+ Kundennummer:

Name:

T:

SPEISEPLAN für Woche 47 / 2025

17.11.25 - 23.11.25

GRAZER MENU Service

www.grazermenue.at Wir wünschen Ihnen einen "Guten Appetit" - Grazer Menü Service - täglich frisch auf Ihren Tisch Tel: 0316/27-12-12										0316/27-12-12		
Tage	Rot - Grazer Menü		Grün - Vital Menü		Schwarz - Fleischlos		Gelb - Diabetiker		Blau - Leichte Vollkost		Lila - Wunschmenü	
M o 17.11.	Grüne Lau Kartoffelcre Selchschoj mit Kartoffe Blattsalat Kirschkom	emesuppe of elpüree	. 	Grüne Lauch- Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Kirschkompott a,b,d,f,g,l,m,o,r	6,32 BE 750 kcal	Grüne Lauch- Kartoffelcremesuppe Gemüse - Polentaschmarrn Sauerrahmdip Kirschkompott	5,33 BE 759 kcal	Grüne Lauch- Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Kirschkompott a,b,d,f,g,l,m,o,r EU	5,33 BE 759 kcal	Grüne Petersilien Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Apfelkompott a,b,d,f,g,l,m,o,r EU	3,46 BE 530 kcal	Grüne Lauch- Kartoffelcremesuppe Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Kirschkompott
Di 18.11.	Klare Gem Profiteroles Schopfbrat mit Natursa Erbsenreis Joghurt Na	en aftl tur 👅 🖽		Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Schinken Zucchini Risotto Fisolensalat Joghurt Natur a,c,g,l,o DE	3,08 BE 504 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Kürbisgemüse Parmesan Joghurt Natur	3,08 BE 504 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Kürbisgemüse Parmesan Joghurt Natur	3,08 BE 504 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Kürbisgemüse Parmesan Joghurt Natur a,c,f,g,l	2,55 BE 446 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Hühnerbrust gebacken mit Reis Fisolensalat Joghurt Natur a,c,g,l,o EU
M i 19.11.	Gurkensch Majoranflei mit Reis Zwetschke B C 68 C 68 C 68 C 68 C	nkuchen		Gurkenschaumsuppe Gebratenes Seehechtfilet auf Kartoffel - Knoblauchspinat Zwetschkenkuchen	8,63 BE 1095 kcal	Gurkenschaumsuppe Käserahmspätzle Grüner Salat Zwetschkenkuchen	3,89 BE 873 kcal	Gurkenschaumsuppe Majoranfleisch mit Reis Zwetschkenkuchen	3,89 BE 873 kcal	Karottencremesuppe Majoranfleisch mit Reis Kuchen a,c,f,g,h,l,o	3,39 BE 662 kcal	Gurkenschaumsuppe Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Zwetschkenkuchen a,c,f,g,h,l,m,o EU
Do 20.11.	Gemüsecre Naturschni Spiralen Vanillepude B S S S S S S S S S S S S S S S S S S S	izel in Pfefferrahm ding		Gemüsecremesuppe Helles Hühnergeschnetzeltes mit Paprika & Reis Vanillepudding	2,69 BE 700 kcal	Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding	2,69 BE 700 kcal	Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding	2,69 BE 700 kcal	Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding	2,23 BE 512 kcal	Gemüsecremesuppe Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Vanillepudding
Fr 21.11.	Grüner Sal Steirischer Steirischer	noblauchsauce at Apfel		Paprikacremesuppe Klassischer Zwiebelrostbraten mit Spiralen Röstzwiebel Steirischer Apfel a,c,f,g,h,l,o	4,42 BE 478 kcal	Paprikacremesuppe Gemüsecurry mit Reis Grüner Salat Steirischer Apfel	4,21 BE 488 kcal	Paprikacremesuppe Klassischer Zwiebelrostbraten mit Spiralen Röstzwiebel Steirischer Apfel a,c,f,g,h,l,o	5,15 BE 548 kcal	Rahmsuppe Rindschnitzel gedünstet mit Nudeln Kompott a,c,f,g,h,l	3,82 BE 571 kcal	Paprikacremesuppe Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Steirischer Apfel a,c,f,g,h,l,m,o
Sa 22.11.		ngomus	<i>ॼ</i> ∟	Apfel - Kokos Karottensuppe gegrilltes Kotelett mit Grillgemüse und Ofenkartoffel Krautsalat Pfirsich-Mangomus	6,73 BE 755 kcal	Apfel - Kokos Karottensuppe Gebackene Champignons mit Sauce Tatare Pfirsich-Mangomus	4,85 BE 754 kcal	Apfel - Kokos Karottensuppe gegrilltes Kotelett mit Grillgemüse und Ofenkartoffel Pfirsich-Mangomus	5,25 BE 848 kcal	Apfel - Kokos Karottensuppe gegrilltes Kotelett mit Grillgemüse und Ofenkartoffel Krautsalat Pfirsich-Mangomus	4,70 BE 621 kcal	Apfel - Kokos Karottensuppe Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Pfirsich-Mangomus
So 23.11.		erl gulasch at ш	cal	Gemüsesuppe mit Grießschöberl Thunfisch Penne in Paprika -Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art a,c,d,e,f,g,h,l,o	4,13 BE 729 kcal	Gemüsesuppe mit Grießschöberl Bärlauchknödel auf Rahmsauerkraut	5,29 BE 695 kcal	Gemüsesuppe mit Grießschöberl Thunfisch Penne in Paprika -Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art a,c,d,e,f,g,h,l,o EU	5,29 BE 695 kcal	Gemüsesuppe mit Grießschöberl Thunfisch Penne in Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art a,c,d,e,f,g,h,l,o Eu	2,85 BE 622 kcal	Gemüsesuppe mit Grießschöberl Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Schokokuchen Sacher Art a,c,e,f,g,l,m,o EU

+ Kundennummer:

Name:

T:

SPEISEPLAN für Woche 47 / 2025

17.11.25 - 23.11.25

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. 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