

+ Kundennummer:

T:

## SPEISEPLAN für Woche 5 / 2026

26.01.26 - 01.02.26

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
<b>Mo</b> 26.01.	Klare Suppe mit Lebernockerl Gebackene Seelachsfilets mit Erdäpfel und Sauce Tatare Fruchtmus a,c,d,g,l,m,o  EU 5,28 BE 648 kcal	Klare Suppe mit Lebernockerl Nudelauflauf mit Schinken und Lauch Fruchtmus a,c,e,f,g,l,o  AUT 5,22 BE 697 kcal	Klare Suppe mit Profiteroles Rahmige Käsespätzle Grüner Salat Fruchtmus a,c,f,g,l,m,o  8,89 BE 943 kcal	Klare Suppe mit Lebernockerl Nudelauflauf mit Schinken und Lauch Fruchtmus a,c,e,f,g,l,o  AUT 5,22 BE 697 kcal	Klare Suppe mit Profiteroles Nudelauflauf mit Schinken und Gemüse Fruchtmus a,c,e,f,g,l,o  AUT 5,32 BE 712 kcal	Klare Suppe mit Lebernockerl Wienerschnitzel vom Schwein Kartoffeln Grüner Salat Fruchtmus a,c,g,l,m,o  DE 4,13 BE 554 kcal
<b>Di</b> 27.01.	Kartoffelcremesuppe Rahmiges Beuschel mit Serviettenknödel Grüner Salat Apfelkompott a,c,f,g,l,m,o  AUT 6,27 BE 695 kcal	Kartoffelcremesuppe Spaghetti Bolognese mit grünem Salat Apfelkompott a,f,g,l,m,o  AUT 6,07 BE 797 kcal	Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Ratatouille Grüner Salat Apfelkompott a,c,f,g,l,m,o  6,20 BE 536 kcal	Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Ratatouille Grüner Salat Apfelkompott a,c,f,g,l,m,o  6,20 BE 536 kcal	Kartoffelcremesuppe Polentaschnitte auf Tomatensauce Grüner Salat Apfelkompott a,c,f,g,l,m,o  6,20 BE 536 kcal	Kartoffelcremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein Kartoffeln Grüner Salat Apfelkompott a,c,f,g,l,m,o  DE 5,36 BE 647 kcal
<b>Mi</b> 28.01.	Klare Suppe mit Nudeln Champignonrahmschnitzel mit Erbsenreis Raffaelloschnitte a,c,f,g,l  DE 5,18 BE 854 kcal	Klare Suppe mit Nudeln Ritschert mit Schinken, Bohnen und Rollgerste Grüner Salat Raffaelloschnitte a,c,g,l,m,o  AUT 2,86 BE 438 kcal	Klare Suppe mit Nudeln Wurzelgulasch mit Semmelnknödel Raffaelloschnitte a,c,f,g,l  3,72 BE 623 kcal	Klare Suppe mit Nudeln Ritschert mit Schinken, Bohnen und Rollgerste Grüner Salat Raffaelloschnitte a,c,g,l,m,o  AUT 2,86 BE 438 kcal	Klare Suppe mit Nudeln Rollgersteintopf mit gedünstetem Gemüse & Tofu Grüner Salat Kuchen a,c,g,l,m,o  2,86 BE 438 kcal	Klare Suppe mit Nudeln Wienerschnitzel vom Schwein mit Reis Grüner Salat Raffaelloschnitte a,c,g,l,m,o  DE 4,88 BE 692 kcal
<b>Do</b> 29.01.	Gemüsecrèmesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Grießflammerie a,c,f,g,l  AUT 6,21 BE 788 kcal	Gemüsecrèmesuppe Hühner-Champignon Risotto Tomatensalat Grießflammerie a,f,g,l,m,o  EU 5,14 BE 762 kcal	Gemüsecrèmesuppe Süße Schupfmüdeln in Butterbrösel mit kaltem Fruchtröster Grießflammerie a,c,e,f,g,h,l  11,91 BE 1238 kcal	Gemüsecrèmesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Grießflammerie a,c,f,g,l  AUT 6,21 BE 788 kcal	Gemüsecrèmesuppe Leberkäse Püree & Gemüse Grießflammerie a,c,f,g,l  AUT 6,21 BE 788 kcal	Gemüsecrèmesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Tomatensalat Grießflammerie a,c,f,g,l,m,o  DE 5,21 BE 722 kcal
