

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 1 / 2026**

Name:

29.12.25 - 04.01.26

www.grazermenue.at

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

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
<b>Mo</b> 29.12.	 Süßkartoffelcremesuppe Hühnergeschneitzeltes mit Erbsenreis Pfirsichkompott 6,03 BE 637 kcal a,c,f,g,h,i,o EU	 Süßkartoffelcremesuppe Hühnergeschneitzeltes mit Erbsenreis Pfirsichkompott 6,03 BE 637 kcal a,c,f,g,h,i,o EU	 Süßkartoffelcremesuppe Flaumiger Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster 8,29 BE 750 kcal a,c,f,g,h,i,l	 Süßkartoffelcremesuppe Hühnergeschneitzeltes mit Erbsenreis Pfirsichkompott 6,03 BE 637 kcal a,c,f,g,h,i,o EU	 Süßkartoffelcremesuppe Hühnergeschneitzeltes mit Erbsenreis Pfirsichkompott 6,03 BE 637 kcal a,c,f,g,h,i,o EU	
<b>Di</b> 30.12.	 Reibteigsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel Grüner Salat Milchreis 2,68 BE 569 kcal a,c,g,i,l,m,o AUT	 Reibteigsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel Grüner Salat Milchreis 2,68 BE 569 kcal a,c,g,i,l,m,o AUT	 Reibteigsuppe Kärntner Tomaten - Mozzarellaanudeln Rahmsauce Grünen Salat Milchreis 1,22 BE 637 kcal a,c,f,g,i,l,m,o	 Reibteigsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel Grüner Salat Milchreis 2,68 BE 569 kcal a,c,g,i,l,m,o AUT	 Reibteigsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienerdäpfel Grüner Salat Milchreis 2,68 BE 569 kcal a,c,g,i,l,m,o AUT	
<b>Mi</b> 31.12.	 Leberknödelsuppe Ofenfrischer Schopf - Schweinsbraten mit Reis Punschschnitte 3,01 BE 729 kcal a,c,f,g,i,l,o AUT	 Leberknödelsuppe Ofenfrischer Schopf - Schweinsbraten mit Reis Punschschnitte 3,01 BE 729 kcal a,c,f,g,i,l,o AUT	 Klare Suppe mit Kräuterschöberl Rahmige Hokkaido - Gnocchipfanne Punschschnitte 9,97 BE 953 kcal a,c,f,g,h,i,l,o	 Leberknödelsuppe Ofenfrischer Schopf - Schweinsbraten mit Reis Punschschnitte 3,01 BE 729 kcal a,c,f,g,i,l,o AUT	 Klare Suppe mit Kräuterschöberl Rahmige Hokkaido - Gnocchipfanne Punschschnitte 9,97 BE 953 kcal a,c,f,g,h,i,l,o	
<b>Do</b> 01.01. Feiertag	 Knoblauchcremesuppe Rindsgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Topfencreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,i,l,m,o AUT	 Knoblauchcremesuppe Rindsgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Topfencreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,i,l,m,o AUT	 Knoblauchcremesuppe Hausgemachter Apfelstrudel auf Vanillesauce Topfencreme 7,99 BE 790 kcal a,c,f,g,h,i,l,o	 Knoblauchcremesuppe Rindsgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Topfencreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,i,l,m,o AUT	 Knoblauchcremesuppe Hausgemachter Apfelstrudel auf Vanillesauce Topfencreme 7,99 BE 790 kcal a,c,f,g,h,i,l,o	
<b>Fr</b> 02.01.	 Frittatensuppe Grammelknödel auf Sauerkraut Obst 2,41 BE 615 kcal a,c,f,g,h,i,l,m,o,p AUT	 Frittatensuppe Grammelknödel auf Sauerkraut Obst 2,41 BE 615 kcal a,c,f,g,h,i,l,m,o,p AUT	 Frittatensuppe Bunte Gemüsebandnudeln Parmesan Obst 4,65 BE 474 kcal a,c,f,g,i	 Frittatensuppe Bunte Gemüsebandnudeln Parmesan Obst 4,65 BE 474 kcal a,c,f,g,i	 Frittatensuppe Bunte Gemüsebandnudeln Parmesan Obst 4,65 BE 474 kcal a,c,f,g,i	
<b>Sa</b> 03.01.	 Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Himbeerjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,i,l,o EU	 Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Himbeerjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,i,l,o EU	 Gemüsecremesuppe Kartoffelgratin mit Ofenkürbis mit kalter Schnittlauchsauce Himbeerjoghurt 3,35 BE 938 kcal a,c,f,g,h,i,l,o	 Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Himbeerjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,i,l,o EU	 Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in Gemüsesud mit Petersilkartoffeln Naturjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,i,l,o EU	
<b>So</b> 04.01.	 Klare Suppe mit Leberschöberl Burgunderbraten mit hausgemachten Nockerl Grüner Salat Linzerschnitte 6,82 BE 776 kcal a,c,f,g,i,l,m,o DE	 Klare Suppe mit Leberschöberl Burgunderbraten mit hausgemachten Nockerl Grüner Salat Linzerschnitte 6,82 BE 776 kcal a,c,f,g,i,l,m,o DE	 Klare Suppe mit Gemüseschöberl Tortellini mit Blattspinatrahm Grüne Blattsalate Linzerschnitte 6,66 BE 757 kcal a,c,f,g,i,l,r	 Klare Suppe mit Gemüseschöberl Tortellini mit Blattspinatrahm Grüne Blattsalate Linzerschnitte 6,66 BE 757 kcal a,c,f,g,i,l,r	 Klare Suppe mit Gemüseschöberl Tortellini mit Blattspinatrahm Grüne Blattsalate Linzerschnitte 6,66 BE 757 kcal a,c,f,g,i,l,r	

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 1 / 2026**

Name:

29.12.25 - 04.01.26

<b>1</b>	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
<b>2</b>	<b>Käseaufschnitt</b> fein garniert mit Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
<b>3</b>	<b>Wurstsalat mit Essiggurken</b> und feinem Dressing mariniert Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
<b>4</b>	<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
<b>5</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	
<b>6</b>	<b>Gemischte Salate</b> mit Kernöldressing A, G, C, M, L	€ 4,33 inkl. MwSt.
	Mo <input type="checkbox"/> Di <input type="checkbox"/> Mi <input type="checkbox"/> Do <input type="checkbox"/> Fr <input type="checkbox"/> Sa <input type="checkbox"/> So <input type="checkbox"/>	

**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

**ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0201 +