

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 45 / 2024**











































Name:

04.11.24 - 10.11.24

www.grazermenu.at

Wir wünschen Ihnen einen "Guten Appetit" - Grazer Menü Service - täglich frisch auf Ihren Tisch

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
<b>Mo</b> 04.11.	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 Wienschnitzel vom Schwein Kartoffeln Krautsalat Fruchtmus 4,45 BE 553 kcal a,c,g,l,o DE 
<b>Di</b> 05.11.	Kartoffelcremesuppe Spaghetti Bolognese mit grünem Salat Mango-Papayakompott 6,07 BE 639 kcal a,f,g,l,m,o AUT 	Kartoffelcremesuppe Spaghetti Bolognese mit grünem Salat Mango-Papayakompott 6,07 BE 639 kcal a,f,g,l,m,o AUT 	Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Ratatouille Grüner Salat Mango-Papayakompott 6,20 BE 537 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Ratatouille Grüner Salat Mango-Papayakompott 6,20 BE 537 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Tomatensauce Grüner Salat Mango-Papayakompott 6,20 BE 537 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Kartoffelcremesuppe Wienschnitzel vom Schwein Kartoffeln Grüner Salat Mango-Papayakompott 5,36 BE 648 kcal a,c,f,g,l,m,o DE 
<b>Mi</b> 06.11.	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- Sojageschnetzeltes 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 Wienschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Raffaeloschnitte 4,88 BE 693 kcal a,c,g,l,m,o DE 
<b>Do</b> 07.11.	Gemüsecremesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Lebkuchencreme 6,21 BE 788 kcal a,c,f,g,l AUT 	Gemüsecremesuppe Hühner-Champignon Risotto Tomatensalat Lebkuchencreme 5,14 BE 762 kcal a,f,g,l,m,o EU 	Gemüsecremesuppe Mohnnudeln mit kaltem Fruchtröster Lebkuchencreme 11,91 BE 1237 kcal a,c,e,f,g,h,l 	Gemüsecremesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Lebkuchencreme 6,21 BE 788 kcal a,c,f,g,l AUT 	Gemüsecremesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Lebkuchencreme 6,21 BE 788 kcal a,c,f,g,l AUT 	Gemüsecremesuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Tomatensalat Lebkuchencreme 5,21 BE 723 kcal a,c,f,g,l,m,o DE 
<b>Fr</b> 08.11.	Karottencremesuppe Hasheennudeln 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 Serbischer Bohneneintopf Grüner Salat Obst 6,01 BE 524 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 Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Obst 4,65 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU 	Karottencremesuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln Grüner Salat Obst 4,42 BE 632 kcal a,c,f,g,l,m,o DE 
<b>Sa</b> 09.11.	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 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 Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt 2,02 BE 633 kcal a,b,c,d,f,g,l,m,o,r EU 	Specknockerlsuppe Gebratene Fischlaibchen auf Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt 2,02 BE 633 kcal a,b,c,d,f,g,l,m,o,r EU 	Specknockerlsuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Naturjoghurt 3,52 BE 753 kcal a,c,f,g,l,m,o DE 
<b>So</b> 10.11.	Maiscremesuppe Grazer Salonbeuschel mit Serviettenknödel Nusschnecke 5,55 BE 744 kcal a,c,f,g,l,o AUT 	Maiscremesuppe Zwiebelrostbraten mit Hörnchen Maissalat Nusschnecke 4,26 BE 604 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT 	Maiscremesuppe Kürbis- Kartoffelstrudel Knoblauch Sauerrahmdip Nusschnecke 4,11 BE 990 kcal a,c,f,g,l 	Maiscremesuppe Zwiebelrostbraten mit Hörnchen Maissalat Nusschnecke 4,26 BE 604 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT 	Maiscremesuppe Rindschnitzel "Esterhazy" mit Hörnchen Nusschnecke 4,15 BE 590 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT 	Maiscremesuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Maissalat Nusschnecke 4,34 BE 732 kcal a,c,f,g,l,m,o DE 

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

# SPEISEPLAN für Woche 45 / 2024



Name:

04.11.24 - 10.11.24

1	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> 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	<b>Käseaufschnitt</b> 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	<b>Wurstsalat mit Essiggurken</b> 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	<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> 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	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> 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	<b>Gemischte Salate</b> 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"/>	

Es freut uns, wieder frischen Honig aus eigener Produktion anbieten zu können.

Unsere Bienen sind in Weinitzen bei Graz zuhause und werden liebevoll von unserem Herrn DBw. Mag. Wolfgang Henökl gehegt und gepflegt. Dieser steirische naturbelassene Qualitätshonig wird 2x jährlich geerntet und in unseren Räumlichkeiten geschleudert und abgefüllt.

### Waldhonig und Blütencremehonig

½ kg

Preis pro Glas: € 11,--

Sollten Sie Bedarf an diesem Naturprodukt haben (oder noch auf der Suche nach einem Weihnachtsgeschenk sein), bitten wir um Ihre telefonische Bestellung von Montag bis Freitag (08.00 – 14.00 Uhr) unter unserer Telefonnummer: 0316 – 27 12 12.

Wir würden uns freuen, wenn Ihnen unser eigenes Produkt so gut schmeckt wie uns!

Mit süßen Grüßen,  
**Ihre Familie Henökl**

**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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0201 +