

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 47 / 2024

Name:

18.11.24 - 24.11.24

www.grazermenue.at

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

Tel: 0316/27-12-12

Tag	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 18.11.	Kohlrabicremesuppe Geschmorter Rindsbraten mit Rotkraut & Semmelknödel Kirschcreme 9,29 BE 935 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	Kohlrabicremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Kirschcreme 5,81 BE 998 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Kohlrabicremesuppe Schwammerlgulasch mit Serviettenknödel Kirschcreme 3,81 BE 505 kcal a,c,f,g,l 	Kohlrabicremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Kirschcreme 5,81 BE 998 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Kohlrabicremesuppe Gedünstetes Steak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Topfcreme 5,81 BE 998 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Kohlrabicremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Kirschcreme 6,41 BE 803 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Di 19.11.	Erbsencremesuppe Chili con Carne mit Reis Grüner Salat Apfelmus 7,54 BE 772 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Gemüse-Kurkumarisotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	Erbsencremesuppe Chilli sin Carne (Soja) Grüner Salat Apfelmus 4,66 BE 486 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Gemüse-Kurkumarisotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Gemüse-Kurkumarisotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	Erbsencremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Apfelmus 7,10 BE 709 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
Mi 20.11.	Klare Suppe mit Backerbsen Krautroulade auf Paprikasauce & Erdäpfel Karotten-Kürbiskuchen 4,14 BE 609 kcal a,c,f,g,l  EU	Klare Suppe mit Backerbsen Putennaturschnitzel mit Erbsenreis Karotten-Kürbiskuchen 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o  EU	Klare Suppe mit Backerbsen Topfknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce Karotten-Kürbiskuchen 7,32 BE 866 kcal a,c,g,l 	Klare Suppe mit Backerbsen Putennaturschnitzel mit Erbsenreis Karotten-Kürbiskuchen 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o  EU	Klare Suppe mit Profiteroles Putennaturschnitzel mit Reis Karotten-Kürbiskuchen 2,39 BE 507 kcal a,c,g,l,o  EU	Klare Suppe mit Backerbsen Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Karotten-Kürbiskuchen 5,36 BE 709 kcal a,c,g,l,m,o 
Do 21.11.	Käsecremesuppe Gyros vom Schwein mit Reis Tzatziki Früchtejoghurt 4,30 BE 725 kcal a,f,g,l,o  AUT	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Knoblauchsauce Früchtejoghurt 4,91 BE 976 kcal a,c,f,g,l,o  EU	Käsecremesuppe Spaghetti mit Gemüsebolognese Käserahmgnocchi Grüner Salat Früchtejoghurt 4,20 BE 551 kcal a,f,g,l,m,o 	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Knoblauchsauce Früchtejoghurt 4,91 BE 976 kcal a,c,f,g,l,o  EU	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Sauerrahmsauce Früchtejoghurt 4,91 BE 976 kcal a,c,f,g,l,o  EU	Käsecremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Früchtejoghurt 6,18 BE 738 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Fr 22.11.	Klare Suppe mit Kräuternockerl Ofenfrisches Surkarreebrat'l mit Erbsenpüree Grüner Salat Mandarinenkompott 4,94 BE 702 kcal a,c,g,l,m,o  AUT	Klare Suppe mit Kräuternockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 849 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	Klare Suppe mit Kräuternockerl Käserahmgnocchi Grüner Salat Mandarinenkompott 7,74 BE 634 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 849 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	Klare Suppe mit Kräuternockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 849 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	Klare Suppe mit Kräuternockerl Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Mandarinenkompott 7,02 BE 668 kcal a,c,g,l,m,o 
Sa 23.11.	Bärlauchcremesuppe Griechisches Moussaka auf Tomatensauce Rahmgurkensalat Maronicreme 5,80 BE 872 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	Bärlauchcremesuppe Gebratenes Fischfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Maronicreme 4,68 BE 520 kcal a,d,f,g,l  EU	Bärlauchcremesuppe Krautstrudel "Asia" auf Paprikarahmsauce Rahmgurkensalat Maronicreme 5,33 BE 503 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Bärlauchcremesuppe Gebratenes Fischfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Maronicreme 4,68 BE 520 kcal a,d,f,g,l  EU	Selleriecremesuppe Gebratenes Fischfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Fruchtms 5,47 BE 556 kcal a,d,f,g,l,o  EU	Bärlauchcremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Maronicreme 6,74 BE 604 kcal a,c,f,g,l 
So 24.11.	Nudelsuppe Gedünstete Rindschnitzel "Esterhazy" mit Tarhonya Maissalat Tiramisu 4,07 BE 923 kcal a,c,g,l,m,o  EU	Nudelsuppe Überbackener Schinken-Nudelaufauf Maissalat Tiramisu 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o  DE	Nudelsuppe Tagliatelle mit Spargelragout Maissalat Tiramisu 4,60 BE 421 kcal a,c,f,g,l,o 	Nudelsuppe Überbackener Schinken-Nudelaufauf Maissalat Kuchen 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o  DE	Nudelsuppe Überbackener Schinken-Nudelaufauf Rote Rübensalat Kuchen 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o  DE	Nudelsuppe Germknödel auf Vanillesauce Maissalat Tiramisu 6,80 BE 782 kcal a,c,g,l,m,o 

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 47 / 2024

Name:

18.11.24 - 24.11.24

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"/>	

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 +