

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 37 / 2024





















































































Name:

09.09.24 - 15.09.24

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 09.09.	 Klare Suppe mit Leberockerl Fleischbällchen in Paprikasauce mit Reis Fruchtmus 5,67 BE 491 kcal a,c,e,f,g,l,m,o  DE	 Klare Suppe mit Leberockerl Rahmige Thunfisch Nudelpfanne Fruchtmus 5,99 BE 569 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	 Klare Suppe mit Profiteroles Herzhafte Käsespätzle mit Röstzwiebel Krautsalat Fruchtmus 9,21 BE 942 kcal a,c,f,g,l,o 	 Klare Suppe mit Leberockerl Rahmige Thunfisch Nudelpfanne Fruchtmus 5,99 BE 569 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	 Klare Suppe mit Profiteroles Rahmige Thunfisch Nudelpfanne Fruchtmus 5,99 BE 569 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	 Klare Suppe mit Leberockerl Wienerschnitzel vom Schwein Kartoffeln Krautsalat Fruchtmus 4,45 BE 553 kcal a,c,g,l,o  DE
Di 10.09.	 Kartoffelcremesuppe Spaghetti Bolognese mit grünem Salat Marillenkompott 6,07 BE 639 kcal a,f,g,l,m,o  AUT	 Kartoffelcremesuppe Spaghetti Bolognese mit grünem Salat Marillenkompott 6,07 BE 639 kcal a,f,g,l,m,o  AUT	 Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Ratatouille Grüner Salat Marillenkompott 6,20 BE 537 kcal a,c,f,g,l,m,o 	 Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Ratatouille Grüner Salat Marillenkompott 6,20 BE 537 kcal a,c,f,g,l,m,o 	 Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Tomatensauce Grüner Salat Marillenkompott 6,20 BE 537 kcal a,c,f,g,l,m,o 	 Kartoffelcremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein Kartoffeln Grüner Salat Marillenkompott 5,36 BE 648 kcal a,c,f,g,l,m,o  DE
Mi 11.09.	 Klare Suppe mit Nudeln Champignonrahmschnitzel mit Erbsenreis Raffaeloschnitte 5,18 BE 855 kcal a,c,f,g,l  DE	 Klare Suppe mit Nudeln Ritschert mit Schinken , Bohnen und Rollgerste Grüner Salat Raffaeloschnitte 2,86 BE 439 kcal a,c,g,l,m,o  AUT	 Klare Suppe mit Nudeln Gemüse- Sojageschnetzelt mit Serviettenschnitte Grüner Salat Raffaeloschnitte 3,19 BE 571 kcal a,c,f,g,l,m,o 	 Klare Suppe mit Nudeln Ritschert mit Schinken , Bohnen und Rollgerste Grüner Salat Raffaeloschnitte 2,86 BE 439 kcal a,c,g,l,m,o  AUT	 Klare Suppe mit Nudeln Rollgersteintopf mit gedünstetem Gemüse & Tofu Grüner Salat Kuchen 2,86 BE 439 kcal a,c,g,l,m,o 	 Klare Suppe mit Nudeln Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Raffaeloschnitte 4,88 BE 693 kcal a,c,g,l,m,o  DE
Do 12.09.	 Gemüsecremesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Bananencreme 6,21 BE 788 kcal a,c,f,g,l  AUT	 Gemüsecremesuppe Hühner-Champignon Risotto Tomatensalat Bananencreme 5,14 BE 762 kcal a,f,g,l,m,o  EU	 Gemüsecremesuppe Mohnnudeln mit kaltem Fruchtröster Bananencreme 11,91 BE 1237 kcal a,c,e,f,g,h,l 	 Gemüsecremesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Bananencreme 6,21 BE 788 kcal a,c,f,g,l  AUT	 Gemüsecremesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Bananencreme 6,21 BE 788 kcal a,c,f,g,l  AUT	 Gemüsecremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Tomatensalat Bananencreme 5,21 BE 723 kcal a,c,f,g,l,m,o  DE
Fr 13.09.	 Karottencremesuppe Hascheenudeln mit grünem Salat Obst 5,09 BE 640 kcal a,f,g,l,m,o  AUT	 Karottencremesuppe Hühnerpfanne " Mexikanische Art" vom Huhn mit Reis Grüner Salat Obst 4,65 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	 Karottencremesuppe Bunte Bulgur Buchweizenpfanne mit Kichererbsen und Gemüse Grüner Salat Obst 6,00 BE 556 kcal a,f,g,l,m,o 	 Karottencremesuppe Hühnerpfanne " Mexikanische Art" vom Huhn mit Reis Grüner Salat Obst 4,65 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	 Karottencremesuppe Hühnergeschnetzelt mit Reis Grüner Salat Obst 4,65 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	 Karottencremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln Grüner Salat Obst 4,42 BE 632 kcal a,c,f,g,l,m,o  DE
Sa 14.09.	 Specknockerlsuppe Spaghetti Rustikal (Speck, Tomate , Kapern , Zwiebel, Oliven) Grüner Salat Naturjoghurt 4,07 BE 779 kcal a,f,g,l,m,o  DE	 Specknockerlsuppe Gebratene Fischlaibchen auf sommerlichem Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt 2,02 BE 633 kcal a,b,c,d,f,g,l,m,o,r  EU	 Klare Gemüsesuppe Süßer Reisauflauf mit Vanillesauce Naturjoghurt 5,66 BE 915 kcal a,c,g,l 	 Specknockerlsuppe Gebratene Fischlaibchen auf sommerlichem Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt 2,02 BE 633 kcal a,b,c,d,f,g,l,m,o,r  EU	 Specknockerlsuppe Gebratene Fischlaibchen auf sommerlichem Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt 2,02 BE 633 kcal a,b,c,d,f,g,l,m,o,r  EU	 Specknockerlsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Naturjoghurt 3,52 BE 753 kcal a,c,f,g,l,m,o  DE
So 15.09.	 Maiscremesuppe Grazer Salonbeuschel mit Serviettenknödel Lambadaschnitte 5,55 BE 744 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	 Maiscremesuppe Zwiebelrostbraten mit Hörnchen Maissalat Lambadaschnitte 4,26 BE 604 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	 Maiscremesuppe Kürbis- Kartoffelstrudel Knoblauch Sauerrahmdip Lambadaschnitte 4,11 BE 990 kcal a,c,f,g,l 	 Maiscremesuppe Zwiebelrostbraten mit Hörnchen Maissalat Lambadaschnitte 4,26 BE 604 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	 Maiscremesuppe Rindschnitzel "Esterhazy" mit Hörnchen Lambadaschnitte 4,15 BE 590 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	 Maiscremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Maissalat Lambadaschnitte 4,34 BE 732 kcal a,c,f,g,l,m,o  DE

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 37 / 2024



Name:

09.09.24 - 15.09.24

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 +