

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 18 / 2024

Name:

29.04.24 - 05.05.24

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 29.04.	Grießnockerlsuppe Faschierte Laibchen mit Püree Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 6,45 BE 729 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Karfiol -Thunfisch Gratin Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 4,60 BE 637 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Serviettenknödel auf Schwammersauce Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 4,33 BE 374 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Karfiol -Thunfisch Gratin Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 4,60 BE 637 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Serviettenknödel auf Gemüserahm Grüner Salat Fruchtcocktail 4,33 BE 374 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Bratwurst mit Wedges Senf & Ketchup Fruchtcocktail 4,82 BE 682 kcal a,c,l,m,o 
Di 30.04.	Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Grüner Salat Mohncreme 4,40 BE 687 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Penne in Räucherlachscreme Grüner Salat Mohncreme 6,09 BE 775 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Blätterteig Gemüsestrudel mit Sauerrahmdip Mohncreme 6,68 BE 887 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Grüner Salat Mohncreme 4,40 BE 687 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Grüner Salat Topfcreme 4,40 BE 687 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Bratwurst mit Wedges Senf & Ketchup Mohncreme 4,48 BE 867 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
Mi 01.05. Feiertag	Selleriecremesuppe Braunschweigergulasch mit Kartoffeln und Semmel Ribiselschnitte 7,45 BE 1069 kcal a,c,f,g,l,o 	Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes "Asia Art" Süß Sauer mit Basmatireis Ribiselschnitte 3,81 BE 545 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Linguine mit roter Linsen - Curry Sauce Grüner Salat Ribiselschnitte 4,26 BE 710 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes "Asia Art" Süß Sauer mit Basmatireis Ribiselschnitte 3,81 BE 545 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Gemüse und Basmatireis Marmorkuchen 4,32 BE 675 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Bratwurst mit Wedges Senf & Ketchup Ribiselschnitte 4,11 BE 871 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Do 02.05.	Klare Suppe mit Basilikumschöberl Gefüllte Schweinsbrust & Kohlsprossen Schokoladenpudding 2,76 BE 936 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Basilikumschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Basilikumschöberl Herzhafte Krautfleckerl Schokoladenpudding 4,07 BE 423 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Basilikumschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Basilikumschöberl Gedünstetes Henderl in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Basilikumschöberl Bratwurst mit Wedges Senf & Ketchup Schokoladenpudding 3,18 BE 774 kcal a,c,g,l,m,o 
Fr 03.05.	Karfiolcremesuppe Bauernkotelett mit Speck - Letschogemüse und Kartoffelwedges Pfirsich-Apfelmus 4,85 BE 812 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln Pfirsich-Apfelmus 5,04 BE 446 kcal a,d,f,g,l,o 	Karfiolcremesuppe Letscho & Reis Grüner Salat Pfirsich-Apfelmus 4,13 BE 415 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln Pfirsich-Apfelmus 5,04 BE 446 kcal a,d,f,g,l,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet mit Brokkoli und Petersilienkartoffeln Pfirsich-Apfelmus 5,04 BE 446 kcal a,d,f,g,l,o 	Karfiolcremesuppe Bratwurst mit Wedges Senf & Ketchup Pfirsich-Apfelmus 4,73 BE 829 kcal a,f,g,l,m,o 
Sa 04.05.	Butternockerlsuppe Wurstknödel auf Rahmgemüse Gurkensalat Vanillemousse 3,14 BE 929 kcal a,c,e,f,g,l,m,o,p 	Butternockerlsuppe Hühnerbrust "Saltimbocca" auf Risotto, Gurkensalat Vanillemousse 3,91 BE 952 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 	Butternockerlsuppe Sojagulasch mit Semmelknödel Gurkensalat Vanillemousse 4,67 BE 592 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 	Butternockerlsuppe Hühnerbrust "Saltimbocca" auf Risotto, Gurkensalat Vanillemousse 3,91 BE 952 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 	Butternockerlsuppe Hühnerbrust natur mit Wurzelsud auf Risotto Vanillemousse 3,66 BE 889 kcal a,c,e,f,g,l 	Butternockerlsuppe Bratwurst Wedges Senf & Ketchup Vanillemousse 4,55 BE 918 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 
So 05.05.	Maronisuppe Blutwurststrudel auf Sauerkraut Grüner Salat Zupfkuchen 4,48 BE 942 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Maronisuppe Schweinschnitzel auf Kürbisgemüse mit Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,69 BE 933 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Maronisuppe Steirerpasta mit Kernöl und Parmesan Grüner Salat Zupfkuchen 4,05 BE 497 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Maronisuppe Schweinschnitzel auf Kürbisgemüse mit Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,69 BE 933 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Rahmsuppe Schweinschnitzel auf Kürbisgemüse mit Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,69 BE 933 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Maronisuppe Bratwurst mit Wedges Senf & Ketchup Zupfkuchen 4,09 BE 881 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 18 / 2024



Name:

29.04.24 - 05.05.24

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 +