

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 20 / 2025











































Name:

12.05.25 - 18.05.25

www.grazermenue.at

Wir wünschen Ihnen einen "Guten Appetit" - Grazer Menü Service - täglich frisch auf Ihren Tisch

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 12.05.	Karottencremesuppe Salzburger Bierfleisch mit Butternudeln Grüner Salat Karamellpudding 3,60 BE 811 kcal a,f,g,l,m,o 	Karottencremesuppe Hühnerbrustfilet auf Rahmlauch & Reis Grüner Salat Karamellpudding 4,02 BE 856 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Karottencremesuppe Herzhafte Erdäpfelgulasch Gebäck Karamellpudding 5,38 BE 729 kcal a,f,g,l,n 	Karottencremesuppe Salzburger Bierfleisch mit Butternudeln Grüner Salat Karamellpudding 3,60 BE 811 kcal a,f,g,l,m,o 	Karottencremesuppe Salzburger Bierfleisch mit Butternudeln Grüner Salat Karamellpudding 3,60 BE 811 kcal a,f,g,l,m,o 	Karottencremesuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Grüner Salat Karamellpudding 4,47 BE 888 kcal a,f,g,l,m,o 
Di 13.05.	Rollgerstensuppe Grenadiermarsch Gurkensalat Erdbeercreme 4,03 BE 549 kcal a,f,g,l,m,o,p 	Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara Gurkensalat Erdbeercreme 4,64 BE 664 kcal a,f,g,l,m,o,p 	Rollgerstensuppe Grießschmarren mit Apfelmus Erdbeercreme 8,35 BE 842 kcal a,c,f,g,l,o,p 	Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara Gurkensalat Erdbeercreme 4,64 BE 664 kcal a,f,g,l,m,o,p 	Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara (Schinkensauce) Grüner Salat Erdbeercreme 4,46 BE 678 kcal a,f,g,l,o,p 	Rollgerstensuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Gurkensalat Erdbeercreme 4,52 BE 835 kcal a,f,g,l,m,o,p 
Mi 14.05.	Petersiliencremesuppe Makkaronifleisch Grüner Salat Marmorkuchen 3,00 BE 713 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Petersiliencremesuppe Brathendl & Reis Grüner Salat Marmorkuchen 2,24 BE 1003 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Petersiliencremesuppe Grünes Risotto mit Babyspinat & Parmesan Grüner Salat Marmorkuchen 2,47 BE 636 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Petersiliencremesuppe Brathendl & Reis Grüner Salat Marmorkuchen 2,24 BE 1003 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Petersiliencremesuppe Brathendl & Reis Grüner Salat Marmorkuchen 2,24 BE 1003 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Petersiliencremesuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Grüner Salat Marmorkuchen 3,25 BE 999 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Do 15.05.	Eierflockensuppe Schopfbraten mit Erdäpfelknödel Krautsalat Birnenumus 5,22 BE 765 kcal a,c,f,g,l,o 	Eierflockensuppe Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln Birnenumus 5,07 BE 719 kcal a,c,f,g,l,o 	Eierflockensuppe Cremespinat mit Erdäpfel Birnenumus 5,13 BE 467 kcal a,c,f,g,l,o 	Eierflockensuppe Cremespinat mit Erdäpfel Birnenumus 5,13 BE 467 kcal a,c,f,g,l,o 	Eierflockensuppe Cremespinat mit Erdäpfel Birnenumus 5,13 BE 467 kcal a,c,f,g,l,o 	Eierflockensuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Krautsalat Birnenumus 4,97 BE 777 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Fr 16.05.	Lauchrahmsuppe Breinwurst auf Sauerkraut & Erdäpfel Obst 6,31 BE 992 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Lauchrahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Reis Salat Obst 5,00 BE 695 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Lauchrahmsuppe Semmelknödel auf Sauerkraut Obst 5,64 BE 476 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Lauchrahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Reis Salat Obst 5,00 BE 695 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Petersilienrahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Reis Salat Obst 5,00 BE 695 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Lauchrahmsuppe Bratwurst mit Kartoffeln Senf & Ketchup Salat Obst 5,45 BE 866 kcal a,f,g,l,m,o 
Sa 17.05.	Haferflockensuppe Rindsgulasch mit Polentaschnitte Grüner Salat Apfelkompott 5,31 BE 700 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Haferflockensuppe Fischfilet auf mediterranen Tomaten mit Kartoffeln Apfelkompott 5,81 BE 476 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Haferflockensuppe Topfen-Pfirsichstrudel mit Vanillesauce Obst 10,00 BE 863 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Haferflockensuppe Fischfilet auf mediterranen Tomaten mit Kartoffeln Apfelkompott 5,81 BE 476 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Haferflockensuppe Fischfilet auf mediterranen Tomaten mit Kartoffeln Apfelkompott 5,81 BE 476 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Haferflockensuppe Bratwurst mit Kartoffeln Senf & Ketchup Grüner Salat Apfelkompott 6,26 BE 897 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
So 18.05.	Kräuterrahmsuppe Ritschert (Selchfleisch und Bohnen) mit grünem Salat Heidelbeerschnitte 3,82 BE 540 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherz mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Kräuterrahmsuppe Heidensterz & Schwammerlsauce Grüner Salat Heidelbeerschnitte 8,74 BE 807 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherz mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherz mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Kräuterrahmsuppe Bratwurst mit Kartoffeln Senf & Ketchup Grüner Salat Heidelbeerschnitte 3,96 BE 875 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 20 / 2025



Name:

12.05.25 - 18.05.25

1	Verschiedene Aufschnitte mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 5,57 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	€ 5,57 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	€ 5,57 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	€ 5,57 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	€ 5,57 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	€ 4,20 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 +