Name:

T:

SPEISEPLAN für Woche 49 / 2025

01.12.25 - 07.12.25

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

	-	Τ	· · ·	<u> </u>	Tel. 0316/27-12-12
Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
M o 01.12.	Klare Suppe mit Lebernockerl Gebackene Seelachsfilets mit Erdäpfel und Sauce Tatare Fruchtmus 8 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2	Klare Suppe mit Lebernockerl Nudelauflauf mit Schinken und Lauch Fruchtmus B 7 25 G 26 a,c,e,f,g,l,o AUT	Klare Suppe mit Profiteroles Rahmige Käsespätzle Grüner Salat Fruchtmus B 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Klare Suppe mit Lebernockerl Nudelauflauf mit Schinken und Lauch Fruchtmus B	Klare Suppe mit Lebernockerl Wienerschnitzel vom Schwein Kartoffeln Grüner Salat Fruchtmus a,c,g,l,m,o DE
Di 02.12.	Kartoffelcremesuppe Rahmiges Beuschel mit Serviettenknödel Grüner Salat Mango-Papayakompott B 2 Y C 66 a,c,f,g,l,m,o AUT	Kartoffelcremesuppe Spaghetti Bolognese mit grünem Salat Mango-Papayakompott	Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Ratatouille Grüner Salat Mango-Papayakompott B O Y C O C C O C A C C O C C	Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Ratatouille Grüner Salat Mango-Papayakompott A,c,f,g,l,m,o GG	Kartoffelcremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein Kartoffeln Grüner Salat Mango-Papayakompott 98 98 98 98 98 98 98 98 98 98 98 98 98
Mi 03.12.	Klare Suppe mit Nudeln Champignonrahmschnitzel mit Erbsenreis Raffaelloschnitte 8 0 4 4 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6 6	Klare Suppe mit Nudeln Ritschert mit Schinken , Bohnen und Rollgerste Grüner Salat Raffaelloschnitte 888 74 a,c,g,l,m,o AUT	Klare Suppe mit Nudeln Wurzelgulasch mit Semmelnknödel Raffaelloschnitte B B J K C C C C C C C C C C C C C C C C C C	Riare suppe mit Nudein Ritschert Rollgersteneintopf mit Schinken , Bohnen und Rollgerste Tofu Grüner Salat Riare suppe mit Nudein Rollgersteneintopf mit gedünstetem Gemüse & Tofu Grüner Salat	Klare Suppe mit Nudeln Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Raffaelloschnitte 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0
Do 04.12.	Gemüsecremesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Grießflammerie B	Gemüsecremesuppe Hühner-Champignon Risotto Tomatensalat Grießflammerie B	Gemüsecremesuppe Süße Schupfnudeln in Butterbrösel mit kaltem Fruchtröster Grießflammerie a,c,e,f,g,h,l	Gemüsecremesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Grießflammerie Gemüsecremesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Grießflammerie U 0 0	Gemüsecremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Tomatensalat Grießflammerie a,c,f,g,l,m,o DE
Fr 05.12.	Karottencremesuppe Hasheenudeln mit grünem Salat Obst U T T T T T T T T T T T T T T T T T T	Karottencremesuppe Geflügel - Gnocchipfanne " Mexiko " Grüner Salat Obst U 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	Karottencremesuppe Serbischer Bohneneintopf Grüner Salat Obst	Karottencremesuppe Geflügel - Gnocchipfanne " Mexiko " Grüner Salat Obst	Karottencremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln Grüner Salat Obst 0 27, 27, 27, 27, 27, 27, 27, 27, 27, 27,
Sa 06.12.	Specknockerlsuppe Pfannengyros mit Hirtenkäse und Tomatenreis Grüner Salat Naturjoghurt B D Y 9 4 F 28	Specknockerlsuppe Gebratene Fischlaibchen auf Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt B	Klare Gemüsesuppe Süßer Reisauflauf mit Vanillesauce Naturjoghurt	Specknockerlsuppe Gebratene Fischlaibchen auf Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt Schinkennockerlsuppe Gebratene Fischlaibchen auf Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt Schinkennockerlsuppe Gebratene Fischlaibchen auf Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt	Specknockerlsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Naturjoghurt S S S S S S S S S S S S S S S S S S S
So 07.12.	Maiscremesuppe Herzhafter Kartoffelstrudel mit Speck und Lauch Sauerrahmdip Bananenschnitte Bananenschnitte 3,2,6,6,6,8,1 AUT	Maiscremesuppe Zwiebelrostbraten mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebe Selleriesalat Bananenschnitte a,c,f,g,h,l,o Aut	Maiscremesuppe Vegetarische Cous Cous Laibchen an Gemüse Sauerrahmdip Bananenschnitte 0 8 4,0,68	Maiscremesuppe Vegetarische Cous Cous Laibchen an Gemüse Sauerrahmdip Bananenschnitte 8 Aghmsuppe Vegetarische Cous Cous Laibchen an Gemüse Sauerrahmdip Bananenschnitte 8 Aghmsuppe Vegetarische Cous Cous Laibchen an Gemüse Sauerrahmdip Bananenschnitte 8 Aghmsuppe Vegetarische Cous Cous Laibchen an Gemüse Sauerrahmdip Agheritation Sauerrahmdip Agherita	Maiscremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Erdäpfel Grüner Salat Bananenschnitte 75 42 45 45 45 45 45 45 45 45 45 45 45 45 45

+ Kundennummer:

Name:

T:

SPEISEPLAN für Woche 49 / 2025

01.12.25 - 07.12.25



Verschiedene Aufschnitte mit Wurst. Selchfleisch und Käse € 5,57 fein garniert & Gebäck inkl. MwSt. A, G, C So Mi Fr Sa Mo Di 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 So Mo Di Mi Do Fr 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 freuen uns auf 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