

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 2 / 2026

05.01.26 - 11.01.26



Service

Tel: 0316/27-12-12

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 05.01.	Grießnockerlsuppe Faschierte Laibchen mit Püree Rote Bohnensalat Fruchtcocktail a,c,g,l,m,o AUT 6,45 BE 728 kcal	Grießnockerlsuppe Spinat Lachs Lasagne Rote Bohnensalat Fruchtcocktail a,c,g,l,m,o EU 4,60 BE 636 kcal	Grießnockerlsuppe Knödel Trio auf würziger Käsesauce Rote Bohnensalat Fruchtcocktail a,c,f,g,l,m,o 5,93 BE 845 kcal	Grießnockerlsuppe Spinat Lachs Lasagne Rote Bohnensalat Fruchtcocktail a,c,g,l,m,o EU 4,60 BE 636 kcal	Grießnockerlsuppe Spinat Lachs Lasagne Rote Bohnensalat Fruchtcocktail a,c,g,l,m,o EU 4,60 BE 636 kcal	Grießnockerlsuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Fruchtcocktail a,c,f,g,l,m,o AUT 5,18 BE 571 kcal
Di 06.01. Feiertag	Kürbiscremesuppe Reisfleisch (Geflügel) Rote Rübensalat Mohncreme a,c,f,g,h,l,m,o DE 4,40 BE 686 kcal	Kürbiscremesuppe Penne in Räucherlachscreme Rote Rübensalat Mohncreme a,c,d,f,g,h,l,m,o EU 6,09 BE 774 kcal	Kürbiscremesuppe Blätterteig Gemüsestrudel mit Sauerrahmdip Mohncreme a,c,f,g,h,l,o 6,68 BE 886 kcal	Kürbiscremesuppe Reisfleisch (Geflügel) Rote Rübensalat Mohncreme a,c,f,g,h,l,m,o DE 4,40 BE 686 kcal	Kürbiscremesuppe Reisfleisch (Geflügel) Rote Rübensalat Mohncreme a,c,f,g,h,l,m,o DE 4,40 BE 686 kcal	Kürbiscremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Mohncreme a,c,f,g,h,l,m,o AUT 4,86 BE 655 kcal
Mi 07.01.	Selleriecremesuppe Bräunschweigerlachs mit Kartoffelerin und Semmel Rosinenkuchen a,c,f,g,l,o AUT 7,45 BE 1068 kcal	Selleriecremesuppe Putencurry mit Ananas und Basmatireis Rosinenkuchen a,c,f,g,h,l,o EU 3,81 BE 544 kcal	Selleriecremesuppe Linguine mit roter Linsen - Curry Sauce Grüner Salat Rosinenkuchen a,c,f,g,l,m,o 4,26 BE 710 kcal	Selleriecremesuppe Putencurry mit Ananas und Basmatireis Rosinenkuchen a,c,f,g,h,l,o EU 3,81 BE 544 kcal	Selleriecremesuppe Hühnergeschetzeltes mit Gemüse und Basmatireis Marmorkuchen a,c,f,g,h,l,o EU 4,32 BE 674 kcal	Selleriecremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Rosinenkuchen a,c,f,g,l,m,o AUT 4,49 BE 659 kcal
Do 08.01.	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Gefüllte Schweinsbrust & Sauerkraut Schokoladenpudding a,c,f,g,h,l,m,o AUT 3,47 BE 979 kcal	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding a,c,f,g,l EU 2,59 BE 566 kcal	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Herzhafe Krautfleckerl Schokoladenpudding a,c,g,l,o 4,07 BE 423 kcal	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding a,c,f,g,l EU 2,59 BE 566 kcal	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Gedünstetes Henderl in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding a,c,f,g,l EU 2,59 BE 566 kcal	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Spaghetti Bolognese Grüner Salat Schokoladenpudding a,c,f,g,l,m,o AUT 3,56 BE 562 kcal
Fr 09.01.	Karfiolcremesuppe Rindfleischeintopf mit Gebäck Pfirsich-Apfelmus a,f,g,l,n,o AUT 4,43 BE 590 kcal	Karfiolcremesuppe Seehechtfilf mit Zucchini - Rahmkartoffeln Pfirsich-Apfelmus a,c,d,f,g,h,l,o EU 4,62 BE 524 kcal	Karfiolcremesuppe Erdäpfel mit Kürbisgemüse Grüner Salat Pfirsich-Apfelmus a,f,g,l,m,o 4,89 BE 552 kcal	Karfiolcremesuppe Seehechtfilf mit Zucchini - Rahmkartoffeln Pfirsich-Apfelmus a,c,d,f,g,h,l,o EU 4,62 BE 524 kcal	Karfiolcremesuppe Seehechtfilf mit Zucchini - Rahmkartoffeln Pfirsich-Apfelmus a,c,d,f,g,h,l,o EU 4,62 BE 524 kcal	Karfiolcremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Pfirsich-Apfelmus a,f,g,l,m,o AUT 5,11 BE 618 kcal
Sa 10.01.	Butternockerlsuppe Selchfleisch-Semmelknödel mit pikantem Kraut Bohnensalat Vanillemousse a,c,e,f,g,l,m,o,p AUT 5,32 BE 1079 kcal	Butternockerlsuppe Hühnerbrust "Saltimbocca" auf Risotto, Bohnensalat Vanillemousse a,c,e,f,g,l,m,o EU 6,09 BE 1102 kcal	Butternockerlsuppe Milchrahmstrudel Vanillesauce Obst a,c,g,l 8,93 BE 802 kcal	Butternockerlsuppe Hühnerbrust "Saltimbocca" auf Risotto, Bohnensalat Vanillemousse a,c,e,f,g,l,m,o EU 6,09 BE 1102 kcal	Butternockerlsuppe Hühnerbrust natur mit Wurzelsud auf Risotto Vanillemousse a,c,e,f,g,l EU 5,84 BE 1040 kcal	Butternockerlsuppe Spaghetti Bolognese Bohnensalat Vanillemousse a,c,e,f,g,l,m,o AUT 7,11 BE 857 kcal
So 11.01.	Zucchiniscremesuppe Steirer Cordon Bleu mit Butterreis Preiselbeeren Zupfkuchen a,c,f,g,h,l,m,o DE 9,53 BE 1111 kcal	Zucchiniscremesuppe Schweinsschnitzel mit Pfefferrahm und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen a,c,f,g,h,l,m,o AUT 3,69 BE 933 kcal	Zucchiniscremesuppe Penne mit Pesto Rosso Parmesan Grüner Salat Zupfkuchen a,c,f,g,h,l,m,o 3,64 BE 436 kcal	Zucchiniscremesuppe Schweinsschnitzel mit Pfefferrahm und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen a,c,f,g,h,l,m,o AUT 3,96 BE 970 kcal	Zucchiniscremesuppe Schweinsschnitzel Rahmsauce und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen a,c,f,g,h,l,m,o AUT 3,69 BE 933 kcal	Zucchiniscremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Zupfkuchen a,c,f,g,h,l,m,o AUT 4,47 BE 669 kcal

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 2 / 2026

05.01.26 - 11.01.26



1	Verschiedene Aufschnitte 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"/>
2	Käseaufschmitt 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"/>
3	Wurstsalat mit Essiggurken 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"/>
4	Topfenstrudel mit Vanillesauce 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"/>
5	Apfelstrudel mit Vanillesauce 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"/>
6	Gemischte Salate 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 Weinitzn (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