

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 5 / 2026

Name:

26.01.26 - 01.02.26

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

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 5 / 2026

Name:

26.01.26 - 01.02.26

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 +