

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 28 / 2026**











































Name:

06.07.26 - 12.07.26

www.grazermenu.at

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

Tel: 0316/27-12-12

Tag	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
<b>Mo</b> 06.07.	<p>Käsecremesuppe !!! NEU !!! Schweinsgeschnetzeltes mit Wedges Krautsalat Mandarinenkompott</p> <p>2,71 BE 791 kcal</p> <p>a,f,g,l,o  AUT</p>	<p>Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Tomaten-Paprikagemüse und Kartoffeln Mandarinenkompott</p> <p>4,40 BE 452 kcal</p> <p>a,d,f,g,l,o  EU</p>	<p>Käsecremesuppe Rahmiges Paradeiskraut mit Serviettenknödel Mandarinenkompott</p> <p>4,70 BE 455 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o </p>	<p>Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Tomaten-Paprikagemüse und Kartoffeln Mandarinenkompott</p> <p>4,40 BE 452 kcal</p> <p>a,d,f,g,l,o  EU</p>	<p>Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Tomatenragout und Kartoffeln Mandarinenkompott</p> <p>4,40 BE 452 kcal</p> <p>a,d,f,g,l,o  EU</p>	<p>Käsecremesuppe Germknödel mit Vanillesauce Mandarinenkompott</p> <p>7,47 BE 695 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,o </p>
<b>Di</b> 07.07.	<p>Frittatensuppe Hühnerfleisch Süß Sauer mit Basmatireis Grüner Salat Schokoladenpudding</p> <p>3,19 BE 651 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  EU</p>	<p>Frittatensuppe Jägerschnitzel mit Spätzle Grüner Salat Schokoladenpudding</p> <p>5,89 BE 1005 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf auf Rahmgemüse Grüner Salat Schokoladenpudding</p> <p>6,53 BE 963 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o </p>	<p>Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf auf Rahmgemüse Grüner Salat Schokoladenpudding,</p> <p>6,53 BE 963 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o </p>	<p>Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf auf Rahmgemüse Grüner Salat Schokoladenpudding,</p> <p>6,53 BE 963 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o </p>	<p>Frittatensuppe Germknödel mit Vanillesauce Schokoladenpudding</p> <p>5,68 BE 615 kcal</p> <p>a,c,g,h,l </p>
<b>Mi</b> 08.07.	<p>Süßkartoffelcremesuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Ribiselschnitte</p> <p>4,28 BE 643 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Karotten Grüner Salat Ribiselschnitte</p> <p>6,00 BE 825 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  DE</p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Spiralen mit Paprika - Kichererbsensauce Ribiselschnitte</p> <p>4,68 BE 500 kcal</p> <p>a,c,f,g,l </p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Topfenschnitte</p> <p>4,28 BE 643 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Topfenschnitte</p> <p>4,28 BE 643 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Germknödel mit Vanillesauce Ribiselschnitte</p> <p>6,15 BE 783 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l </p>
<b>Do</b> 09.07.	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Spiralen Kaffeejoghurt</p> <p>2,88 BE 498 kcal</p> <p>a,f,g,l,o,p  AUT</p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Brathendl mit Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt</p> <p>5,63 BE 1008 kcal</p> <p>a,f,g,l,m,o,p  AUT</p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Cremiger Schwammerlreis Kaffeejoghurt</p> <p>3,23 BE 292 kcal</p> <p>a,f,g,l,p </p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Brathendl mit Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt</p> <p>5,63 BE 1008 kcal</p> <p>a,f,g,l,m,o,p  AUT</p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Brathendl mit Reis Kartoffelsalat Naturjoghurt</p> <p>5,63 BE 1008 kcal</p> <p>a,f,g,l,m,o,p  AUT</p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Germknödel mit Vanillesauce Kaffeejoghurt</p> <p>5,88 BE 605 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,p </p>
<b>Fr</b> 10.07.	<p>Maiscremesuppe gebratenes Fischfilet in Maiskruste auf Gemüserisotto Obst</p> <p>3,94 BE 818 kcal</p> <p>a,c,d,f,g,h,l,o  EU</p>	<p>Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit Blattsalat Obst</p> <p>5,13 BE 564 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Maiscremesuppe Gemüseauflauf auf Papikaragout Blattsalat Obst</p> <p>4,89 BE 639 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o </p>	<p>Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Obst</p> <p>5,13 BE 564 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Kompott</p> <p>6,22 BE 616 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Maiscremesuppe Germknödel mit Vanillesauce Obst</p> <p>6,84 BE 615 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,o </p>
<b>Sa</b> 11.07.	<p>Spinatcremesuppe Polpetti in Tomatensauce mit Spätzle Pflirsich Melba</p> <p>8,17 BE 727 kcal</p> <p>a,c,e,f,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Spinatcremesuppe Gegrilltes Rindschnitzel mit Buttergemüse und Schupfnudeln Pflirsich Melba</p> <p>3,96 BE 465 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,o  DE</p>	<p>Spinatcremesuppe Klassischer Topfenauflauf mit Rosinen auf Vanillesauce Pflirsich Melba</p> <p>5,18 BE 707 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,o </p>	<p>Spinatcremesuppe Klassischer Topfenauflauf mit Rosinen auf Vanillesauce Pflirsich Melba</p> <p>5,18 BE 707 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,o </p>	<p>Spinatcremesuppe Klassischer Topfenauflauf mit Rosinen auf Vanillesauce Pflirsich Melba</p> <p>5,18 BE 707 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,o </p>	<p>Spinatcremesuppe Germknödel mit Vanillesauce Pflirsich Melba</p> <p>6,78 BE 602 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,o </p>
<b>So</b> 12.07.	<p>Klare Suppe mit Fleischpalatschinken Gegrillte Käsekrainer mit Erdäpfelpüree Zwiebelsenf Rhababerschnitte</p> <p>5,66 BE 818 kcal</p> <p>a,c,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Klare Suppe mit Fleischpalatschinken Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Rhababerschnitte</p> <p>4,02 BE 649 kcal</p> <p>a,c,d,f,g,l,m,o  EU</p>	<p>Semmelschnittensuppe Kartoffelstrudel auf Rahmlauch Grüner Salat Rhababerschnitte</p> <p>5,16 BE 764 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o </p>	<p>Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Rhababerschnitte</p> <p>4,02 BE 649 kcal</p> <p>a,c,d,f,g,l,m,o  EU</p>	<p>Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Rhababerschnitte</p> <p>4,02 BE 649 kcal</p> <p>a,c,d,f,g,l,m,o  EU</p>	<p>Klare Suppe mit Fleischpalatschinken Germknödel mit Vanillesauce Rhababerschnitte</p> <p>5,98 BE 652 kcal</p> <p>a,c,g,l  EU</p>

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 28 / 2026**

Name:

06.07.26 - 12.07.26

<b>1</b>	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> 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"/>	
<b>2</b>	<b>Käseaufschnitt</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"/>	

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 +