

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 20 / 2024**

Name:

13.05.24 - 19.05.24

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
<b>Mo</b> 13.05.	 Käsecremesuppe Schweinsgulasch mit Serviettenschnitte Krautsalat Pfirisichkompott 4,58 BE 883 kcal a,c,f,g,l,o	 Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Pfirisichkompott 4,40 BE 451 kcal a,d,f,g,l,o	 Käsecremesuppe Kaiserschmarrn & Zwetschkenkompott 6,93 BE 738 kcal a,c,f,g,l	 Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Pfirisichkompott 4,40 BE 451 kcal a,d,f,g,l,o	 Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Pfirisichkompott 4,40 BE 451 kcal a,d,f,g,l,o	 Käsecremesuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Pfirisichkompott 7,47 BE 693 kcal a,c,f,g,h,l,o
<b>Di</b> 14.05.	 Frittatensuppe Jägerpfandl mit Pilzen und Speck Spätzle Grüner Salat Schokoladenpudding 5,97 BE 866 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Frittatensuppe Gemüseintopf mit Putenfrankfurter Vollkorngebäck Schokoladenpudding 3,81 BE 622 kcal a,c,f,g,h,l,n	 Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Tomatenragout Grüner Salat Schokoladenpudding 6,97 BE 915 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Tomatenragout Grüner Salat Schokoladenpudding 6,97 BE 915 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Tomatenragout Grüner Salat Schokoladenpudding 6,97 BE 915 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Frittatensuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Schokoladenpudding 5,68 BE 614 kcal a,c,g,h,l
<b>Mi</b> 15.05.	 Rote Rübensuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Rhababerkuchen 4,28 BE 643 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Rote Rübensuppe Gemüserisotto mit gegrillten Hühnerbruststreifen Grüner Salat Rhababerkuchen 3,18 BE 600 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Rote Rübensuppe Rigatoni mit Bärlauchrahmsauce Rhababerkuchen 4,68 BE 501 kcal a,c,f,g,l	 Rote Rübensuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Rhababerkuchen 4,28 BE 643 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Rote Rübensuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Rhababerkuchen 4,28 BE 643 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Rote Rübensuppe Germknödel mit brauner Butter und Mohn Rhababerkuchen 6,15 BE 783 kcal a,c,f,g,h,l
<b>Do</b> 16.05.	 Steirische Krensuppe Kartoffelgulasch mit Braunschweiger Gebäck Kaffeejoghurt 6,02 BE 937 kcal a,f,g,l,n,o,p	 Steirische Krensuppe Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaftl Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt 4,06 BE 847 kcal a,f,g,l,m,o,p	 Steirische Krensuppe Vegetarisches Gulasch mit Erdäpfel und Gemüse Semmel Kaffeejoghurt 5,35 BE 492 kcal a,f,g,l,p	 Steirische Krensuppe Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaftl Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt 4,06 BE 847 kcal a,f,g,l,m,o,p	 Rahmsuppe Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaftl Reis Kartoffelsalat Naturjoghurt 4,06 BE 847 kcal a,f,g,l,m,o,p	 Steirische Krensuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Kaffeejoghurt 5,88 BE 604 kcal a,c,f,g,h,l,p
<b>Fr</b> 17.05.	 Maiscremesuppe Fischfilet auf Parmesanrisotto mit Knoblauchbutter Obst 3,94 BE 818 kcal a,c,d,f,g,h,l,o	 Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Obst 5,13 BE 564 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	 Maiscremesuppe Spinat-Schafskäsestrudel mit kalter Knoblauch- Sauerrahmsauce Obst 3,51 BE 756 kcal a,c,f,g,h,l,o	 Maiscremesuppe Spinat-Schinkenfleckerl mit grünem Salat Obst 5,13 BE 564 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	 Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Kompott 6,22 BE 616 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	 Maiscremesuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Obst 6,84 BE 614 kcal a,c,f,g,h,l,o
<b>Sa</b> 18.05.	 Spinatcremesuppe Herzhafte Hühnereinmachsuppe mit buntem Gemüse Bröselknödel Grüner Salat Apfelmus 4,05 BE 586 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Spinatcremesuppe Couscous-Schinkelaibchen mit Gemüse & Sauerrahmdip Apfelmus 4,36 BE 766 kcal a,c,f,g,l,o	 Spinatcremesuppe Kartoffelkuchen mit Paprikagemüse Grüner Salat Apfelmus 5,86 BE 970 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Spinatcremesuppe Herzhafte Hühnereinmachsuppe mit buntem Gemüse Bröselknödel Grüner Salat Apfelmus 4,05 BE 586 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Spinatcremesuppe Herzhafte Hühnereinmachsuppe mit buntem Gemüse Bröselknödel Grüner Salat Apfelmus 4,05 BE 586 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Spinatcremesuppe Germknödel mit Vanillesauce Apfelmus 6,78 BE 601 kcal a,c,f,g,l,o
<b>So</b> 19.05. Feiertag	 Semmelschnittensuppe Geschmorter Rindsbraten mit Burgundersauce Spätzle Grüner Salat Gebackene Mäuse 7,05 BE 770 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Gebackene Mäuse 4,02 BE 651 kcal a,c,d,f,g,l,m,o	 Semmelschnittensuppe Semmelknödel mit Schwammerlsauce Grüner Salat Gebackene Mäuse 3,88 BE 587 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Semmelschnittensuppe Semmelknödel mit Schwammerlsauce Grüner Salat Gebackene Mäuse 3,88 BE 587 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Semmelschnittensuppe Semmelknödel mit Gemüserahmsauce Grüner Salat Früchteblechkuchen 3,88 BE 587 kcal a,c,f,g,l,m,o	 Semmelschnittensuppe Germknödel mit Vanillesauce Früchteblechkuchen 5,98 BE 652 kcal a,c,g,l

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 20 / 2024**

Name:

13.05.24 - 19.05.24

<b>1</b>	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> 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"/>	
<b>2</b>	<b>Käseaufschnitt</b> 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"/>	
<b>3</b>	<b>Wurstsalat mit Essiggurken</b> 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"/>	
<b>4</b>	<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> 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"/>	
<b>5</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> 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"/>	
<b>6</b>	<b>Gemischte Salate</b> 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 +