

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 23 / 2026











































Name:

01.06.26 - 07.06.26

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 01.06.	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Spiralen Blattsalate Bananenpudding 3,69 BE 754 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 999 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Rahmiges Frühlingsgemüse mit Serviettenknödel Bananenpudding 4,15 BE 591 kcal a,c,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 999 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Gedünstetes Steak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 999 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Bananenpudding 6,41 BE 804 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Di 02.06.	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüsesuppe Chili con Carne mit Reis Grüner Salat Apfelmus 7,54 BE 772 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüsesuppe Gebratenes Fischfilet auf Gemüserisotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüsesuppe Chilli sin Carne (Soja) Grüner Salat Apfelmus 4,66 BE 487 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüsesuppe Gebratenes Fischfilet auf Gemüserisotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüsesuppe Gebratenes Fischfilet auf Gemüserisotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	<input type="checkbox"/> Bunte Gemüsesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Apfelmus 7,10 BE 710 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
Mi 03.06.	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Backerbsen Deftiges Krautfleisch (Geschnetzeltes) mit Serviettenknödel Birnschnitte 3,27 BE 918 kcal a,c,f,g,h,l 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Backerbsen Natureschnitzel von der Pute mit Erbsenreis Birnschnitte 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Backerbsen Topfenknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce Birnschnitte 7,32 BE 866 kcal a,c,g,l 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Backerbsen Natureschnitzel von der Pute mit Erbsenreis Birnschnitte 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Profiteroles Natureschnitzel von der Pute mit Reis Birnschnitte 2,39 BE 506 kcal a,c,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Backerbsen Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Birnschnitte 5,36 BE 710 kcal a,c,g,l,m,o 
Do 04.06. Feiertag	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Tintenfischringe im Backteig dazu Petersilienerdäpfel mit Remouladensauce Heidelbeerjoghurt 4,87 BE 761 kcal a,c,d,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Rahmgemüse Heidelbeerjoghurt 4,41 BE 699 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Spaghetti mit Gemüosebolognese Grüner Salat Heidelbeerjoghurt 4,20 BE 552 kcal a,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Rahmgemüse Heidelbeerjoghurt 4,41 BE 699 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe CousCous Schinken Laibchen mit Rahmgemüse Heidelbeerjoghurt 4,41 BE 699 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Heidelbeerjoghurt 6,18 BE 739 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Fr 05.06.	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Tomatenockerl Herzhaftes Blunz'n Gröstl Grüner Salat Mandarinenkompott 4,50 BE 509 kcal a,c,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Tomatenockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 848 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Tomatenockerl Gnocchi in rahmiger Paprikasauce Grüner Salat Mandarinenkompott 7,74 BE 634 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Tomatenockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 848 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Tomatenockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 848 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Tomatenockerl Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Mandarinenkompott 7,02 BE 668 kcal a,c,g,l,m,o 
Sa 06.06.	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Lasagne " Verdi " alla Bolognese Karottensalat Zimt-Apfelcreme 5,80 BE 871 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 4,68 BE 519 kcal a,d,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Krautstrudel "Asia" auf Paprikarahmsauce Karottensalat Zimt-Apfelcreme 5,33 BE 502 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 4,68 BE 519 kcal a,d,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Selleriecremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 5,47 BE 555 kcal a,d,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Zimt-Apfelcreme 6,74 BE 604 kcal a,c,f,g,l 
So 07.06.	<input type="checkbox"/> Nudelsuppe Königsberger Klöße (Kapernrahmsauce) mit Petersilienerdäpfel Selleriesalat Kirsch Marmorkuchen 5,27 BE 707 kcal a,c,e,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Nudelsuppe Überbackener Tortellinaufauf auf rahmiger Paradeiscreme Selleriesalat Kirsch Marmorkuchen 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Nudelsuppe Kärntner Kürbiskernnudeln auf rahmiger Buttersauce Selleriesalat Kirsch Marmorkuchen 1,34 BE 685 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Nudelsuppe Überbackener Tortellinaufauf auf rahmiger Paradeiscreme Selleriesalat Kuchen 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Nudelsuppe Überbackener Tortellinaufauf auf rahmiger Paradeiscreme Selleriesalat Kuchen 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Nudelsuppe Germknödel auf Vanillesauce Selleriesalat Kirsch Marmorkuchen 6,80 BE 783 kcal a,c,g,l,m,o 

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 23 / 2026

Name:

01.06.26 - 07.06.26

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"/>	

Sehr geehrte Kunden!

Sie können ab sofort Ihre **Bestellung auch ONLINE** tätigen. Mit unserer neuen Online - Bestellplattform bieten wir Ihnen eine moderne Lösung, die Ihre Menüauswahl so unkompliziert wie möglich macht. Ihre Vorteile auf einem Blick: einfache und schnelle Menüauswahl, flexible Bestellmöglichkeiten für mehrere Wochen, übersichtliche Verwaltung Ihrer Bestellungen, bequem von überall aus bestellbar (auch am Handy).

Gerne senden wir Ihre persönlichen Login-Daten auf Anfrage zu. Bei Fragen oder Unterstützungsbedarf stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung. Unsere Bestellhotline ist für Sie Montag - Freitag von 08:00 - 14:00 Uhr erreichbar. Mit kulinarischen Grüßen

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 +