

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 30 / 2024

Name:

22.07.24 - 28.07.24

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
Mo 22.07.	Legierte Grießsuppe Cevapcici auf Djuvec Reis Salat Birnenkompott 4,21 BE 946 kcal a,c,f,g,l,m,o EU	Legierte Grießsuppe Fischcurry mit Reis Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	Legierte Grießsuppe Bunte Linsensauce mit Nudeln Salat Birnenkompott 8,51 BE 656 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	Legierte Grießsuppe Fischcurry mit Reis Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	Legierte Grießsuppe Fischragout mit Reis Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	Legierte Grießsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Salat Birnenkompott 4,21 BE 646 kcal a,c,f,g,l,m,o DE
Di 23.07.	Zwiebelcremesuppe Gekochtes Schulterscherz mit Dill-Fisolen und Erdäpfel Vanillejoghurt 3,75 BE 559 kcal a,f,g,l AUT	Zwiebelcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Ebly Grüner Salat Vanillejoghurt 6,14 BE 826 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Zwiebelcremesuppe Gemüseintopf mit Semmelknödel Grüner Salat Vanillejoghurt 4,50 BE 663 kcal a,c,f,g,l,m,o	Zwiebelcremesuppe Gekochtes Schulterscherz mit Dill-Fisolen und Erdäpfel Vanillejoghurt 3,75 BE 559 kcal a,f,g,l AUT	Fenchelsuppe Gekochtes Schulterscherz mit Dillrahm und Erdäpfel Vanillejoghurt 3,86 BE 627 kcal a,c,f,g,l AUT	Zwiebelcremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Vanillejoghurt 2,80 BE 566 kcal a,c,f,g,l,m,o DE
Mi 24.07.	Broccolicremesuppe Rindergeschnetzeltes Stroganoff an Butternudeln Chinakohlsalat Marillenleck 3,61 BE 985 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Marillenleck 4,04 BE 857 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Broccolicremesuppe Reis mit gebratenem Wokgemüse & Soja Chinakohlsalat Marillenleck 4,81 BE 574 kcal a,c,f,g,l,m,o	Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Marillenleck 4,04 BE 857 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Marillenleck 4,04 BE 857 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Broccolicremesuppe, Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Chinakohlsalat Marillenleck 3,27 BE 705 kcal a,c,f,g,l,m,o DE
Do 25.07.	Frittatensuppe Gefüllter Fleischstrudel auf pikanter Tomatensauce Grüner Salat Obst 3,04 BE 627 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst 3,93 BE 601 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Frittatensuppe Süße Apfelnockerl Obst 11,75 BE 706 kcal a,c,g,l	Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst 3,93 BE 601 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Frittatensuppe Fischfilet natur mit Erdäpfeln Grüner Salat Kompott 3,93 BE 601 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Frittatensuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Obst 3,08 BE 520 kcal a,c,g,l,m,o DE
Fr 26.07.	Tomatencremesuppe Knacker mit Rahmgemüse und Erdäpfelpüree Grießflammerie 5,93 BE 1028 kcal a,f,g,l,o AUT	Tomatencremesuppe Hühnerbrustfilet auf Gemüserisotto Grüner Salat Grießflammerie 3,32 BE 658 kcal a,f,g,l,m,o EU	Tomatencremesuppe Gemüselasagne Grüner Salat Grießflammerie 4,93 BE 813 kcal a,c,f,g,l,m,o	Tomatencremesuppe Hühnerbrustfilet auf Gemüserisotto Grüner Salat Grießflammerie 3,32 BE 658 kcal a,f,g,l,m,o EU	Tomatencremesuppe Hühnerbrustfilet auf Zucchiniisotto Grüner Salat Grießflammerie 3,32 BE 658 kcal a,f,g,l,m,o EU	Tomatencremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Grießflammerie 3,90 BE 753 kcal a,c,f,g,l,m,o DE
Sa 27.07.	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Geschmortes Schweinsragout mit Spätzle Grüner Salat Tonkabohnencreme 6,15 BE 883 kcal a,c,f,g,h,l,m,o,r AUT	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Curry Ananas Chicken mit Basmatireis Tonkabohnencreme 2,85 BE 668 kcal a,c,f,g,l,r EU	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Kärntner Kasnudeln Grüner Salat Tonkabohnencreme 1,24 BE 737 kcal a,c,f,g,l,m,o,r	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Curry Ananas Chicken mit Basmatireis Tonkabohnencreme 2,85 BE 668 kcal a,c,f,g,l,r EU	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Schweinsragout mit Spätzle Grüner Salat Tonkabohnencreme 6,15 BE 883 kcal a,c,f,g,h,l,m,o,r AUT	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Tonkabohnencreme 2,39 BE 562 kcal a,c,f,g,l,m,o,r DE
So 28.07.	Karotten-Ingwer Kokossuppe Lasagne al Forno mit grünem Salat Birnenkuchen 3,49 BE 970 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Karotten-Ingwer Kokossuppe Schweinssteak mit Rataouille und Cremepolenta Grüner Salat Birnenkuchen 3,83 BE 1042 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Karotten-Ingwer Kokossuppe Rote Bohnenlaibchen auf Rahmgemüse Grüner Salat Birnenkuchen 4,71 BE 853 kcal a,c,f,g,l,m,o	Karotten-Ingwer Kokossuppe Schweinssteak mit Rataouille und Cremepolenta Grüner Salat Birnenkuchen 3,83 BE 1042 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Karotten-Ingwersuppe Schweinssteak mit Gemüse und Cremepolenta Grüner Salat Birnenkuchen 3,26 BE 952 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Karotten-Ingwer Kokossuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Birnenkuchen 2,65 BE 820 kcal a,c,f,g,l,m,o DE

