sie verblüht. So kommt es zu den verschiedenen Honigsorten. **Aus eigener Produktion können wir Waldhonig sowie Blütencremehonig anbieten. Bei Interesse können Sie gerne unter 0316 - 27 12 12 bestellen.**

**Guten Appetit wünscht Ihre Familie Henökl und das gesamte Team vom Grazer Menü Service.**

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

**Die aktuellen Herkunftsbezeichnungen finden Sie unter: [www.grazermenue.at/Unsere Lieferanten](http://www.grazermenue.at/UnsereLieferanten)**

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0201 +