+ Kundennummer: T:

Name:

www.grazermenue.at

# SPEISEPLAN für Woche 25 / 2025

16.06.25 - 22.06.25

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

GRAZER MENÜ Service

Tel: 0316/27-12-12 +

| Tage | Rot - Grazer Menü | Grün - Vital Menü | Schwarz - Fleischlos | Gelb - Diabetiker | Blau - Leichte Vollkost | Lila - Wunschmenü |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Mo 16.06.** | Klare Suppe mit Lebernockerl<br>Fleischbällchen<br>in Paprikasauce<br>mit Reis<br>Fruchtmus<br>5,67 BE 491 kcal a,c,e,f,g,l,m,o DE | Klare Suppe mit Lebernockerl<br>Rahmige<br>Spinat - Schinkenlasagne<br>Fruchtmus<br>5,22 BE 697 kcal a,c,e,f,g,l,o AUT | Klare Suppe mit Profiteroles<br>Makkaroni<br>mit rahmiger Käsesauce<br>Grüner Salat<br>Fruchtmus<br>4,76 BE 643 kcal a,c,f,g,l,m,o | Klare Suppe mit Lebernockerl<br>Rahmige<br>Spinat - Schinkenlasagne<br>Fruchtmus<br>5,22 BE 697 kcal a,c,e,f,g,l,o AUT | Klare Suppe mit Profiteroles<br>Rahmige<br>Spinat - Schinkenlasagne<br>Fruchtmus<br>5,32 BE 712 kcal a,c,e,f,g,l,o AUT | Klare Suppe mit Lebernockerl<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>Kartoffeln<br>Grüner Salat<br>Fruchtmus<br>4,08 BE 549 kcal a,c,g,l,m,o DE |
| **Di 17.06.** | Kartoffelcremesuppe<br>Rahmiges Beuschel<br>mit Serviettenknödel<br>Mango-Papayakompott<br>6,27 BE 695 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT | Kartoffelcremesuppe<br>Spaghetti Bolognese<br>mit grünem Salat<br>Mango-Papayakompott<br>6,07 BE 797 kcal a,f,g,l,m,o AUT | Kartoffelcremesuppe<br>Polentaschnitte<br>auf Ratatouille<br>Grüner Salat<br>Mango-Papayakompott<br>6,20 BE 536 kcal a,c,f,g,l,m,o | Kartoffelcremesuppe<br>Polentaschnitte<br>auf Ratatouille<br>Grüner Salat<br>Mango-Papayakompott<br>6,20 BE 536 kcal a,c,f,g,l,m,o | Kartoffelcremesuppe<br>Polentaschnitte<br>auf Tomatensauce<br>Grüner Salat<br>Mango-Papayakompott<br>6,20 BE 536 kcal a,c,f,g,l,m,o | Kartoffelcremesuppe<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>Kartoffeln<br>Grüner Salat<br>Mango-Papayakompott<br>5,36 BE 647 kcal a,c,f,g,l,m,o DE |
| **Mi 18.06.** | Klare Suppe mit Nudeln<br>Champignonrahmschnitzel<br>mit Erbsenreis<br>Raffaelloschnitte<br>5,18 BE 854 kcal a,c,f,g,l DE | Klare Suppe mit Nudeln<br>Ritschert<br>mit Schinken , Bohnen und<br>Rollgerste<br>Grüner Salat<br>Raffaelloschnitte<br>2,86 BE 438 kcal a,c,g,l,m,o AUT | Klare Suppe mit Nudeln<br>Gemüse- Sojageschnetzeltes<br>mit Serviettenschnitte<br>Grüner Salat<br>Raffaelloschnitte<br>3,19 BE 570 kcal a,c,f,g,l,m,o | Klare Suppe mit Nudeln<br>Ritschert<br>mit Schinken , Bohnen und<br>Rollgerste<br>Grüner Salat<br>Raffaelloschnitte<br>2,86 BE 438 kcal a,c,g,l,m,o AUT | Klare Suppe mit Nudeln<br>Rollgersteneintopf<br>mit gedünstetem Gemüse &<br>Tofu<br>Grüner Salat<br>Kuchen<br>2,86 BE 438 kcal a,c,g,l,m,o | Klare Suppe mit Nudeln<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>mit Reis<br>Grüner Salat<br>Raffaelloschnitte<br>4,88 BE 692 kcal a,c,g,l,m,o DE |
