Name:

T:

SPEISEPLAN für Woche 44 / 2025

27.10.25 - 02.11.25

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
Mo	Karottencremesuppe Salzburger Bierfleisch mit Butternudeln Maissalat Karamellpudding	Karottencremesuppe Kümmelkarreebratl mit feinem Natursaftl &Butterreis Maissalat Karamellpudding 60 40 a,f,g,l,m,o Aut	Karottencremesuppe Herzhaftes Erdäpfelgulasch Gebäck	Karottencremesuppe Salzburger Bierfleisch mit Butternudeln Maissalat Karamellpudding Karottencremesuppe Salzburger Bierfleisch mit Butternudeln Grüner Salat Karamellpudding	Karottencremesuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Maissalat Karamellpudding 4,5,0,1,m,o Aut
Di 28.10.	Rollgerstensuppe Grenadiermarsch Gurkensalat Erdbeercreme B D X 0 0 4 4 6 a,f,g,l,m,o,p AUT	Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara Gurkensalat Erdbeercreme 479, 99 a,f,g,l,m,o,p Aut	Rollgerstensuppe Grießschmarren mit Apfelmus Erdbeercreme U	Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara Gurkensalat Erdbeercreme a,f,g,l,m,o,p Aut Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara (Schinkensauce) Grüner Salat Erdbeercreme a,f,g,l,m,o,p Aut Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara (Schinkensauce) Grüner Salat Erdbeercreme a,f,g,l,o,p a,f,g,l,o,p EU	Rollgerstensuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Gurkensalat Erdbeercreme a a,f,g,l,m,o,p AUT
Mi 29.10.	Petersiliencremesuppe Makkaronifleisch Grüner Salat Marmorkuchen B 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Petersiliencremesuppe Brathendl & Reis Grüner Salat Marmorkuchen a,c,f,g,l,m,o	Petersiliencremesuppe Rahmige Gemüselasagne Grüner Salat Marmorkuchen B B 2 42 C 52 C 8 a,c,f,g,l,m,o	Petersiliencremesuppe Brathendl & Reis Grüner Salat Marmorkuchen 4 70 7	Petersiliencremesuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Grüner Salat Marmorkuchen 9 8 8 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9 9
Do 30.10.	Eierflockensuppe Heiße Krainer auf Sauerkraut mit Kartoffeln Birnenmus	Eierflockensuppe Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln Birnenmus a 8 a,c,f,g,l,o AUT	Eierflockensuppe Cremespinat mit Erdäpfel Birnenmus BY C V C V C V C V C V C V C V C V C V C V	Eierflockensuppe Cremespinat mit Erdäpfel Birnenmus Birnenmus Cremespinat mit Erdäpfel Birnenmus Cremespinat mit Erdäpfel Birnenmus Cremespinat mit Erdäpfel Birnenmus Ac,f,g,l,o	Eierflockensuppe Bratwurst mit Kartoffeln Ketchup & Senf Krautsalat Birnenmus 0 2 0 2 0 4 0 4 0 4 0 4 0 4 0 7 0 7 0 7 0 7 0 7 0 7 0 7 0 7 0 7 0 7
Fr 31.10.	Lauchrahmsuppe Tiroler Speckknödel auf Sauerkraut Obst	Lauchrahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Reis Salat Obst 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00	Lauchrahmsuppe Geröstete Knödel mit Ei Grüner Salat Obst B 9 2 2 2 6 a,c,f,g,l,m,o	Lauchrahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Reis Salat U v v Obst	Lauchrahmsuppe Bratwurst mit Kartoffeln Senf & Ketchup Salat Obst Option a,f,g,l,m,o
Sa 01.11. Feiertag	Haferflockensuppe Rindsgulasch mit Spiralen Grüner Salat	Haferflockensuppe Fischfilet auf mediterranen Tomaten mit Kartoffeln Apfelkompott a,c,d,f,g,h,l,o	Haferflockensuppe Süße Grießschnitte auf Vanillesauce Fruchtspiegel	Haferflockensuppe Fischfilet auf mediterranen Tomaten mit Kartoffeln Apfelkompott Tomaten mit Kartoffeln Apfelkompott Tomaten mit Kartoffeln Apfelkompott Tomaten mit Kartoffeln Apfelkompott	Haferflockensuppe Bratwurst mit Kartoffeln Senf & Ketchup Grüner Salat Apfelkompott 90,00 a,c,f,g,h,l,m,o AUT
So 02.11.	Kräuterrahmsuppe Pikanter Bohnen - Drebreziner Eintopf (Erdäpfel und Gemüse)	Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherzl mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte U 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Kräuterrahmsuppe Heidensterz & Schwammerlsauce Grüner Salat Heidelbeerschnitte 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherzl mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherzl mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte W W W W W W W W W W W W W W W W W W W	Kräuterrahmsuppe Bratwurst mit Kartoffeln Senf & Ketchup Grüner Salat Heidelbeerschnitte 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8 8

+ Kundennummer:

Name:

T:

SPEISEPLAN für Woche 44 / 2025

27.10.25 - 02.11.25



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