Name:

T:

SPEISEPLAN für Woche 42 / 2025

13.10.25 - 19.10.25

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

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
M o 13.10.	Spargelcremesuppe Cevapcici auf Letschoreis Tsatziki Birnenkompott a,c,f,g,l,m,o EU	Spargelcremesuppe Fischcurry mit Reis Salat Birnenkompott ### Birnenk	Spargelcremesuppe Bunte Linsensauce mit Nudeln Salat Birnenkompott 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9	Spargelcremesuppe Fischcurry mit Reis Salat Birnenkompott a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r		Spargelcremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Birnenkompott 8 9 9 9 1
Di	Zwiebelcremesuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Rote Holundercreme B 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Zwiebelcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Ebly Grüner Salat Rote Holundercreme U 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Zwiebelcremesuppe Bunte rahmige Dillbohnenpfanne mit Erdäpfel Grüner Salat B O V 80 08 08 08 08 08 08 08 08 08 08 08 08 0	Zwiebelcremesuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Rote Holundercreme 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Rahmsuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Rote Holundercreme B	Zwiebelcremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Rote Holundercreme a,f,g,l,o
M i 15.10.	Broccolicremesuppe Zwiebelfleisch (geschnetzelt) mit Spätzle Fisolensalat Ribiselschnitte 7 0 0 0 0 0 a,c,f,g,h,l,m,o Aut	Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Ribiselschnitte U 0 0 4 1/10 4 0 0 7 1/10 4 0 0 8	Broccolicremesuppe Reis mit gebratenem Wokgemüse & Soja Fisolensalat	Ribiselschnitte	Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Ribiselschnitte	Broccolicremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Ribiselschnitte 9 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2
Do 16.10.	Fritattensuppe Gefüllter Paprika auf pikanter Tomatensauce mit Kartoffeln Obst 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst O	Süße Apfelnockerl Obst	Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst	Frittatensuppe Fischfilet natur mit Erdäpfeln Grüner Salat Kompott	Frittatensuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Obst 0 2 2 6 7 6 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6 7 6
Fr 17.10.	Tomatencremesuppe Knacker mit Rahmgemüse und Erdäpfelpüree Fruchtjoghurt 8 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Fruchtjoghurt 800 600 a,f,g,l,m,o	Tomatencremesuppe Knusprige Frühlingsrolle auf Gemüse Eiernudeln mit Süß Sauer Sauce Fruchtjoghurt 8 9 9 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Fruchtjoghurt 8,000 6,01 a,f,g,I,m,o	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Fruchtjoghurt 80 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Tomatencremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Fruchtjoghurt 6,76 6,76 6,76 6,76 6,76 6,76 6,76 6,
Sa 18.10.	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Fleischpalatschinke auf Paprikasauce Grüner Salat Tonkabohnencreme 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60 60	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Curry Ananas Chicken mit Basmatireis Tonkabohnencreme 8 0 9 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Kämtner Kasnudeln mit Buttersauce Grüner Salat Tonkabohnencreme 42 95 a,c,f,g,l,m,o,r	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Curry Ananas Chicken mit Basmatireis Tonkabohnencreme 9 25 25 25 26 3 9	ш m Giuliei Salat	Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Tonkabohnencreme 4,0,0,0,0,0,0,0,0,0,0,0,0,0,0,0,0,0,0,
So 19.10	Karotten-Ingwer Kokossuppe Lasagne al Forno mit grünem Salat Schokoladen-Kirschschnitte B 0 1 2 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	Karotten-Ingwer Kokossuppe Chicken Parmigiana (Hühnerbrust Tomaten Mozzarella) auf Tomatenspaghetti Schokoladen-Kirschschnitte	Karotten-Ingwer Kokossuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Schokoladen-Kirschschnitte a,c,f,g,l,m,o	Karotten-Ingwer Kokossuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Kuchen a,c,f,g,l,m,o	Karottensuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Kuchen 0 0 0 0 4 00 a,c,f,g,l,m,o	Karotten-Ingwer Kokossuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Schokoladen-Kirschschnitte a,c,f,g,l,o

+ Kundennummer:

Name:

T:

SPEISEPLAN für Woche 42 / 2025

13.10.25 - 19.10.25

GRAZER MENU Service

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.

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

Do

Fr

Sa

So

Mo

Di

Mi