

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 17 / 2024

Name:

22.04.24 - 28.04.24

www.grazermenue.at

Wir wünschen Ihnen einen "Guten Appetit!"

Tel: 0316/27-12-12

Tag	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 22.04.	Tomatencremesuppe Gebackenes Hühnerschnitzel mit Erbsenreis Pfirsichkompott 8,32 BE 722 kcal a,c,f,g,h,l EU	Tomatencremesuppe Kürbis - Speck Gnocchipfanne Pfirsichkompott 5,30 BE 414 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Tomatencremesuppe Flaumiger Kaiserschmarrn mit Marillenröster 8,29 BE 750 kcal a,c,f,g,h,l	Tomatencremesuppe Kürbis-Speck Gnocchipfanne Pfirsichkompott 5,30 BE 414 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Tomatencremesuppe Kürbis-Schinken Gnocchipfanne Pfirsichkompott 5,30 BE 414 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Tomatencremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Pfirsichkompott 3,40 BE 554 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
Di 23.04.	Reibteigsuppe Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree Fisolensalat Milchreis 5,07 BE 701 kcal a,c,g,l,m,o AUT	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Wurzelrahm mit Ebly Fisolensalat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Eierschwammerlrahm auf Bandnudeln Fisolensalat Milchreis 2,97 BE 388 kcal a,f,g,l,m,o	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Wurzelrahm mit Ebly Fisolensalat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Wurzelrahm mit Ebly Grüner Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Fisolensalat Milchreis 2,68 BE 570 kcal a,c,g,l,m,o DE
Mi 24.04.	Leberknödelsuppe Szegediner Braten mit Petersilienerdäpfel Topfenkuchen 4,09 BE 795 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Leberknödelsuppe Gefüllte Paprika auf Tomatensauce & Kartoffeln Topfenkuchen 5,35 BE 586 kcal a,c,f,g,l AUT	Klare Suppe mit Kräuterschöberl Erdäpfelnudeln mit Butter - Sommergemüse Topfenkuchen 7,66 BE 838 kcal a,c,g,l	Leberknödelsuppe Szegediner Braten mit Petersilienerdäpfel Topfenkuchen 4,09 BE 795 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Klare Suppe mit Kräuterschöberl Gedünstetes Karreebrat mit Petersilienerdäpfel Topfenkuchen 7,08 BE 1053 kcal a,c,g,l AUT	Klare Suppe mit Kräuterschöberl Wienerschnitzel v. Schwein mit Kartoffeln, Grüner Salat Topfenkuchen 6,66 BE 971 kcal a,c,g,l,m,o DE
Do 25.04.	Knoblauchcremesuppe Schweinsgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Apfelcreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Knoblauchcremesuppe "Paella" Reispfanne mit Meeresfrüchten und Huhn mit Aioli Apfelcreme 6,06 BE 928 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o EU	Knoblauchcremesuppe Curryeintopf mit Soja und Basmatireis Apfelcreme 3,76 BE 377 kcal a,c,f,g,h,l,o	Knoblauchcremesuppe Schweinsgulasch mit Soja Grüner Salat Apfelcreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Gemüsecremesuppe "Paella" Reispfanne mit Meeresfrüchten und Huhn mit Sauerrahmsauce Apfelcreme 6,79 BE 983 kcal a,b,c,d,f,g,l,m EU	Knoblauchcremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Apfelcreme 3,82 BE 626 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
Fr 26.04.	Frittatensuppe Schweinschnitzel im Natursaft mit Spiralen Obst 2,95 BE 511 kcal a,c,g,l,o AUT	Frittatensuppe Gyros vom Fisch nach griechischer Art auf Basmatireis mit Tzaziki Obst 4,34 BE 413 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	Frittatensuppe Pasta al Pomodoro Obst 4,65 BE 474 kcal a,c,f,g,l	Frittatensuppe Schweinschnitzel im Natursaft mit Spiralen Obst 2,95 BE 511 kcal a,c,g,l,o AUT	Frittatensuppe Schweinschnitzel im Natursaft mit Spiralen Kompott 2,95 BE 511 kcal a,c,g,l,o AUT	Frittatensuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Obst 3,66 BE 557 kcal a,c,g,l,m,o DE
Sa 27.04.	Gemüsecremesuppe Geschmorte Schweinsbackerl auf Cremepolenta Panna Cotta 8,62 BE 1339 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Panna Cotta 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Kürbis - Kartoffelgratin mit Schnittlauchsauce Panna Cotta 3,98 BE 753 kcal a,c,f,g,h,l,o	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Panna Cotta 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in Gemüsesud mit Petersilkartoffeln Panna Cotta 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Gemüseris Grüner Salat Panna Cotta 4,12 BE 855 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
So 28.04.	Klare Suppe mit Leberschöberl Eierschwammerl Rostbraten mit Bandnudeln Linzerschnitte 2,94 BE 563 kcal a,c,g,l,o AUT	Klare Suppe mit Leberschöberl Pfefferrahmgeschnetztes mit Spätzle Linzerschnitte 6,26 BE 1015 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Klare Suppe mit Gemüseschöberl Steinpilzravioli auf getrüffeltr Rahmsauce Grüne Blattsalate Linzerschnitte 6,01 BE 804 kcal a,c,f,g,l,o,r	Klare Suppe mit Leberschöberl Pfefferrahmgeschnetztes mit Spätzle Linzerschnitte 6,26 BE 1015 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Klare Suppe mit Leberschöberl Rahmgeschnetztes mit Spätzle Linzerschnitte 6,26 BE 1015 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Klare Suppe mit Leberschöberl Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Linzerschnitte 2,50 BE 511 kcal a,c,g,l DE

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 17 / 2024



Name:

22.04.24 - 28.04.24

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