

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 3 / 2026

Name:

12.01.26 - 18.01.26

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
Mo 12.01.	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Selchschopf mit Kartoffelpüree Blattsalat Kirschkompott 7,66 BE 834 kcal a,f,g,l,m,o AUT	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Kirschkompott 5,33 BE 759 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r EU	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Gemüse - Polentaschmarrn Sauerrahmdip Kirschkompott 6,32 BE 750 kcal a,c,f,g,l,o	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Kirschkompott 5,33 BE 759 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r EU	Grüne Petersilien-Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Apfelkompott 5,33 BE 759 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r EU	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Kirschkompott 3,46 BE 530 kcal a,f,g,l,m,o EU
Di 13.01.	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Schopfbraten mit Natursaft Erbsenreis Joghurt Natur 5,70 BE 743 kcal a,c,g,l,o AUT	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Schinken Zucchini Risotto Fisolensalat Joghurt Natur 3,07 BE 527 kcal a,c,g,l,o DE	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Kürbisgemüse Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 504 kcal a,c,f,g,l	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Kürbisgemüse Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 504 kcal a,c,f,g,l	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Kürbisgemüse Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 504 kcal a,c,f,g,l	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Hühnerbrust gebacken mit Reis Fisolensalat Joghurt Natur 2,55 BE 446 kcal a,c,g,l,o EU
Mi 14.01.	Gurkenschauksuppe Majoranfleisch mit Reis Zwetschkenkuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Gurkenschauksuppe Gebratenes Seehechtfilet auf Kartoffel - Knoblauchspinat Zwetschkenkuchen 3,33 BE 557 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gurkenschauksuppe Käserahmspätzle Grüner Salat Zwetschkenkuchen 8,63 BE 1095 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	Gurkenschauksuppe Majoranfleisch mit Reis Zwetschkenkuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Karottencremesuppe Majoranfleisch mit Reis Kuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Gurkenschauksuppe Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Zwetschkenkuchen 3,39 BE 662 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU
Do 15.01.	Gemüsecremesuppe Naturschnitzel in Pfefferrahm Spiralen Vanillepudding 2,68 BE 592 kcal a,f,g,l,o AUT	Gemüsecremesuppe Helles Hühnergeschneitzeltes mit Paprika & Reis Vanillepudding 2,71 BE 501 kcal c,f,g,h,l,o DE	Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding 2,69 BE 700 kcal c,g,l	Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding 2,69 BE 700 kcal c,g,l	Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding 2,69 BE 700 kcal c,g,l	Gemüsecremesuppe Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Vanillepudding 2,23 BE 512 kcal g,l,m,o EU
Fr 16.01.	Paprikacremesuppe Tortellini in Butter-Knoblauchsauce Grüner Salat Steirischer Apfel 7,18 BE 1005 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Paprikacremesuppe Klassischer Zwiebelrostbraten mit Spiralen Röstzwiebel Steirischer Apfel 4,21 BE 488 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Paprikacremesuppe Gemüsecurry mit Reis Grüner Salat Steirischer Apfel 4,42 BE 478 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	Paprikacremesuppe Klassischer Zwiebelrostbraten mit Spiralen Röstzwiebel Steirischer Apfel 4,21 BE 488 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Rahmsuppe Rindschnitzel gedünstet mit Nudeln Kompott 5,15 BE 548 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Paprikacremesuppe Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Steirischer Apfel 3,82 BE 571 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU
Sa 17.01.	Apfel - Kokos Karottensuppe Geschmorte Schweinsleber mit Erdäpfelpüree Krautsalat Pfirsich-Mangomus 7,73 BE 843 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe gegrilltes Kotelett mit Grillgemüse und Ofenkartoffel Krautsalat Pfirsich-Mangomus 5,25 BE 848 kcal a,f,g,l,o AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe Gebackene Champignons mit Sauce Tatare Pfirsich-Mangomus 6,73 BE 755 kcal a,c,f,g,l,m,o	Apfel - Kokos Karottensuppe gegrilltes Kotelett mit Grillgemüse und Ofenkartoffel Pfirsich-Mangomus 4,85 BE 754 kcal a,f,g,l,o AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe Kotelett mit Grillgemüse und Ofenkartoffel Grüner Salat Pfirsich-Mangomus 4,92 BE 831 kcal a,f,g,l,o AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Pfirsich-Mangomus 4,70 BE 621 kcal a,f,g,l,m,o EU
So 18.01.	Gemüsesuppe mit Grießschöberl Kalbsrahmgulasch mit Spätzle Grüner Salat Schokokuchen Sacher Art 5,93 BE 889 kcal a,c,e,f,g,l,m,o AUT	Gemüsesuppe mit Grießschöberl Thunfisch Penne in Paprika - Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art 5,29 BE 695 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o EU	Gemüsesuppe mit Grießschöberl Bärlauchknödel auf Rahmsauerkraut Grüner Salat Schokokuchen Sacher Art 4,13 BE 729 kcal a,c,e,f,g,h,l,m,o	Gemüsesuppe mit Grießschöberl Thunfisch Penne in Paprika - Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art 5,29 BE 695 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o EU	Gemüsesuppe mit Grießschöberl Thunfisch Penne in Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art 5,29 BE 695 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o EU	Gemüsesuppe mit Grießschöberl Hühnerbrust gebacken mit Reis Grüner Salat Schokokuchen Sacher Art 2,85 BE 622 kcal a,c,e,f,g,l,m,o EU

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 3 / 2026

Name:

12.01.26 - 18.01.26

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	Käseaufschnitt 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 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 +