

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 49 / 2024

Name:

02.12.24 - 08.12.24

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 02.12.	Tomatencremesuppe Hühnergeschmetzeltes mit Erbsenreis Pflirsichkompott 6,03 BE 637 kcal a,c,f,g,h,l,o EU	Tomatencremesuppe Kürbis - Speck Gnocchipfanne Pflirsichkompott 5,30 BE 414 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Tomatencremesuppe Flaumiger Kaiserschmarrn mit Marillenröster 8,29 BE 750 kcal a,c,f,g,h,l	Tomatencremesuppe Kürbis-Speck Gnocchipfanne Pflirsichkompott 5,30 BE 414 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Tomatencremesuppe Kürbis-Schinken Gnocchipfanne Pflirsichkompott 5,30 BE 414 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Tomatencremesuppe Wienerschntzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Pflirsichkompott 3,40 BE 554 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
Di 03.12.	Reibteigsuppe Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree Grünen Salat Milchreis 5,07 BE 701 kcal a,c,g,l,m,o AUT	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Wurzelrahm mit Eby Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Eierschwammerlrahm auf Bandnudeln Grünen Salat Milchreis 2,97 BE 388 kcal a,f,g,l,m,o	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Wurzelrahm mit Eby Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Wurzelrahm mit Eby Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Wienerschntzel vom Schwein mit Kartoffeln Grünen Salat Milchreis 2,68 BE 570 kcal a,c,g,l,m,o DE
Mi 04.12.	Leberknödelsuppe Szegediner Braten mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 4,09 BE 795 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Leberknödelsuppe Gefüllte Paprika auf Tomatensauce & Kartoffeln Apfelschnitte 5,85 BE 614 kcal a,c,f,g,l AUT	Klare Suppe mit Kräuterschöberl Erdäpfelnudeln mit Butter - Sommergemüse Apfelschnitte 7,66 BE 838 kcal a,c,g,l	Leberknödelsuppe Szegediner Braten mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 4,09 BE 795 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Klare Suppe mit Kräuterschöberl Gedünstetes Karreebrat mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 7,08 BE 1053 kcal a,c,g,l AUT	Klare Suppe mit Kräuterschöberl Wienerschntzel v. Schwein mit Kartoffeln, Grüner Salat Apfelschnitte 7,16 BE 999 kcal a,c,g,l,m,o DE
Do 05.12.	Knoblauchcremesuppe Hendlgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Topfencreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Knoblauchcremesuppe "Paella" Reispfanne mit Meeresfrüchten und Huhn mit Aioli Topfencreme 6,06 BE 928 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o EU	Knoblauchcremesuppe Curryeintopf mit Soja und Basmatireis Topfencreme 3,76 BE 377 kcal a,c,f,g,h,l,o	Knoblauchcremesuppe Hendlgulasch mit Soja Grüner Salat Topfencreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Gemüsecremesuppe "Paella" Reispfanne mit Meeresfrüchten und Huhn mit Sauerrahmsauce Topfencreme 6,79 BE 983 kcal a,b,c,d,f,g,l,m EU	Knoblauchcremesuppe Wienerschntzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Topfencreme 3,82 BE 626 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
Fr 06.12.	Frittatensuppe Rindersaftschnitzel geschmort in Wurzelgemüse dazu Spiralen Obst 2,95 BE 511 kcal a,c,g,l,o AUT	Frittatensuppe Gyros vom Fisch nach griechischer Art auf Basmatireis mit Tzaziki Obst 4,34 BE 413 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	Frittatensuppe Pasta al Pomodoro Obst 4,65 BE 474 kcal a,c,f,g,l	Frittatensuppe Rindersaftschnitzel geschmort in Wurzelgemüse dazu Spiralen Obst 2,95 BE 511 kcal a,c,g,l,o AUT	Frittatensuppe Rindersaftschnitzel geschmort in Wurzelgemüse dazu Spiralen Obst 2,95 BE 511 kcal a,c,g,l,o AUT	Frittatensuppe Wienerschntzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Obst 3,66 BE 557 kcal a,c,g,l,m,o DE
Sa 07.12.	Gemüsecremesuppe Geschmorte Schweinsbackerl auf Cremepolenta Panna Cotta 8,62 BE 1339 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Panna Cotta 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Kürbis - Kartoffelgratin mit Schnittlauchsauce Panna Cotta 3,98 BE 753 kcal a,c,f,g,h,l,o	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Panna Cotta 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in Gemüsesud mit Petersilkartoffeln Panna Cotta 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Wienerschntzel vom Schwein mit Gemüseris Grüner Salat Panna Cotta 4,12 BE 855 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
So 08.12. Feiertag	Klare Suppe mit Leberschöberl Putenrollbraten im Natursaft mit Gemüse Couscous Linzerschnitte 3,47 BE 639 kcal a,c,f,g,l,o DE	Klare Suppe mit Leberschöberl Pfefferrahmgeschmetzeltes mit Spätzle Linzerschnitte 6,26 BE 1015 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Klare Suppe mit Gemüseschöberl Tortellini mit Tomatenragout Grüne Blattsalate Linzerschnitte 6,66 BE 757 kcal a,c,f,g,l,r	Klare Suppe mit Leberschöberl Putenrollbraten im Natursaft mit Gemüse Couscous Linzerschnitte 3,47 BE 639 kcal a,c,f,g,l,o DE	Klare Suppe mit Leberschöberl Putenrollbraten im Natursaft mit Gemüse Couscous Linzerschnitte 3,47 BE 639 kcal a,c,f,g,l,o DE	Klare Suppe mit Leberschöberl Wienerschntzel vom Schwein mit Kartoffeln Linzerschnitte 3,29 BE 590 kcal a,c,g,l AUT

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 49 / 2024



Name:

02.12.24 - 08.12.24

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 +