

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 4 / 2026

19.01.26 - 25.01.26

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



Service

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 19.01.	Käsecremesuppe Champignonrahmgeschnetzeltes mit Kroketten Krautsalat Ananaskompott 2,71 BE 791 kcal a,f,g,l,o AUT	Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Ananaskompott 4,40 BE 452 kcal a,d,f,g,l,o EU	Käsecremesuppe Rahmiges Paradeiskraut mit Serviettenknödel Ananaskompott 4,70 BE 455 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Ananaskompott 4,40 BE 452 kcal a,d,f,g,l,o EU	Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Pfirsichkompost 4,40 BE 452 kcal a,d,f,g,l,o EU	Käsecremesuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Ananaskompott 7,47 BE 695 kcal a,c,f,g,h,l,o
Di 20.01.	Frittatensuppe Schweinefleisch Süß Sauer mit Basmatireis Grüner Salat Schokoladenpudding 3,19 BE 651 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Frittatensuppe Jägerschnitzel mit Spätzle Grüner Salat Schokoladenpudding 5,89 BE 1005 kcal a,c,f,g,l,m,o EU	Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Schwammerlsauce Grüner Salat Schokoladenpudding 5,78 BE 817 kcal a,c,f,g,l,m,o	Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Schwammerlsauce Grüner Salat Schokoladenpudding 5,78 BE 817 kcal a,c,f,g,l,m,o	Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Rahmsauce Grüner Salat Schokoladenpudding 5,78 BE 817 kcal a,c,f,g,l,m,o	Frittatensuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Schokoladenpudding 5,68 BE 615 kcal a,c,g,h,l
Mi 21.01.	Süßkartoffelcremesuppe Größl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Topfenschnitte 4,28 BE 643 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Süßkartoffelcremesuppe Pastinakenrisotto mit gegrillten Hühnerbruststreifen Grüner Salat Topfenschnitte 3,18 BE 600 kcal a,c,f,g,l,m,o DE	Süßkartoffelcremesuppe Spiralen mit Paprika - Kichererbensauce Topfenschnitte 4,68 BE 500 kcal a,c,f,g,l	Süßkartoffelcremesuppe Größl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Topfenschnitte 4,28 BE 643 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Süßkartoffelcremesuppe Größl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Topfenschnitte 4,28 BE 643 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Süßkartoffelcremesuppe Germknödel mit brauner Butter und Mohn Topfenschnitte 6,15 BE 783 kcal a,c,f,g,h,l
Do 22.01.	Schwarzwurzelcremesuppe Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Spiralen Kaffeejoghurt 2,88 BE 498 kcal a,f,g,l,o,p AUT	Schwarzwurzelcremesuppe Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaftl Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt 5,63 BE 1008 kcal a,f,g,l,m,o,p AUT	Schwarzwurzelcremesuppe Cremiger Schwammerlreis Kaffeejoghurt 2,50 BE 309 kcal a,f,g,l,o,p	Schwarzwurzelcremesuppe Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaftl Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt 5,63 BE 1008 kcal a,f,g,l,m,o,p AUT	Schwarzwurzelcremesuppe Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaftl Reis Kartoffelsalat Naturjoghurt 5,63 BE 1008 kcal a,f,g,l,m,o,p AUT	Schwarzwurzelcremesuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Kaffeejoghurt 5,88 BE 605 kcal a,c,f,g,h,l,p
Fr 23.01.	Maiscremesuppe Fischfilet mit Haferflockenkruste auf Bärlauchrisotto Obst 3,94 BE 818 kcal a,c,d,f,g,h,l,i,o EU	Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Obst 5,13 BE 564 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Maiscremesuppe Erdäpfelknödel auf veganer Bratensauce Krautsalat Obst 6,10 BE 484 kcal a,c,f,g,h,l,o	Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Obst 5,13 BE 564 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Kompott 6,22 BE 616 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Maiscremesuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Obst 6,84 BE 615 kcal a,c,f,g,h,l,o
Sa 24.01.	Spinatcremesuppe Polpetti in Tomatensauce mit Spätzle Rotweinbirne auf Vanillecreme 8,17 BE 727 kcal a,c,e,f,g,l,m,o AUT	Spinatcremesuppe Quinoalaibchen mit Gemüse & Sauerrahmdip Rotweinbirne auf Vanillecreme 4,36 BE 765 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Spinatcremesuppe Scheiterhaufen auf Vanillesauce Apfel 8,04 BE 819 kcal a,c,f,g,l,o	Spinatcremesuppe Quinoalaibchen mit Gemüse & Sauerrahmdip Rotweinbirne auf Vanillecreme 4,36 BE 765 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Spinatcremesuppe Quinoalaibchen mit Gemüse & Sauerrahmdip Birne auf Vanillecreme 4,36 BE 765 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Spinatcremesuppe Germknödel mit Vanillesauce Rotweinbirne auf Vanillecreme 6,78 BE 602 kcal a,c,f,g,l,o
So 25.01.	Semmelschnittensuppe Gegrillte Berner Würstel mit Erdäpfelpüree Zwiebelsenf Rhababerschnitte 5,64 BE 920 kcal a,c,g,l,m,o AUT	Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Rhababerschnitte 4,02 BE 649 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Semmelschnittensuppe Sterz & Schwammerlsauce Grüner Salat Rhababerschnitte 5,87 BE 719 kcal a,c,f,g,l,m,o	Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Rhababerschnitte 4,02 BE 649 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Rhababerschnitte 4,02 BE 649 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Semmelschnittensuppe Germknödel mit Vanillesauce Rhababerschnitte 5,98 BE 652 kcal a,c,g,l

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 4 / 2026

19.01.26 - 25.01.26



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"/>								

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**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

