

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 29 / 2025**

Name:

14.07.25 - 20.07.25

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
<b>Mo</b> 14.07.	Tomatencremesuppe Hühnergeschneitzel mit Erbsenreis Pfirsichkompott 6,03 BE 637 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Tomatencremesuppe Feine Thunfischlasagne mit Gemüse Pfirsichkompott 4,01 BE 595 kcal a,c,e,f,g,h,l 	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 	Tomatencremesuppe Feine Thunfischlasagne mit Gemüse Pfirsichkompott 4,01 BE 595 kcal a,c,e,f,g,h,l 	Tomatencremesuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Pfirsichkompott 3,40 BE 553 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
<b>Di</b> 15.07.	Reibteigsuppe Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree Grünen Salat Milchreis 5,07 BE 700 kcal a,c,g,l,m,o 	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Pfefferrahmsauce und Eibly Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o 	Reibteigsuppe Eierschwammerlrahm auf Bandnudeln Grünen Salat Milchreis 2,97 BE 387 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 	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Rahmsauce mit Eibly Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o 	Reibteigsuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grünen Salat Milchreis 2,68 BE 569 kcal a,c,g,l,m,o 
<b>Mi</b> 16.07.	Leberknödelsuppe Szedediner Braten mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 4,09 BE 794 kcal a,c,f,g,l,o 	Leberknödelsuppe Herzhafter Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln Apfelschnitte 1,96 BE 758 kcal a,c,f,g,l,o 	Klare Suppe mit Kräuterschöberl Gnocchi in Gorgonzola Spinatrahm Apfelschnitte 9,97 BE 953 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Leberknödelsuppe Szedediner Braten mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 4,09 BE 794 kcal a,c,f,g,l,o 	Klare Suppe mit Kräuterschöberl Gedünstetes Karreebrat mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 7,08 BE 1053 kcal a,c,g,l 	Klare Suppe mit Kräuterschöberl Wienschnitzel v. Schwein mit Kartoffeln, Grüner Salat Apfelschnitte 7,16 BE 998 kcal a,c,g,l,m,o 
<b>Do</b> 17.07.	Knoblauchcremesuppe Hendgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Topfencreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	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 	Knoblauchcremesuppe Curryeintopf mit Soja und Basmatireis Topfencreme 3,76 BE 378 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 	Gemüsecremesuppe "Paella" Reispfanne mit Meeresfrüchten und Huhn mit Sauerrahmsauce Topfencreme 6,79 BE 983 kcal a,b,c,d,f,g,l,m 	Knoblauchcremesuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Topfencreme 3,82 BE 626 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
<b>Fr</b> 18.07.	Frittatensuppe Kärntner Fleischnudeln mit brauner Butter Grüner Salat Obst 1,80 BE 613 kcal a,c,f,g,l,m,o 	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 	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 556 kcal a,c,g,l,m,o 
<b>Sa</b> 19.07.	Gemüsecremesuppe Geschmorte Schweinsbackerl auf Cremepolenta Himbeerjoghurt 8,62 BE 1340 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 	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 	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in Gemüsesud mit Petersilkartoffeln Naturjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Gemüsecremesuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Gemüseris Grüner Salat Himbeerjoghurt 4,12 BE 854 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
<b>So</b> 20.07.	Klare Suppe mit Leberschöberl Pariserschnitzel mit Erbsenreis und Preiselbeeren Linzerschnitte 7,47 BE 941 kcal a,c,g,l 	Klare Suppe mit Leberschöberl Putenrollbraten im Natursaft mit Gemüsecouscous Linzerschnitte 3,47 BE 638 kcal a,c,f,g,l,o 	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 638 kcal a,c,f,g,l,o 	Klare Suppe mit Leberschöberl Putenrollbraten im Natursaft mit Gemüsecouscous Linzerschnitte 3,47 BE 638 kcal a,c,f,g,l,o 	Klare Suppe mit Leberschöberl Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüne Blattsalate Linzerschnitte 2,72 BE 520 kcal a,c,g,l,m,o 

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

# SPEISEPLAN für Woche 29 / 2025



Name:

14.07.25 - 20.07.25

1	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> 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	<b>Käseaufschnitt</b> 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	<b>Wurstsalat mit Essiggurken</b> 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	<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> 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	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> 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	<b>Gemischte Salate</b> 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"/>	

Grazer Menü Service - Ein starkes Team

Wir sind stolz seit über 25 Jahren zu einer der größten privaten Essenzusteller in Graz zählen zu dürfen. Das gesamte Team ist stets bemüht 7 Tage die Woche mittlerweile bis zu 2200 Menüs täglich an private Haushalte, Schulen, Kindergärten und Firmen liefern zu dürfen. Rund 50 Mitarbeiter zählen zu unserem Familienunternehmen und wir freuen uns, Sie täglich kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen eine schöne Sommerzeit und weiterhin gute Zusammenarbeit für die nächsten 25 Jahre!

*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