Name:

T:

SPEISEPLAN für Woche 33 / 2025

11.08.25 - 17.08.25

GRAZER MENU Service Tel: 0316/27-12-12

www.grazermenue.at

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

| | - | | • | | Tel. 03 10/27-12-12 |
|--------------------------|---|--|---|---|---|
| Tage | Rot - Grazer Menü | Grün - Vital Menü | Schwarz - Fleischlos | Gelb - Diabetiker Blau - Leichte Vollkost | Lila - Wunschmenü |
| M o 11.08. | Klare Suppe mit Lebernockerl Fleischbällchen in Paprikasauce mit Reis Fruchtmus 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 | Klare Suppe mit Lebernockerl Rahmige Spinat - Schinkenlasagne Fruchtmus B | Klare Suppe mit Profiteroles Makkaroni mit rahmiger Käsesauce Grüner Salat Fruchtmus 9 2, 4, 4, 9 a,c,f,g,l,m,o | Klare Suppe mit Lebernockerl Rahmige Spinat - Schinkenlasagne Fruchtmus Rahmige Spinat - Schinkenlasagne Fruchtmus | Klare Suppe mit Lebernockerl Wienerschnitzel vom Schwein Kartoffeln Grüner Salat Fruchtmus a,c,g,l,m,o DE |
| Di 12.08. | Kartoffelcremesuppe Rahmiges Beuschel mit Serviettenknödel Mango-Papayakompott | Kartoffelcremesuppe Spaghetti Bolognese mit grünem Salat Mango-Papayakompott | Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Ratatouille Grüner Salat Mango-Papayakompott MO O O O O O O O O O O O O O O O O O | Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Ratatouille Grüner Salat Mango-Papayakompott By O O O O O O O O O O O O O O O O O O | Kartoffelcremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein Kartoffeln Grüner Salat Mango-Papayakompott 9 24 9 25 9 45 9 60 0 a,c,f,g,l,m,o DE |
| M i 13.08. | Klare Suppe mit Nudeln Champignonrahmschnitzel mit Erbsenreis Raffaelloschnitte U 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 | Klare Suppe mit Nudeln Ritschert mit Schinken , Bohnen und Rollgerste Grüner Salat Raffaelloschnitte 98 80 7 4 a,c,g,l,m,o Aut | Gemüse- Sojageschnetzeltes mit Serviettenschnitte Grüner Salat Raffaelloschnitte | Klare Suppe mit Nudeln Ritschert mit Schinken , Bohnen und Rollgerste Grüner Salat Raffaelloschnitte 98 80 7 4 a,c,g,l,m,o AUT Klare Suppe mit Nudeln Rollgersteneintopf mit gedünstetem Gemüse & Tofu Grüner Salat Kuchen 98 80 80 7 4 a,c,g,l,m,o AUT | Klare Suppe mit Nudeln Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Raffaelloschnitte 9 2 6 6 a,c,g,l,m,o DE |
| Do | Gemüsecremesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Grießflammerie | Gemüsecremesuppe Hühner-Champignon Risotto Tomatensalat Grießflammerie 4 7 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 | Gemüsecremesuppe Mohnnudeln mit kaltem Fruchtröster Grießflammerie | Gemüsecremesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Grießflammerie B | Gemüsecremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Tomatensalat Grießflammerie B 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 |
| Fr 15.08. Feiertag | Karottencremesuppe Hasheenudeln mit grünem Salat Obst U 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 | Karottencremesuppe Hühnerpfanne " Mexikanische Art" vom Huhn mit Reis Grüner Salat Obst 99 4 80 90 4 80 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 90 | Karottencremesuppe Serbischer Bohneneintopf Grüner Salat Obst | Karottencremesuppe Hühnerpfanne " Mexikanische Art" vom Huhn mit Reis Grüner Salat D Obst Karottencremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Obst | Karottencremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln Grüner Salat Obst a,c,f,g,l,m,o DE |
| Sa 16.08. | Specknockerlsuppe Pfannengyros mit Hirtenkäse und Tomatenreis Grüner Salat Naturjoghurt | Specknockerlsuppe Gebratene Fischlaibchen auf Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt S C C S a,b,c,d,f,g,l,m,o,r EU | Klare Gemüsesuppe Süßer Reisauflauf mit Vanillesauce Naturjoghurt | Specknockerlsuppe Gebratene Fischlaibchen auf Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt Schinkennockerlsuppe Gebratene Fischlaibchen auf Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt Maturjoghurt | Specknockerlsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Naturjoghurt B 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 |
| So 17.08. | Maiscremesuppe Herzhafter Kartoffelstrudel mit Speck und Lauch Sauerrahmdip Bananenschnitte Bananenschnitte 3 2 2 6 6 8 a,c,f,g,l AUT | Maiscremesuppe Zwiebelrostbraten mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebe Selleriesalat Bananenschnitte a,c,f,g,h,l,o | an Gemüse ய ர Sauerrahmdip ம் இ Bananenschnitte | | Maiscremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Selleriesalat Bananenschnitte a,c,f,g,l,m,o DE |

+ Kundennummer:

Name:

T:

SPEISEPLAN für Woche 33 / 2025

11.08.25 - 17.08.25



Verschiedene Aufschnitte mit Wurst. Selchfleisch und Käse € 5,57 fein garniert & Gebäck inkl. MwSt. A, G, C So Di Mi Fr Sa Mo Do Käseaufschnitt fein garniert mit Gebäck € 5.57 A. G. C inkl. MwSt. Di Fr Sa So Mi Mo Do Wurstsalat mit Essiggurken € 5,57 und feinem Dressing mariniert Gebäck inkl. MwSt. A, G, C Fr So Mo Di Mi Do Sa Topfenstrudel mit Vanillesauce € 5,57 A. G. C 4 inkl. MwSt. So Di Do Fr Sa Mo Mi **Apfelstrudel mit Vanillesauce** € 5,57 A, G, C 5 inkl. MwSt. Di Mi Fr Sa So Mo Do **Gemischte Salate** mit Kernöldressing € 4,20 A, G, C, M, L inkl. MwSt. Di Fr Sa So Mi Do Mo

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