

+ Kundennummer:

T:











































**SPEISEPLAN für Woche 42 / 2021**

Name:

18.10.21 - 24.10.21

[www.grazermenu.at](http://www.grazermenu.at)**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN!**

Tel: 0316/27-12-12

Tag	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
<b>Mo</b> 18.10.	Minestrone Schopfbraten mit Kürbisgemüse und Erdäpfeln Zitronencreme 5,12 BE 939 kcal A,C,F,G,H,K 	Minestrone Paella vom Huhn mit Meeresfrüchten und buntem Gemüse Grüner Salat Zitronencreme 5,77 BE 854 kcal A,B,C,D,F,G,H,I,K,M 	Minestrone Cremige Paprikapenne mit Parmesan Grüner Salat Zitronencreme 5,48 BE 765 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Minestrone Paella vom Huhn mit buntem Gemüse Grüner Salat Zitronencreme 5,77 BE 854 kcal A,B,C,D,F,G,H,I,K,M 	Minestrone Paella vom Huhn mit buntem Gemüse Grüner Salat Zitronencreme 5,77 BE 854 kcal A,B,C,D,F,G,H,I,K,M 	Minestrone Putenwiener mit Reis Grüner Salat Zitronencreme 3,36 BE 677 kcal A,C,F,G,H,K 
<b>Di</b> 19.10.	Erbsencremesuppe Griechisches Moussaka auf Tomatensauce Apfelmus 5,88 BE 823 kcal A,C,F,G,H,N 	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Dillsauce mit Petersilienerdäpfel Apfelmus 5,60 BE 545 kcal A,C,D,F,G,H,N 	Erbsencremesuppe Spinattortellini auf Tomatensauce Grüner Salat Apfelmus 8,15 BE 822 kcal A,C,F,G,H,I,K,N 	Erbsencremesuppe gebratenes Fischfilet auf Dillsauce mit Petersilienerdäpfel Apfelmus 5,60 BE 545 kcal A,C,D,F,G,H,N 	Erbsencremesuppe Fischfilet auf Dillsauce mit Petersilienerdäpfel Apfelmus 5,60 BE 545 kcal A,C,D,F,G,H,N 	Erbsencremesuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Apfelmus 4,06 BE 602 kcal A,C,F,G,H,I,K,N 
<b>Mi</b> 20.10.	Klare Suppe mit Backerbsen Breinurst mit Sauerkraut und Erdäpfeln Dinkel-Zwetschkuchen 7,45 BE 1390 kcal A,C,F,G,H,I,K,N 	Klare Suppe mit Backerbsen Putennaturschnitzel mit Erbsenreis Dinkel-Zwetschkuchen 5,16 BE 666 kcal A,C,G,H,K 	Klare Suppe mit Backerbsen Topfenreisauflauf mit Pfirsichkompott Dinkel-Zwetschkuchen 4,82 BE 694 kcal A,C,G,H,K 	Klare Suppe mit Backerbsen Putennaturschnitzel mit Erbsenreis Dinkel-Zwetschkuchen 5,16 BE 666 kcal A,C,G,H,K 	Klare Suppe mit Profiteroles Putennaturschnitzel mit Reis Marillenkuchen 2,39 BE 507 kcal A,C,G,H,K 	Klare Suppe mit Backerbsen Putenwiener mit Reis Dinkel-Zwetschkuchen 2,24 BE 506 kcal A,C,G,H 
<b>Do</b> 21.10.	Käsecremesuppe Gyros vom Huhn mit Reis Tsatziki Früchtejoghurt 4,30 BE 725 kcal A,F,G,H,K 	Käsecremesuppe Couscous-Schinkenlaibchen an Röstgemüse mit Sauerrahmkräuterdip Früchtejoghurt 4,91 BE 976 kcal A,C,F,G,H,K 	Käsecremesuppe Eintopf mit Gemüse und Bulgur Früchtejoghurt 3,76 BE 651 kcal A,C,F,G,H,K,N 	Käsecremesuppe Couscous-Schinkenlaibchen an Röstgemüse mit Sauerrahmkräuterdip Früchtejoghurt 4,91 BE 976 kcal A,C,F,G,H,K 	Käsecremesuppe, Couscous-Schinkenlaibchen an Röstgemüse mit Sauerrahmkräuterdip Früchtejoghurt 4,91 BE 976 kcal A,C,F,G,H,K 	Käsecremesuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Früchtejoghurt 3,14 BE 631 kcal A,C,F,G,H,I,K 
<b>Fr</b> 22.10.	Klare Suppe mit Kräuternockerl Fleischbällchen in Tomatensauce auf Spaghetti Birnenkompott 6,48 BE 547 kcal A,C,E,F,G,H,I,K 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Pfefferahm-Geschnetzeltes mit Butternockerl Grüner Salat Birnenkompott 7,31 BE 973 kcal A,C,F,G,H,K,N 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Gemüserisotto mit Parmesan Grüner Salat Birnenkompott 3,68 BE 656 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Pfefferahm-Geschnetzeltes mit Butternockerl Grüner Salat Birnenkompott 7,31 BE 973 kcal A,C,F,G,H,K,N 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Rahm-Geschnetzeltes mit Butternockerl Grüner Salat Birnenkompott 7,31 BE 973 kcal A,C,F,G,H,K,N 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Putenwiener mit Reis Grüner Salat Birnenkompott 3,95 BE 470 kcal A,C,G,H,K 
<b>Sa</b> 23.10.	Kohlrabicremesuppe Chili con Carne mit Reis Rahmgurkensalat Fruchtsalat 6,54 BE 623 kcal A,F,G,H,I,K 	Kohlrabicremesuppe Gebratenes Zanderfilet auf cremigen Blattspinat mit Erdäpfeln Fruchtsalat 4,68 BE 520 kcal A,D,F,G,H 	Kohlrabicremesuppe Gebackene Briespitzen mit Petersilienkartoffeln Preiselbeeren Rahmgurkensalat Fruchtsalat 5,84 BE 662 kcal A,C,F,G,H,I,K 	Kohlrabicremesuppe gebratenes Zanderfilet auf cremigen Blattspinat mit Erdäpfeln Fruchtsalat 4,68 BE 520 kcal A,D,F,G,H 	Kohlrabicremesuppe gebratenes Zanderfilet auf cremigen Blattspinat mit Erdäpfeln Fruchtmus 5,47 BE 556 kcal A,D,F,G,H 	Kohlrabicremesuppe Putenwiener mit Reis Grüner Salat Fruchtsalat 3,70 BE 497 kcal A,C,F,G,H 
<b>So</b> 24.10.	Nudelsuppe Grazer Salonbeuschel mit Semmelknödel Rote Rübensalat Nusschnitte 4,36 BE 655 kcal A,C,F,G,H,K 	Nudelsuppe Überbackener Schinken-Nudelaufwurf Rote Rübensalat Nusschnitte 3,20 BE 603 kcal A,C,G,H,K 	Nudelsuppe Marillenkügel in Butterbrösel auf Vanillesauce Nusschnitte 7,20 BE 846 kcal A,C,G,H 	Nudelsuppe Überbackener Schinken-Nudelaufwurf Rote Rübensalat Nusschnitte 3,20 BE 603 kcal A,C,G,H,K 	Nudelsuppe Überbackener Schinken-Nudelaufwurf Rote Rübensalat Nusschnitte 3,20 BE 603 kcal A,C,G,H,K 	Nudelsuppe Putenwiener mit Reis Rote Rübensalat Nusschnitte 2,49 BE 510 kcal A,C,G,H,K 