<b>Fr</b> 30.01.	Karottencrèmesuppe Hasheenudeln mit grünem Salat Obst a,f,g,l,m,o  AUT 5,09 BE 639 kcal	Karottencrèmesuppe Geflügel - Gnocchipfanne "Mexiko" Grüner Salat Obst a,c,f,g,h,l,m,o  EU 4,65 BE 685 kcal	Karottencrèmesuppe Serbischer Bohneneintopf Grüner Salat Obst a,f,g,l,m,o  6,01 BE 524 kcal	Karottencrèmesuppe Geflügel - Gnocchipfanne "Mexiko" Grüner Salat Obst a,c,f,g,h,l,m,o  EU 4,65 BE 685 kcal	Karottencrèmesuppe Geflügel - Gnocchipfanne Grüner Salat Obst a,c,f,g,h,l,m,o  EU 4,65 BE 685 kcal	Karottencrèmesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln Grüner Salat Obst a,c,f,g,l,m,o  DE 4,42 BE 631 kcal
<b>Sa</b> 31.01.	Specknockerluppe Pfannengyros mit Hirtenkäse und Tomatenreis Grüner Salat Naturjoghurt a,f,g,l,m,o  DE 3,96 BE 841 kcal	Specknockerluppe Gebratene Fischlaibchen auf Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt a,b,c,d,f,g,l,m,o,r  EU 2,02 BE 633 kcal	Klare Gemüsesuppe Süßer Reisauflauf mit Vanillesauce Naturjoghurt a,c,g,l  5,66 BE 916 kcal	Specknockerluppe Gebratene Fischlaibchen auf Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt a,b,c,d,f,g,l,m,o,r  EU 2,02 BE 633 kcal	Schinkennockerluppe Gebratene Fischlaibchen auf Röstgemüse Grüner Salat Naturjoghurt a,b,c,d,f,g,l,m,o,r  EU 2,02 BE 633 kcal	Specknockerluppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Naturjoghurt a,c,f,g,l,m,o  DE 3,52 BE 752 kcal
<b>So</b> 01.02.	Maiscremesuppe Herzhafter Kartoffelstrudel mit Speck und Lauch Sauerrahmdip Schokoladenschnitte a,c,f,g,l  AUT 5,82 BE 897 kcal	Maiscremesuppe Zwiebelrostbraten mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel Selleriesalat Schokoladenschnitte a,c,f,g,h,l,o  AUT 6,23 BE 704 kcal	Maiscremesuppe Vegetarische Cous Cous Laibchen an Gemüse Sauerrahmdip Schokoladenschnitte a,c,f,g,l  5,00 BE 988 kcal	Maiscremesuppe Vegetarische Cous Cous Laibchen an Gemüse Sauerrahmdip Schokoladenschnitte a,c,f,g,l  5,00 BE 988 kcal	Rahmsuppe Vegetarische Cous Cous Laibchen an Gemüse Sauerrahmdip Schokoladenschnitte a,c,f,g,l  4,34 BE 731 kcal	Maiscremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Erdäpfel Grüner Salat Schokoladenschnitte a,c,f,g,l,m,o  DE 4,34 BE 731 kcal

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

## SPEISEPLAN für Woche 5 / 2026

26.01.26 - 01.02.26



<b>1</b>	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> mit Wurst, Schafsfleisch 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>Käseaufschliff</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"/>								

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.*

## Herkunfts kennzeichnung

Wir sind bemüht bei unseren **Milchprodukten** auf österreichische Produkte zurückzugreifen, sofern diese lieferbar sind. Hierzu zählen Qualitätsprodukte der Salzburgermilch 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

