+ Kundennummer: T:

Name:

www.grazermenue.at

SPEISEPLAN für Woche 9 / 2026

23.02.26 - 01.03.26

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

GRAZER MENÜ Service

Tel: 0316/27-12-12 +

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 23.02.	Süßkartoffelcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Erbsenreis Pfirsichkompott 6,03 BE 637 kcal a,c,f,g,h,l,o EU	Süßkartoffelcremesuppe Feine Thunfischlasagne mit Gemüse Pfirsichkompott 4,01 BE 595 kcal a,c,e,f,g,h,l EU	Süßkartoffelcremesuppe Flaumiger Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster 8,29 BE 750 kcal a,c,f,g,h,l	Süßkartoffelcremesuppe Feine Thunfischlasagne mit Gemüse Pfirsichkompott 4,01 BE 595 kcal a,c,e,f,g,h,l EU	Süßkartoffelcremesuppe Feine Thunfischlasagne mit Gemüse Pfirsichkompott 4,01 BE 595 kcal a,c,e,f,g,h,l EU	Süßkartoffelcremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Pfirsichkompott 3,40 BE 553 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
Di 24.02.	Reibteigsuppe Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree Grünen Salat Milchreis 5,07 BE 700 kcal a,c,g,l,m,o AUT	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Pfefferahmsauce und Ebly Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Eierschwammerlrahm auf Bandnudeln Grünen Salat Milchreis 2,97 BE 387 kcal a,f,g,l,m,o	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Pfefferahmsauce mit Ebly Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Rahmsauce mit Ebly Grüner Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grünen Salat Milchreis 2,68 BE 569 kcal a,c,g,l,m,o DE
Mi 25.02.	Leberknödelsuppe Szegediner Braten mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 4,09 BE 794 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Leberknödelsuppe Herzhafter Pichelsteiner Eintopf mit Gemüse und Kartoffeln Apfelschnitte 1,57 BE 507 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Klare Suppe mit Profiteroles Rahmige Hokkaido - Gnocchipfanne Apfelschnitte 5,96 BE 573 kcal a,c,f,g,h,l,o	Leberknödelsuppe Szegediner Braten mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 4,09 BE 794 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Klare Suppe mit Profiteroles Gedünstetes Karreebratl mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 3,07 BE 672 kcal a,c,g,l AUT	Klare Suppe mit Profiteroles Wienerschnitzel v. Schwein mit Kartoffeln, Grüner Salat Apfelschnitte 3,15 BE 617 kcal a,c,g,l,m,o DE
Do 26.02.	Knoblauchcremesuppe Hendlgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Topfencreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Knoblauchcremesuppe "Paella" Reispfanne mit Meeresfrüchten und Huhn mit Aioli Topfencreme 6,06 BE 928 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o EU	Knoblauchcremesuppe Curryeintopf mit Soja und Basmatireis Topfencreme 3,76 BE 378 kcal a,c,f,g,h,l,o	Knoblauchcremesuppe Hendlgulasch mit Hörnchen Grüner Salat Topfencreme 3,30 BE 614 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Gemüsecremesuppe "Paella" Reispfanne mit Meeresfrüchten und Huhn mit Sauerrahmsauce Topfencreme 6,79 BE 983 kcal a,b,c,d,f,g,l,m EU	Knoblauchcremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Topfencreme 3,82 BE 626 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
Fr 27.02.	Frittatensuppe Grill-Schopfsteak mit Spiralen Grüner Salat Obst 3,31 BE 641 kcal a,c,g,l,m,o AUT	Frittatensuppe Gyros vom Fisch nach griechischer Art auf Basmatireis mit Tsaziki Obst 4,34 BE 413 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	Frittatensuppe Pasta Primavera (buntes Gemüse) Obst 4,65 BE 474 kcal a,c,f,g,l	Frittatensuppe Pasta Primavera (buntes Gemüse) Obst 4,65 BE 474 kcal a,c,f,g,l	Frittatensuppe Pasta Primavera (buntes Gemüse) Kompott 4,65 BE 474 kcal a,c,f,g,l	Frittatensuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Obst 3,66 BE 556 kcal a,c,g,l,m,o DE
Sa 28.02.	Gemüsecremesuppe Geschmorte Schweinsbackerl auf Cremepolenta Himbeerjoghurt 8,62 BE 1340 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Himbeerjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Karfiolstrudel mit Tomatensauce Himbeerjoghurt 6,63 BE 845 kcal a,c,f,g,h,l,o	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Himbeerjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in Gemüsesud mit Petersilkartoffeln Naturjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Gemüsereis Grüner Salat Himbeerjoghurt 4,12 BE 854 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
So 01.03.	Klare Suppe mit Leberschöberl Burgunderbraten mit hausgemachten Nockerl Grüner Salat Orangenkuchen 6,82 BE 776 kcal a,c,f,g,l,m,o DE	Klare Suppe mit Leberschöberl Putenrollbraten im Natursaftl mit Gemüsecouscous Orangenkuchen 3,47 BE 638 kcal a,c,f,g,l,o DE	Klare Suppe mit Gemüseschöberl Tortellini mit Tomatenragout Grüne Blattsalate Orangenkuchen 6,66 BE 757 kcal a,c,f,g,l,r	Klare Suppe mit Leberschöberl Putenrollbraten im Natursaftl mit Gemüsecouscous Orangenkuchen 3,47 BE 638 kcal a,c,f,g,l,o DE	Klare Suppe mit Leberschöberl Putenrollbraten im Natursaftl mit Gemüsecouscous Orangenkuchen 3,47 BE 638 kcal a,c,f,g,l,o DE	Klare Suppe mit Leberschöberl Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüne Blattsalate Orangenkuchen 2,72 BE 520 kcal a,c,g,l,m,o DE

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN** 0101 +

+ Kundennummer: T:

Name:

SPEISEPLAN für Woche 9 / 2026

23.02.26 - 01.03.26

+

1	**Verschiedene Aufschnitte** mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C													€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo		Di		Mi		Do		Fr		Sa		So	
2	**Käseaufschnitt** fein garniert mit Gebäck A, G, C													€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo		Di		Mi		Do		Fr		Sa		So	
3	**Wurstsalat mit Essiggurken** und feinem Dressing mariniert Gebäck A, G, C													€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo		Di		Mi		Do		Fr		Sa		So	
4	**Topfenstrudel mit Vanillesauce** A, G, C													€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo		Di		Mi		Do		Fr		Sa		So	
5	**Apfelstrudel mit Vanillesauce** A, G, C													€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo		Di		Mi		Do		Fr		Sa		So	
6	**Gemischte Salate** mit Kernöldressing A, G, C, M, L													€ 4,33 inkl. MwSt.
	Mo		Di		Mi		Do		Fr		Sa		So	

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 +