

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 26 / 2025

Name:

23.06.25 - 29.06.25

www.grazermenu.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 23.06.	Spargelcremesuppe Cevapcici auf Djuvec Reis Salat Birnenkompott 4,21 BE 945 kcal a,c,f,g,l,m,o EU	Spargelcremesuppe Fischcurry mit Reis Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	Spargelcremesuppe Bunte Linsensauce mit Nudeln Salat Birnenkompott 8,51 BE 655 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	Spargelcremesuppe Fischcurry mit Reis Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	Spargelcremesuppe Fischragout mit Reis Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	Spargelcremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Salat Birnenkompott 16,22 BE 1156 kcal a,c,f,g,l,o
Di 24.06.	Zwiebelcremesuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Frischer Fruchtsalat 3,75 BE 559 kcal a,f,g,l AUT	Zwiebelcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Eibly Grüner Salat Frischer Fruchtsalat 6,14 BE 826 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Zwiebelcremesuppe Bunte rahmige Dillbohnenpfanne mit Erdäpfel Grüner Salat Frischer Fruchtsalat 3,83 BE 486 kcal a,f,g,l,m,o	Zwiebelcremesuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Frischer Fruchtsalat 3,75 BE 559 kcal a,f,g,l AUT	Rahmsuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Kompott 3,75 BE 559 kcal a,f,g,l AUT	Zwiebelcremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Frischer Fruchtsalat 14,81 BE 1077 kcal a,f,g,l,o
Mi 25.06.	Broccolicremesuppe Zwiebfleisch (geschnetzelt) mit Spätzle und Chinakohlsalat Marillenleck 6,61 BE 983 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Marillenleck 4,04 BE 857 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Broccolicremesuppe Reis mit gebratenem Wokgemüse & Soja Chinakohlsalat Marillenleck 4,81 BE 574 kcal a,c,f,g,l,m,o	Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Marillenleck 4,04 BE 857 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Marillenleck 4,04 BE 857 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Broccolicremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Marillenleck 15,28 BE 1216 kcal a,c,f,g,l,o
Do 26.06.	Frittatensuppe Gefüllter Fleischstrudel auf pikanter Tomatensauce Grüner Salat Obst 3,04 BE 626 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst 3,93 BE 600 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Frittatensuppe Süße Apfelnockerl Obst 11,75 BE 706 kcal a,c,g,l	Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst 3,93 BE 600 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Frittatensuppe Fischfilet natur mit Erdäpfeln Grüner Salat Kompott 3,93 BE 600 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Frittatensuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Obst 15,09 BE 1031 kcal a,c,g,l,o
Fr 27.06.	Tomatencremesuppe Knacker mit Rahmgemüse und Erdäpfelpüree Kaffeejoghurt 5,93 BE 1029 kcal a,f,g,l,o AUT	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Kaffeejoghurt 6,63 BE 1000 kcal a,f,g,l,m,o EU	Tomatencremesuppe Knusprige Frühlingssrolle auf Gemüse Eiernudeln mit Süß Sauer Sauce Kaffeejoghurt 7,43 BE 679 kcal a,c,f,g,l,o	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Kaffeejoghurt 6,63 BE 1000 kcal a,f,g,l,m,o EU	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Joghurt natur 6,63 BE 1000 kcal a,f,g,l,m,o EU	Tomatencremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Kaffeejoghurt 15,91 BE 1264 kcal a,f,g,l,o
Sa 28.06.	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Geschmortes Schweinsragout mit Spätzle Grüner Salat Tonkabohnencreme 6,15 BE 881 kcal a,c,f,g,h,l,m,o,r AUT	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Curry Ananas Chicken mit Basmatireis Tonkabohnencreme 2,85 BE 667 kcal a,c,f,g,l,r EU	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Kärntner Kasnudeln Grüner Salat Tonkabohnencreme 1,24 BE 736 kcal a,c,f,g,l,m,o,r	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Curry Ananas Chicken mit Basmatireis Tonkabohnencreme 2,85 BE 667 kcal a,c,f,g,l,r EU	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Schweinsragout mit Spätzle Grüner Salat Tonkabohnencreme 6,15 BE 881 kcal a,c,f,g,h,l,m,o,r AUT	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Tonkabohnencreme 14,40 BE 1072 kcal a,c,f,g,l,o,r
So 29.06.	Karotten-Ingwer Kokossuppe Lasagne al Forno mit grünem Salat Schwarzwälder-Kirsch Schnitte 3,49 BE 971 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Karotten-Ingwer Kokossuppe Chicken Parmigiana (Hühnerbrust Tomaten Mozzarella) auf Tomatenspaghetti Schwarzwälder-Kirsch Schnitte 3,52 BE 911 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Karotten-Ingwer Kokossuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Schwarzwälder-Kirsch Schnitte 4,90 BE 859 kcal a,c,f,g,l,m,o	Karotten-Ingwer Kokossuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Kuchen 4,90 BE 859 kcal a,c,f,g,l,m,o	Karottensuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Kuchen 4,90 BE 859 kcal a,c,f,g,l,m,o	Karotten-Ingwer Kokossuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Schwarzwälder-Kirsch Schnitte 14,66 BE 1331 kcal a,c,f,g,l,o

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 26 / 2025



Name:

23.06.25 - 29.06.25

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 +