

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 23 / 2025

Name:

02.06.25 - 08.06.25

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 02.06.	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Selchschopf mit Kartoffelpüree Blattsalat Kirschkompott 7,66 BE 834 kcal a,f,g,l,m,o  AUT	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Kirschkompott 5,33 BE 759 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r  EU	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Vegetarisches Reisfleisch mit Kichererbsen Grüner Salat Kirschkompott 3,16 BE 489 kcal a,f,g,l,m,o 	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Kirschkompott 5,33 BE 759 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r  EU	Grüne Petersilien-Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Apfelpompott 5,33 BE 759 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r  EU	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Kirschkompott 3,46 BE 530 kcal a,f,g,l,m,o  EU
Di 03.06.	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Schopfbraten mit Natursaft Erbsenreis Joghurt Natur 5,70 BE 743 kcal a,c,g,l,o  AUT	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Hühner Pilz Risotto mit Fiolen Joghurt Natur 2,53 BE 501 kcal a,c,f,g,l,o  EU	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Zucchini Sauce Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 504 kcal a,c,f,g,l 	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Zucchini Sauce Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 504 kcal a,c,f,g,l 	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Zucchini Sauce Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 504 kcal a,c,f,g,l 	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Joghurt Natur 2,10 BE 498 kcal a,c,g,l,m,o  EU
Mi 04.06.	Rote Bohnensuppe Majoranfleisch mit Reis Zwetschkenkuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	Rote Bohnensuppe Gebratenes Seehechtfilet auf Kartoffel - Knoblauchspinat Zwetschkenkuchen 3,33 BE 557 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	Rote Bohnensuppe Apfelnockerl Zwetschkenkuchen 12,06 BE 871 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Rote Bohnensuppe Majoranfleisch mit Reis Zwetschkenkuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	Karottencremesuppe Majoranfleisch mit Reis Kuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	Rote Bohnensuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Zwetschkenkuchen 3,39 BE 662 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU
Do 05.06.	Gebundene Gemüsesuppe Naturschnitzel in Pfefferrahm Spiralen Vanillepudding 2,68 BE 592 kcal a,f,g,l,o  AUT	Gebundene Gemüsesuppe Hühnerbrust auf Paprikagemüse & Reis Vanillepudding 2,46 BE 599 kcal a,c,f,g,l,m  DE	Gebundene Gemüsesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding 2,69 BE 700 kcal c,g,l 	Gebundene Gemüsesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding 2,69 BE 700 kcal c,g,l 	Gebundene Gemüsesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding 2,69 BE 700 kcal c,g,l 	Gebundene Gemüsesuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Vanillepudding 2,23 BE 512 kcal g,l,m,o  EU
Fr 06.06.	Paprikacremesuppe Tortellini in Butter-Knoblauchsauce Grüner Salat Steirischer Apfel 7,18 BE 1005 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	Paprikacremesuppe Klassischer Zwiebelrostbraten mit Spiralen Röstzwiebel Steirischer Apfel 4,21 BE 488 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	Paprikacremesuppe Käsescurry mit Reis Grüner Salat Steirischer Apfel 4,42 BE 478 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Paprikacremesuppe Klassischer Zwiebelrostbraten mit Spiralen Röstzwiebel Steirischer Apfel 4,21 BE 488 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	Rahmsuppe Rindschnitzel gedünstet mit Nudeln Kompott 5,15 BE 548 kcal a,c,f,g,h,l  AUT	Paprikacremesuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Steirischer Apfel 3,82 BE 571 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU
Sa 07.06.	Apfel - Kokos Karottensuppe Geschmorte Schweinsleber mit Erdäpfelpüree Krautsalat Pfirsich-Mangomus 7,73 BE 843 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe Schweinesteak auf Bärlauchrisotto Krautsalat Pfirsich-Mangomus 5,25 BE 848 kcal a,f,g,l,o  AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe Käsespätzle Krautsalat Pfirsich-Mangomus 10,26 BE 1053 kcal a,c,f,g,l,o 	Apfel - Kokos Karottensuppe Geschmorte Schweinsleber mit Erdäpfelpüree Krautsalat Pfirsich-Mangomus 7,73 BE 843 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe Käsespätzle Grüner Salat Pfirsich-Mangomus 9,91 BE 964 kcal a,c,f,g,l,o 	Apfel - Kokos Karottensuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Pfirsich-Mangomus 4,70 BE 621 kcal a,f,g,l,m,o  EU
So 08.06. Feiertag	Grießnockerlsuppe Kalbsrahmgulasch mit Spätzle Grüner Salat Schokokuchen Sacher Art 5,93 BE 889 kcal a,c,e,f,g,l,m,o  AUT	Grießnockerlsuppe Thunfisch Penne in Paprika -Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art 5,29 BE 695 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o  EU	Grießnockerlsuppe Bärlauchknödel auf Rahmsauerkraut Grüner Salat Schokokuchen Sacher Art 4,13 BE 729 kcal a,c,e,f,g,h,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Thunfisch Penne in Paprika -Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art 5,29 BE 695 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o  EU	Grießnockerlsuppe Thunfisch Penne in Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art 5,29 BE 695 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o  EU	Grießnockerlsuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Schokokuchen Sacher Art 2,85 BE 622 kcal a,c,e,f,g,l,m,o  EU

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 23 / 2025

02.06.25 - 08.06.25



Name:

1	Verschiedene Aufschnitte mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 5,57 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	
2	Käseaufschnitt fein garniert mit Gebäck A, G, C	€ 5,57 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	
3	Wurstsalat mit Essiggurken und feinem Dressing mariniert Gebäck A, G, C	€ 5,57 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	
4	Topfenstrudel mit Vanillesauce A, G, C	€ 5,57 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	
5	Apfelstrudel mit Vanillesauce A, G, C	€ 5,57 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	
6	Gemischte Salate mit Kernöldressing A, G, C, M, L	€ 4,20 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	

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 abzuspuhlen 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