| **Do 19.06. Feiertag** | Gemüsecremesuppe<br>Leberkäse<br>Püree & Gemüse<br>Grießflammerie<br>6,21 BE 788 kcal a,c,f,g,l AUT | Gemüsecremesuppe<br>Hühner-Champignon Risotto<br>Tomatensalat<br>Grießflammerie<br>5,14 BE 762 kcal a,f,g,l,m,o EU | Gemüsecremesuppe<br>Mohnnudeln<br>mit kaltem Fruchtröster<br>Grießflammerie<br>11,91 BE 1238 kcal a,c,e,f,g,h,l | Gemüsecremesuppe<br>Leberkäse<br>Püree & Gemüse<br>Grießflammerie<br>6,21 BE 788 kcal a,c,f,g,l AUT | Gemüsecremesuppe<br>Leberkäse<br>Püree & Gemüse<br>Grießflammerie<br>6,21 BE 788 kcal a,c,f,g,l AUT | Gemüsecremesuppe<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>mit Kartoffeln<br>Tomatensalat<br>Grießflammerie<br>5,21 BE 722 kcal a,c,f,g,l,m,o DE |
| **Fr 20.06.** | Karottencremesuppe<br>Hasheenudeln<br>mit grünem Salat<br>Obst<br>5,09 BE 639 kcal a,f,g,l,m,o AUT | Karottencremesuppe<br>Hühnerpfanne " Mexikanische Art"<br>vom Huhn mit Reis<br>Grüner Salat<br>Obst<br>4,65 BE 685 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU | Karottencremesuppe<br>Serbischer Bohneneintopf<br>Grüner Salat<br>Obst<br>6,01 BE 524 kcal a,f,g,l,m,o | Karottencremesuppe<br>Hühnerpfanne " Mexikanische Art"<br>vom Huhn mit Reis<br>Grüner Salat<br>Obst<br>4,65 BE 685 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU | Karottencremesuppe<br>Hühnergeschnetzeltes<br>mit Reis<br>Grüner Salat<br>Obst<br>4,65 BE 685 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU | Karottencremesuppe<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>mit Petersilienkartoffeln<br>Grüner Salat<br>Obst<br>4,42 BE 631 kcal a,c,f,g,l,m,o DE |
| **Sa 21.06.** | Specknockerlsuppe<br>Pfannengyros<br>mit Hirtenkäse und Tomatenreis<br>Grüner Salat<br>Naturjoghurt<br>3,96 BE 841 kcal a,f,g,l,m,o DE | Specknockerlsuppe<br>Gebratene Fischlaibchen<br>auf Röstgemüse<br>Grüner Salat<br>Naturjoghurt<br>2,02 BE 633 kcal a,b,c,d,f,g,l,m,o,r EU | Klare Gemüsesuppe<br>Süßer Reisauflauf<br>mit Vanillesauce<br>Naturjoghurt<br>5,66 BE 916 kcal a,c,g,l | Specknockerlsuppe<br>Gebratene Fischlaibchen<br>auf Röstgemüse<br>Grüner Salat<br>Naturjoghurt<br>2,02 BE 633 kcal a,b,c,d,f,g,l,m,o,r EU | Schinkennockerlsuppe<br>Gebratene Fischlaibchen<br>auf Röstgemüse<br>Grüner Salat<br>Naturjoghurt<br>2,02 BE 633 kcal a,b,c,d,f,g,l,m,o,r EU | Specknockerlsuppe<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>mit Kartoffeln<br>Grüner Salat<br>Naturjoghurt<br>3,52 BE 752 kcal a,c,f,g,l,m,o DE |
| **So 22.06.** | Maiscremesuppe<br>Herzhafter Kartoffelstrudel<br>mit Speck und Lauch<br>Sauerrahmdip<br>Bananenschnitte<br>5,82 BE 897 kcal a,c,f,g,l AUT | Maiscremesuppe<br>Zwiebelrostbraten<br>mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel<br>Selleriesalat<br>Bananenschnitte<br>6,23 BE 704 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT | Maiscremesuppe<br>Vegetarische Cous Cous<br>Laibchen<br>an Gemüse<br>Sauerrahmdip<br>Bananenschnitte<br>5,00 BE 988 kcal a,c,f,g,l | Maiscremesuppe<br>Vegetarische Cous Cous<br>Laibchen<br>an Gemüse<br>Sauerrahmdip<br>Bananenschnitte<br>5,00 BE 988 kcal a,c,f,g,l | Rahmsuppe<br>Vegetarische Cous Cous<br>Laibchen<br>an Gemüse<br>Sauerrahmdip<br>Bananenschnitte<br>5,00 BE 988 kcal a,c,f,g,l | Maiscremesuppe<br>Wienerschnitzel<br>vom Schwein<br>mit Kartoffeln<br>Selleriesalat<br>Bananenschnitte<br>4,34 BE 731 kcal a,c,f,g,l,m,o DE |

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN** 0101 +

+ Kundennummer: T:

Name:

# SPEISEPLAN für Woche 25 / 2025

16.06.25 - 22.06.25

GRAZER MENÜ Service +

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

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

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0201 +