

+ Kundennummer:

T:











































Speiseplan für Woche 4 / 2021

25.01.21 - 31.01.21

Name:

www.grazermenue.at**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 25.01.	Käsecremesuppe Schweinsbraten in Kümmel-Biersauce mit Kartoffelknödel Krautsalat Pfirisichkompott 5,24 BE 824 kcal A,C,F,G,H,K,N 	Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Pfirisichkompott 4,40 BE 451 kcal A,D,F,G,H,K 	Käsecremesuppe Kaiserschmarrn mit Zwetschenkompott 6,93 BE 738 kcal A,C,F,G,H 	Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Pfirisichkompott 4,40 BE 451 kcal A,D,F,G,H,K 	Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Pfirisichkompott 4,40 BE 451 kcal A,D,F,G,H,K 	Käsecremesuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Pfirisichkompott 7,47 BE 693 kcal A,C,F,G,H,K,N 
Di 26.01.	Frittatensuppe Jägerpfandl mit Pilzen und Speck Spätzle Grüner Salat Schokoladenpudding 5,97 BE 866 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Frittatensuppe Gemüseintopf mit Putenfrankfurter Vollkorngebäck Schokoladenpudding 3,81 BE 622 kcal A,C,F,G,H,J,N 	Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Tomatenragout Grüner Salat Schokoladenpudding 6,97 BE 915 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Tomatenragout Grüner Salat Schokoladenpudding 6,97 BE 915 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Tomatenragout Grüner Salat Schokoladenpudding 6,97 BE 915 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Frittatensuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Schokoladenpudding 5,66 BE 590 kcal A,C,G,H 
Mi 27.01.	Rote Rübensuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Apfelkuchen 4,28 BE 643 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Rote Rübensuppe Gemüserisotto mit gegrillten Hühnerbruststreifen Grüner Salat Apfelkuchen 4,18 BE 654 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Rote Rübensuppe Kärntner Kletzennudeln mit brauner Butter Apfelkuchen 2,53 BE 774 kcal A,C,F,G,H 	Rote Rübensuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Apfelkuchen 4,28 BE 643 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Rote Rübensuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Apfelkuchen 4,28 BE 643 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Rote Rübensuppe Germknödel mit brauner Butter und Mohn Apfelkuchen 6,13 BE 759 kcal A,C,F,G,H 
Do 28.01.	Asiasuppe süß-sauer Kartoffelgulasch mit Braunschweiger Gebäck Kaffeejoghurt 6,02 BE 937 kcal A,F,G,H,J,K,L 	Asiasuppe süß-sauer Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaft Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt 6,68 BE 992 kcal A,F,G,H,I,K,L 	Asiasuppe süß-sauer Kartoffelpuffer & Gemüse mit Sauerrahmdip Kaffeejoghurt 5,03 BE 668 kcal A,C,F,G,H,L 	Asiasuppe süß-sauer Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaft Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt 6,68 BE 992 kcal A,F,G,H,I,K,L 	Asiasuppe süß-sauer Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaft Reis Kartoffelsalat Naturjoghurt 6,68 BE 992 kcal A,F,G,H,I,K,L 	Asiasuppe süß-sauer Germknödel mit Vanillesauce Kaffeejoghurt 5,86 BE 580 kcal A,C,F,G,H,L 
Fr 29.01.	Bohnensuppe Fischfilet auf Parmesanrisotto mit Knoblauchbutter Obst 3,94 BE 818 kcal A,C,D,F,G,H,N 	Bohnensuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Obst 5,13 BE 564 kcal A,C,F,G,H,I,K,N 	Bohnensuppe Spinat-Schafskäsestrudel mit kalter Knoblauch- Sauerrahmsauce Obst 3,51 BE 756 kcal A,C,F,G,H,N 	Bohnensuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Obst 5,13 BE 564 kcal A,C,F,G,H,I,K,N 	Selleriecremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Obst 5,13 BE 564 kcal A,C,F,G,H,I,K,N 	Bohnensuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Obst 6,82 BE 590 kcal A,C,F,G,H,N 
Sa 30.01.	Spinatcremesuppe Herzhafte Hühnerreinmachsuppe mit buntem Gemüse Bröselknödel Grüner Salat Apfelmus 4,05 BE 586 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Spinatcremesuppe Couscous-Schinkelaibchen mit Gemüse & Sauerrahmdip Apfelmus 4,36 BE 766 kcal A,C,F,G,H 	Spinatcremesuppe Kartoffelkuchen mit Paprikagemüse Grüner Salat Apfelmus 5,86 BE 970 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Spinatcremesuppe Herzhafte Hühnerreinmachsuppe mit buntem Gemüse Bröselknödel Grüner Salat Apfelmus 4,05 BE 586 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Spinatcremesuppe Herzhafte Hühnerreinmachsuppe mit buntem Gemüse Bröselknödel Grüner Salat Apfelmus 4,05 BE 586 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Spinatcremesuppe Germknödel mit Vanillesauce Apfelmus 6,78 BE 601 kcal A,C,F,G,H 
So 31.01.	Semmelschnittensuppe Geschmorter Rindsbraten mit Burgundersauce Spätzle Grüner Salat Gebackene Mäuse 7,06 BE 770 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Gebackene Mäuse 3,54 BE 549 kcal A,C,D,G,H,I,K 	Semmelschnittensuppe Semmelknödel mit Schwammerlsauce Grüner Salat Gebackene Mäuse 3,88 BE 587 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Semmelschnittensuppe Semmelknödel mit Schwammerlsauce Grüner Salat Gebackene Mäuse 3,88 BE 587 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Semmelschnittensuppe Semmelknödel mit Gemüserahmsauce Grüner Salat Früchteblechkuchen 3,88 BE 587 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Semmelschnittensuppe Germknödel mit Vanillesauce Früchteblechkuchen 5,98 BE 652 kcal A,C,G,H 

