

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 30 / 2025

Name:

21.07.25 - 27.07.25

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
Mo 21.07.	Grießnockerlsuppe Faschierte Laibchen mit Püree Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 6,45 BE 728 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Karfiol -Thunfisch Gratin Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 4,60 BE 636 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Vegetarisches Jägerpfandl mit Spätzle Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 7,16 BE 830 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Karfiol - Thunfisch Gratin Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 4,60 BE 636 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Brokkoli - Thunfisch Gratin Grüner Salat Fruchtcocktail 4,60 BE 636 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Fruchtcocktail 5,18 BE 571 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Di 22.07.	Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Rote Rübensalat Mohncreme 4,40 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Penne in Räucherlachscreme Rote Rübensalat Mohncreme 6,09 BE 774 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Blätterteig Gemüsestrudel mit Sauerrahmdip Mohncreme 6,68 BE 886 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Rote Rübensalat Mohncreme 4,40 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Rote Rübensalat Topfcreme 4,40 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Mohncreme 4,86 BE 655 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
Mi 23.07.	Selleriecremesuppe Braunschweigergulasch mit Kartoffeln und Semmel Rosinenkuchen 7,45 BE 1068 kcal a,c,f,g,l,o 	Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes "Asia Art" Süß Sauer mit Basmatireis Rosinenkuchen 3,81 BE 544 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Linguine mit roter Linsen - Curry Sauce Grüner Salat Rosinenkuchen 4,26 BE 710 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes "Asia Art" Süß Sauer mit Basmatireis Rosinenkuchen 4,08 BE 581 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Gemüse und Basmatireis Marmorkuchen 4,32 BE 674 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Rosinenkuchen 4,49 BE 659 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Do 24.07.	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Gefüllte Schweinsbrust & Grillgemüse Schokoladenpudding 2,76 BE 936 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Herzhafte Krautfleckerl Schokoladenpudding 4,07 BE 423 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Gedünstetes Henderl in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Spaghetti Bolognese Grüner Salat Schokoladenpudding 3,56 BE 562 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Fr 25.07.	Karfiolcremesuppe Rindfleischintopf mit Gebäck Pflirsich-Apfelmus 4,43 BE 590 kcal a,f,g,l,n,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet mit Zucchini - Rahmkartoffeln Pflirsich-Apfelmus 4,62 BE 524 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Karfiolcremesuppe Erdäpfel mit Kürbisgemüse Grüner Salat Pflirsich-Apfelmus 4,89 BE 552 kcal a,f,g,l,m,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet mit Zucchini - Rahmkartoffeln Pflirsich-Apfelmus 4,62 BE 524 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet mit Zucchini - Rahmkartoffeln Pflirsich-Apfelmus 4,62 BE 524 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Karfiolcremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Pflirsich-Apfelmus 5,11 BE 618 kcal a,f,g,l,m,o 
Sa 26.07.	Butternockerlsuppe Wurstknödel auf Rahmgemüse Gurkensalat Vanillemousse 3,14 BE 928 kcal a,c,e,f,g,l,m,o,p 	Butternockerlsuppe Hühnerbrust "Saltimbocca" auf Risotto, Gurkensalat Vanillemousse 3,91 BE 952 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 	Butternockerlsuppe Hühnerbrust mit Oliven und Schafkäse Olivenbrot Vanillemousse 5,28 BE 554 kcal a,c,e,f,g,l,n,o 	Butternockerlsuppe Hühnerbrust "Saltimbocca" auf Risotto, Gurkensalat Vanillemousse 3,91 BE 952 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 	Butternockerlsuppe Hühnerbrust natur mit Wurzelsud auf Risotto Vanillemousse 3,66 BE 889 kcal a,c,e,f,g,l 	Butternockerlsuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Vanillemousse 4,93 BE 706 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 
So 27.07.	Zucchini-cremesuppe Gegrillte Ripperl mit Kartoffelwedges Grillsauce Zupfkuchen 4,47 BE 1018 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Zucchini-cremesuppe Schweinschnitzel mit Pfefferrahm und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,69 BE 933 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Zucchini-cremesuppe Steirerpasta mit Kernöl und Parmesan Grüner Salat Zupfkuchen 4,05 BE 497 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Zucchini-cremesuppe Schweinschnitzel mit Pfefferrahm und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,96 BE 970 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Zucchini-cremesuppe Schweinschnitzel Rahmsauce und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,69 BE 933 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Zucchini-cremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Zupfkuchen 4,47 BE 669 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 30 / 2025

Name:

21.07.25 - 27.07.25

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"/>	

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**

0201 +