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 30 / 2024



Name:

22.07.24 - 28.07.24

1	Verschiedene Aufschnitte mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 5,42 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	€ 5,42 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	€ 5,42 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	€ 5,42 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	€ 5,42 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	€ 4,08 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"/>	

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Werte Kunden,

wir sind sehr bemüht, Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten und möchten hier nochmals anhand einer kleinen Checkliste für einen reibungslosen Ablauf um Ihre Unterstützung bitten:

Die Menüpläne sollen von Ihnen ausgefüllt (gewünschte Menüanzahl im Kästchen eintragen) bis spätestens MITTWOCH der Vorwoche abgegeben werden.

Die Zustellung erfolgt täglich zw. 9:00 - 13:00 Uhr und kann aus hygienischen- und Sicherheitsgründen nur persönlich übergeben werden. **Wir dürfen keine Menübox vor der Türe abstellen!** Unsere Fahrer müssen sicher sein, dass das von Ihnen bestellte Essen unversehrt und frisch an Sie zugestellt wird.

Wir bitten **das Geschirr** nach dem Essen zu leeren, mit warmen Wasser abzuspülen und in der **Menübox** am nächsten Zustelltag dem Fahrer zurückzugeben.

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und verbleiben mit kulinarischen Grüßen!
Ihre Familie Henökl und das gesamte Team vom Grazer Menü Service.

Bitte achten Sie auf korrektes und sauberes Ausfüllen. Ihre Bestellung wird wie von Ihnen ausgefüllt und abgegeben elektronisch übertragen.
Das Abendessen kann NUR in Verbindung mit einer Menübestellung ausgewählt werden.

Bitte den ausgefüllten Menüplan bis spätestens MITTWOCH abgeben.

Herkunftskennzeichnung

Wir sind bemüht bei unseren **Milchprodukten** auf österreichische Produkte zurückzugreifen, sofern diese lieferbar sind. Hierzu zählen Qualitätsprodukte der Salzburgmilch und den Oberösterreichischen Molkereien. Auch verwenden wir teilweise Produkte der Firma Milram und Unilever (Cremefine) aus Deutschland. **Freilandeier** zur Verarbeitung in unserem Betrieb beziehen wir zu 100% aus heimischer Region von der Familie Heidemann aus Weinitzen (AMA Gütesiegel zertifiziert).

Auch beim **Fleisch** (Schwein und Rind) setzen wir zu 90% auf österreichische Herkunft - weisen jedoch am Menüplan eher Deutschland oder EU aus, um hier nicht zu täuschen wenn wir Lieferprobleme haben. **Geflügelprodukte** kommen meistens aus der EU. Weitere Details zu unseren Lieferanten finden Sie auf unserer Homepage.

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

+

0201 +