

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 16 / 2024











































Name:

15.04.24 - 21.04.24

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 15.04.	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Züricher Geschnetzeltes mit Butternudeln Grüner Salat Karamellpudding 3,60 BE 811 kcal a,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Hühnerbrustfilet auf Rahmlauch & Reis Grüner Salat Karamellpudding 4,02 BE 856 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Rahmiges "Strankerlgulasch" mit Erdäpfeln Grüner Salat Karamellpudding 6,34 BE 866 kcal a,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Züricher Geschnetzeltes mit Butternudeln Grüner Salat Karamellpudding 3,60 BE 811 kcal a,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Schweinsragout mit Butternudeln Grüner Salat Karamellpudding 3,60 BE 811 kcal a,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Karottencremesuppe Bratwurst mit Wedges Ketchup & Senf Grüner Salat Karamellpudding 4,47 BE 888 kcal a,f,g,l,m,o  AUT
Di 16.04.	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Blunzengröstl Gurkensalat Erdbeercreme 4,03 BE 549 kcal a,f,g,l,m,o,p  AUT	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Penne mit Garnelensauce Gurkensalat Erdbeercreme 5,38 BE 808 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,p,r  EU	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Grießschmarren mit Apfelmus Erdbeercreme 8,35 BE 842 kcal a,c,f,g,l,o,p 	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Penne mit Garnelensauce Gurkensalat Erdbeercreme 5,38 BE 808 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,p,r  EU	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Penne mit Garnelensauce Gurkensalat Erdbeercreme 5,38 BE 808 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,p,r  EU	<input type="checkbox"/> Rollgerstensuppe Bratwurst mit Wedges Ketchup & Senf Gurkensalat Erdbeercreme 4,52 BE 835 kcal a,f,g,l,m,o,p  AUT
Mi 17.04.	<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe Makkaronifleisch Grüner Salat Marmorkuchen 3,00 BE 713 kcal a,c,f,g,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe Brathendl & Reis Grüner Salat Marmorkuchen 2,24 BE 1003 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe Orecchiette mit Basilikumpesto Grüner Salat Marmorkuchen 2,72 BE 611 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe Brathendl & Reis Grüner Salat Marmorkuchen 2,24 BE 1003 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe Brathendl & Reis Grüner Salat Marmorkuchen 2,24 BE 1003 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Champignoncremesuppe Bratwurst mit Wedges Ketchup & Senf Grüner Salat Marmorkuchen 3,25 BE 999 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT
Do 18.04.	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Champignonrahmschnitzel Basmatireis Karottensalat Pfersichmus 4,43 BE 768 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Steirisches Wurzelfleisch mit Rösterdäpfel Pfersichmus 5,08 BE 719 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Cremespinat mit Rösterdäpfel Pfersichmus 5,13 BE 467 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Cremespinat mit Rösterdäpfel Pfersichmus 5,13 BE 467 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Cremespinat mit Rösterdäpfel Pfersichmus 5,13 BE 467 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Eierflockensuppe Bratwurst mit Wedges Ketchup & Senf Karottensalat Pfersichmus 4,97 BE 777 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT
Fr 19.04.	<input type="checkbox"/> Lauchrahmsuppe Backfisch mit Sauce Tartare und Petersilienkartoffeln Obst 6,67 BE 790 kcal a,c,d,f,g,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Lauchrahmsuppe Klassisches Hühnerfrikassee mit Reis Salat Obst 5,00 BE 695 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Lauchrahmsuppe Kaspressknödel an warmen Krautsalat mit Preiselbeeren Obst 6,57 BE 727 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Lauchrahmsuppe Klassisches Hühnerfrikassee mit Reis Salat Obst 5,00 BE 695 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Petersilienrahmsuppe Klassisches Hühnerfrikassee mit Reis Salat Obstmus 5,00 BE 695 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Lauchrahmsuppe Bratwurst mit Wedges Senf & Ketchup Salat Obst 5,45 BE 866 kcal a,f,g,l,m,o  AUT
Sa 20.04.	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Überbackene Schinkenfleckerl Grüner Salat Apfelkompott 5,96 BE 721 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Breinwurst mit Sauerkraut & Rösterdäpfel Apfelkompott 7,13 BE 1023 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce Obst 10,00 BE 863 kcal a,c,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Überbackene Schinkenfleckerl Grüner Salat Apfelkompott 5,96 BE 721 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Überbackene Schinkenfleckerl Grüner Salat Apfelkompott 5,96 BE 721 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Haferflockensuppe Bratwurst mit Wedges Senf & Ketchup Grüner Salat Apfelkompott 6,26 BE 897 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT
So 21.04.	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Cordon Bleu mit Petersilienkartoffeln Grüner Salat Pfersichschnitte 4,70 BE 801 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Gekochter Tafelspitz mit Wurzelsud & Semmelkren Pfersichschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Heidensterz & Schwammerlsauce Grüner Salat Pfersichschnitte 8,74 BE 807 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Gekochter Tafelspitz mit Wurzelsud & Semmelkren Pfersichschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Gekochter Tafelspitz mit Wurzelsud & Semmelkren Pfersichschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Kräuterrahmsuppe Bratwurst mit Wedges Senf & Ketchup Grüner Salat Pfersichschnitte 3,96 BE 875 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 16 / 2024



Name:

15.04.24 - 21.04.24

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 +