Ausfüllhilfe: | 2 3 4 5 6 7 8 9 0

0101 +

+ Kundenummer:

T:

Speiseplan für Woche 4 / 2021

Name:

25.01.21 - 31.01.21



+

1	STEIRISCHE AUFSCHNITTPLATTE mit Brot und Schinken, Geselchtem, Hartwürstel, Käse und Ei	€ 4,25 inkl. MwSt.
	A, E, G, H, I, K	
	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	KÄSEPLATTE mit Kornspitz fein garniert	€ 4,25 inkl. MwSt.
	A, G	
	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	SCHWEIZER WURSTSALAT mit Gebäck	€ 4,25 inkl. MwSt.
	A, E, G, H, I, K	
	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	€ 4,25 inkl. MwSt.
	A, G, C	
	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	€ 4,25 inkl. MwSt.
	A, G, C	
	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 SALATSCHÜSSEL mit Kernöldressing	€ 3,10 inkl. MwSt.
	H, I, K	
	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"/>	

Sehr geehrter Kunde!

Wir freuen uns, Ihnen ab sofort einen neuen Speiseplan zu präsentieren!

Bitte diesen wie folgt ausfüllen: Stückzahl des gewünschten Menüs eintragen.

Wichtig - bitte Zahl eintragen. Beispiel: 1 bei Menü rot - bedeutet 1 Menü rot wird am gewählten Tag zugestellt

2 bei Menü grün - bedeutet 2 Menüs grün werden zugestellt. 1 bei Menü grün und 1 bei Menü blau, bedeutet 2 Menüs (1x grün, 1x blau) werden zugestellt.

Auf der Rückseite können Sie unser Abendessen (hier bitte auch NUR eine ZAHL eintragen) auswählen.

Bitte wählen Sie ein Abendessen (6 zur Auswahl) und geben Sie eine Zahl beim gewünschten Tag.

Wir bedanken uns für Ihre korrekt ausgefüllten Speisepläne, die ab sofort bei uns eingescannt werden.

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

+

Ausfüllhilfe: | 2 3 4 5 6 7 8 9 0

0201 +