

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 21 / 2025




















































































Name:

19.05.25 - 25.05.25

www.grazermenue.at

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

Tel: 0316/27-12-12

Tag	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 19.05.	 Tomatencremesuppe Hühnergeschneitzel mit Erbsenreis Pfirsichkompott 6,03 BE 637 kcal a,c,f,g,h,l,o  EU	 Tomatencremesuppe Feine Thunfischlasagne mit Gemüse Pfirsichkompott 4,01 BE 595 kcal a,c,e,f,g,h,l  EU	 Tomatencremesuppe Flaumiger Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster 8,29 BE 750 kcal a,c,f,g,h,l 	 Tomatencremesuppe Feine Thunfischlasagne mit Gemüse Pfirsichkompott 4,01 BE 595 kcal a,c,e,f,g,h,l  EU	 Tomatencremesuppe Feine Thunfischlasagne mit Gemüse Pfirsichkompott 4,01 BE 595 kcal a,c,e,f,g,h,l  EU	 Tomatencremesuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Pfirsichkompott 3,40 BE 554 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  DE
Di 20.05.	 Reibteigsuppe Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree Grünen Salat Milchreis 5,07 BE 701 kcal a,c,g,l,m,o  AUT	 Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Pfefferrahmsauce und Eibly Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o  EU	 Reibteigsuppe Eierschwammerlrahm auf Bandnudeln Grünen Salat Milchreis 2,97 BE 388 kcal a,f,g,l,m,o 	 Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Pfefferrahmsauce mit Eibly Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o  EU	 Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Rahmsauce mit Eibly Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o  EU	 Reibteigsuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grünen Salat Milchreis 2,68 BE 570 kcal a,c,g,l,m,o  DE
Mi 21.05.	 Leberknödelsuppe Szegediner Braten mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 4,09 BE 795 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	 Leberknödelsuppe Herzhafter Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln Apfelschnitte 1,96 BE 759 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	 Klare Suppe mit Kräuterschöberl Gnocchi in Gorgonzola Spinatrahm Apfelschnitte 9,97 BE 953 kcal a,c,f,g,h,l,o 	 Leberknödelsuppe Szegediner Braten mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 4,09 BE 795 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	 Klare Suppe mit Kräuterschöberl Gedünstetes Karreebrat mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 7,08 BE 1053 kcal a,c,g,l  AUT	 Klare Suppe mit Kräuterschöberl Wienschnitzel v. Schwein mit Kartoffeln, Grüner Salat Apfelschnitte 7,16 BE 999 kcal a,c,g,l,m,o  DE
Do 22.05.	 Knoblauchcremesuppe Hendgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Topfencreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	 Knoblauchcremesuppe "Paella" Reispfanne mit Meeresfrüchten und Huhn mit Aioli Topfencreme 6,06 BE 928 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o  EU	 Knoblauchcremesuppe Curryeintopf mit Soja und Basmatireis Topfencreme 3,76 BE 377 kcal a,c,f,g,h,l,o 	 Knoblauchcremesuppe Hendgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Topfencreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	 Gemüsecremesuppe "Paella" Reispfanne mit Meeresfrüchten und Huhn mit Sauerrahmsauce Topfencreme 6,79 BE 983 kcal a,b,c,d,f,g,l,m  EU	 Knoblauchcremesuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Topfencreme 3,82 BE 626 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  DE
Fr 23.05.	 Frittatensuppe Kärntner Fleischnudeln mit brauner Butter Grüner Salat Obst 1,80 BE 613 kcal a,c,f,g,l,m,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 Primavera (buntes Gemüse) Obst 4,65 BE 474 kcal a,c,f,g,l 	 Frittatensuppe Pasta Primavera (buntes Gemüse) Obst 4,65 BE 474 kcal a,c,f,g,l 	 Frittatensuppe Pasta Primavera (buntes Gemüse) Kompott 4,65 BE 474 kcal a,c,f,g,l 	 Frittatensuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Obst 3,66 BE 557 kcal a,c,g,l,m,o  DE
Sa 24.05.	 Gemüsecremesuppe Geschmorte Schweinsbackerl auf Cremepolenta Himbeerjoghurt 8,62 BE 1339 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	 Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Himbeerjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	 Gemüsecremesuppe Kürbis - Kartoffelgratin mit Schnittlauchsauce Himbeerjoghurt 3,98 BE 753 kcal a,c,f,g,h,l,o 	 Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Himbeerjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	 Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in Gemüsesud mit Petersilkartoffeln Naturjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	 Gemüsecremesuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Gemüseris Grüner Salat Himbeerjoghurt 4,12 BE 855 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  DE
So 25.05.	 Klare Suppe mit Leberschöberl Pariserschnitzel mit Erbsenreis und Preiselbeeren Linzerschnitte 7,47 BE 941 kcal a,c,g,l  AUT	 Klare Suppe mit Leberschöberl Putenrollbraten im Natursaft mit Gemüsecouscous Linzerschnitte 3,47 BE 639 kcal a,c,f,g,l,o  DE	 Klare Suppe mit Gemüschöberl Tortellini mit Tomatenragout Grüne Blattsalate Linzerschnitte 6,66 BE 757 kcal a,c,f,g,l,r 	 Klare Suppe mit Leberschöberl Putenrollbraten im Natursaft mit Gemüsecouscous Linzerschnitte 3,47 BE 639 kcal a,c,f,g,l,o  DE	 Klare Suppe mit Leberschöberl Putenrollbraten im Natursaft mit Gemüsecouscous Linzerschnitte 3,47 BE 639 kcal a,c,f,g,l,o  DE	 Klare Suppe mit Leberschöberl Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüne Blattsalate Linzerschnitte 2,72 BE 521 kcal a,c,g,l,m,o

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 21 / 2025



Name:

19.05.25 - 25.05.25

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 +