

+

Kundennummer:

T:

# Speiseplan für Woche 44 / 2020



Name:

26.10.20 - 01.11.20

Menüplan: 4 Änderungen vorbehalten!

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
<b>Montag</b> 26.10.20 Feiertag	<input type="checkbox"/> Grießnockerlsuppe Zwiebel-Rahmgeschnetzeltes mit Reis Bohnensalat Fruchtcocktail 6,90 BE 861 kcal A,C,H,I,K	<input type="checkbox"/> Grießnockerlsuppe Faschirtes Laibchen mit Püree Bohnensalat Fruchtcocktail 6,47 BE 739 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Grießnockerlsuppe Steirischer Maisgrieß mit Kürbis-Paprikaragout Fruchtcocktail 6,86 BE 602 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Grießnockerlsuppe Faschirtes Laibchen mit Püree Bohnensalat Fruchtcocktail 6,47 BE 739 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Grießnockerlsuppe Faschirtes Laibchen mit Püree Grüner Salat Fruchtcocktail 6,46 BE 720 kcal A,C,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Grießnockerlsuppe Cordon Bleu mit Reis Bohnensalat Fruchtcocktail 7,69 BE 822 kcal A,C,G,H,I,K
<b>Dienstag</b> 27.10.20	<input type="checkbox"/> Selleriecremesuppe Surschopf auf Sauerkraut mit Semmelrolle Vanillejoghurt 3,58 BE 792 kcal A,C,F,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Selleriecremesuppe Wildlachsragout mit Erbsenreis Vanillejoghurt 5,74 BE 547 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Selleriecremesuppe Vollkornnudeln mit Gemüseragout Grüner Salat Vanillejoghurt 4,15 BE 544 kcal A,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Selleriecremesuppe Wildlachsragout mit Erbsenreis Vanillejoghurt 5,74 BE 547 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Selleriecremesuppe Wildlachsragout mit Erbsenreis Vanillejoghurt 5,74 BE 547 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Selleriecremesuppe Cordon Bleu mit Reis Grüner Salat Vanillejoghurt 6,88 BE 892 kcal A,C,F,G,H,I,K
<b>Mittwoch</b> 28.10.20	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Leberreis Rindsgulasch mit Spiralen Tiramisu 2,56 BE 536 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Leberreis Bulgur-Gemüselaibchen mit Speck, Selleriepüree Grüner Salat Tiramisu 5,79 BE 767 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Gemüse Gemüselasagne mit Tomatensauce Tiramisu 4,11 BE 601 kcal A,C,F,G,H	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Leberreis Bulgur-Gemüselaibchen mit Speck, Selleriepüree Grüner Salat Tiramisu 5,79 BE 767 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Gemüse Bulgur-Gemüselaibchen mit Schinken, Selleriepüree Grüner Salat Tiramisu 5,24 BE 705 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Leberreis Cordon Bleu mit Reis Grüner Salat Tiramisu 6,37 BE 875 kcal A,C,G,H,I,K
<b>Donnerstag</b> 29.10.20	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Cevapcici vom Schwein mit Tomatenreis u. grünem Salat Schokoladencreme 6,09 BE 1018 kcal A,C,F,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Champignonrahm- Geschnetzeltes v. Schwein mit Reis Schokoladencreme 6,80 BE 794 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Butterkartoffeln mit Cremespinat Schokoladencreme 4,40 BE 478 kcal A,C,F,G,H,N	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Champignonrahm- Geschnetzeltes v. Schwein mit Reis Schokoladencreme 6,80 BE 794 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Rahmgeschnetzeltes v. Schwein mit Reis Schokoladencreme 6,80 BE 794 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Cordon Bleu mit Reis Grüner Salat Schokoladencreme 7,24 BE 922 kcal A,C,F,G,H,I,K,N
<b>Freitag</b> 30.10.20	<input type="checkbox"/> Linsensuppe Edles Hirschgulasch mit Rotkraut und Serviettenknödel Obst 5,06 BE 569 kcal A,C,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Linsensuppe Gebratenes Seehechtfilet mit Kräuterrahmsauce und Petersilienerdäpfel Obst 4,87 BE 478 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Linsensuppe Kichererbseneintopf mit Gemüse Vollkornbrötchen Obst 4,05 BE 347 kcal A,F,G,H,J	<input type="checkbox"/> Linsensuppe Gebratenes Seehechtfilet mit Kräuterrahmsauce und Petersilienerdäpfel Obst 4,87 BE 478 kcal A,D,F,G,H	<input type="checkbox"/> Linsensuppe Seehechtfilet mit Kräuterrahmsauce und Petersilienerdäpfel Kompott 5,96 BE 530 kcal A,D,F,G,H,K	<input type="checkbox"/> Linsensuppe Cordon Bleu mit Reis Grüner Salat Obst 7,12 BE 803 kcal A,C,G,H,I,K
<b>Samstag</b> 31.10.20	<input type="checkbox"/> Butternockerlsuppe Wurstknödel auf Rahmgemüse Karottensalat Beerenmousse 5,32 BE 1080 kcal A,C,E,F,G,H,I,K,L	<input type="checkbox"/> Butternockerlsuppe Hühnerbrust "Saltimbocca" auf Risotto, Karottensalat Beerenmousse 6,09 BE 1103 kcal A,C,E,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Butternockerlsuppe Kartoffelpuffer mit Erbsen und Kräutertopfen Beerenmousse 8,01 BE 934 kcal A,C,E,F,G,H	<input type="checkbox"/> Butternockerlsuppe Hühnerbrust "Saltimbocca" auf Risotto, Karottensalat Beerenmousse 6,09 BE 1103 kcal A,C,E,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Butternockerlsuppe Hühnerbrust natur mit Wurzelsud auf Risotto Beerenmousse 5,84 BE 1040 kcal A,C,E,F,G,H	<input type="checkbox"/> Butternockerlsuppe Cordon Bleu mit Reis Karottensalat Beerenmousse 9,78 BE 1065 kcal A,C,E,F,G,H,I,K
<b>Sonntag</b> 01.11.20 Feiertag	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Rindschnitzel in Wurzelrahmsauce mit Nudeln Gurkensalat Topfenkuchen 3,23 BE 723 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Putengyros mit Reis Gurkensalat Topfenkuchen 6,52 BE 986 kcal A,C,F,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Quinoalaibchen mit Gartengemüse Gurkensalat Topfenkuchen 7,78 BE 1035 kcal A,C,F,G,H,I,K	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Putengyros mit Reis Gurkensalat Topfenkuchen 6,52 BE 986 kcal A,C,F,G,H,I,K,N	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Putengeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Topfenkuchen 6,51 BE 967 kcal A,C,F,G,H,K,N	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Cordon Bleu mit Reis Gurkensalat Topfenkuchen 6,72 BE 948 kcal A,C,F,G,H,I,K

Abendessen Mo: ..... Di: ..... Mi: ..... Do: ..... Fr: ..... Sa: ..... So: .....

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

+

A. Glutenhaltiges Getreide B. Krebstiere C. Eier D. Fisch E. Erdnüsse F. Sojabohnen G. Milch/Laktose H. Sellerie I. Senf J. Sesam K. Schwefeldioxid L. Lupine M. Weichtiere N. Schalenfrüchte

0101 +