+ Kundennummer:

T:

# SPEISEPLAN für Woche 42 / 2021



Name:

18.10.21 - 24.10.21

<b>1</b>	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, E, G, H, I, K	€ 4,25 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"/>	
<b>2</b>	<b>Käseaufschnitt</b> fein garniert mit Gebäck A, G	€ 4,25 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"/>	
<b>3</b>	<b>Wurstsalat mit Essiggurken</b> und feinem Dressing mariniert Gebäck A, E, G, H, I, K	€ 4,25 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"/>	
<b>4</b>	<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> A, G, C	€ 4,25 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"/>	
<b>5</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> A, G, C	€ 4,25 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"/>	
<b>6</b>	<b>Gemischte Salate</b> mit Kernöldressing H, I, K	€ 3,10 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"/>	

**Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde!**

**Aufgrund unserer organisatorischen Verbesserung, werden alle Speisepläne elektronisch erfasst.**

**Bitte achten Sie auf ein korrektes Ausfüllen. Ihre Bestellung wird wie von Ihnen ausgefüllt übertragen!**

**Tragen Sie bitte eine "Anzahl" links neben der Menübeschreibung und bei Bedarf auf der Rückseite beim Abendessen ein.**

**(Abendessen können Sie NUR in Verbindung mit einer Menübestellung wählen)**

**Bitte KEIN Tixo (Klebeband) verwenden!**

**Bestellungen bitte bis spätestens Mittwoch abgeben.**

**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