

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 29 / 2026





















































































Name:

13.07.26 - 19.07.26

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
Mo 13.07.	 Hochzeitssuppe Gebackene Seelachsfilets mit Erdäpfel und Sauce Tatar Fruchtmus 5,28 BE 648 kcal a,c,d,g,l,m,o  EU	 Hochzeitssuppe Nudelauf mit Schinken und Lauch Fruchtmus 5,22 BE 697 kcal a,c,e,f,g,l,o  AUT	 Klare Suppe mit Profiteroles Rahmige Gemüse - Spätzlepfanne Grüner Salat Fruchtmus 8,89 BE 943 kcal a,c,f,g,l,m,o 	 Hochzeitssuppe Nudelauf mit Schinken und Lauch Fruchtmus 5,22 BE 697 kcal a,c,e,f,g,l,o  AUT	 Klare Suppe mit Profiteroles Nudelauf mit Schinken und Gemüse Fruchtmus 5,32 BE 712 kcal a,c,e,f,g,l,o  AUT	 Hochzeitssuppe Wienerschnitzel vom Schwein Kartoffeln Grüner Salat Fruchtmus 4,13 BE 554 kcal a,c,g,l,m,o  DE
Di 14.07.	 Kartoffelcremesuppe Rahmbeuschel 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 15.07.	 Klare Suppe mit Nudeln Naturschnitzel mit Erbsenreis Raffaeloschnitte 5,18 BE 854 kcal a,c,f,g,l  AUT	 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 Rollgersteintopf 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 16.07.	 !!!Neu!!! Gemüsecremesuppe Berner Würstel Püree & Zwiebelsenf Grießflammerie 7,10 BE 853 kcal a,f,g,l,m,o  AUT	 Gemüsecremesuppe Hühner-Champignon Risotto Kernöl - Käferbohnsalat Grießflammerie 5,14 BE 762 kcal a,f,g,l,m,o  EU	 Gemüsecremesuppe Mohnnudeln auf Vanillesauce Grießflammerie 12,03 BE 1324 kcal a,c,e,f,g,h,l 	 Gemüsecremesuppe Hühner-Champignon Risotto Kernöl - Käferbohnsalat Grießflammerie 5,14 BE 762 kcal a,f,g,l,m,o  EU	 Gemüsecremesuppe Risotto mit Gemüse und Kichererbsen Grießflammerie 4,89 BE 654 kcal a,f,g,l,o 	 Gemüsecremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Kernöl-Käferbohnsalat Grießflammerie 5,21 BE 722 kcal a,c,f,g,l,m,o  DE
Fr 17.07.	 Karottencremesuppe Hasheendeln mit grünem Salat Obst 5,09 BE 639 kcal a,f,g,l,m,o  AUT	 !!! NEU !!! Karottencremesuppe Steirer Gnocchipfanne mit Kürbis und Selchfleisch Grüner Salat Obst 5,16 BE 520 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	 Karottencremesuppe Serbischer Bohneneintopf Grüner Salat Obst 6,01 BE 524 kcal a,f,g,l,m,o 	 Karottencremesuppe Steirer Gnocchipfanne mit Kürbis und Selchfleisch Grüner Salat Obst 5,16 BE 520 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	 Karottencremesuppe Steirer Gnocchipfanne mit Kürbis und Selchfleisch Grüner Salat Kompott 5,16 BE 520 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	 Karottencremesuppe Wienerschnitzel vom Schwein mit Petersilienkartoffeln Grüner Salat Obst 4,42 BE 631 kcal a,c,f,g,l,m,o  DE
Sa 18.07.	 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 19.07.	 !!! NEU !!! Maiscremesuppe Gerollter und gegrillter Schweinsbauch auf Risotto mit Schmorfenchel Schokoladenschnitte !!! NEU !!! 5,88 BE 1062 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	 Maiscremesuppe Zwiebelrostbraten mit Erdäpfelpüree & Röstzwiebel Salleriesalat Schokoladenschnitte 6,23 BE 704 kcal a,c,f,g,h,l,o  AUT	 !!! NEU !!! Maiscremesuppe Spinat - Schafskäsestrudel Sauerrahmdip Schokoladenschnitte !!! NEU !!! 4,11 BE 990 kcal a,c,f,g,l 	 !!! NEU !!! Maiscremesuppe Spinat - Schafskäsestrudel Sauerrahmdip Schokoladenschnitte !!! NEU !!! 4,11 BE 990 kcal a,c,f,g,l 	 !!! NEU !!! Maiscremesuppe Spinat - Schafskäsestrudel Sauerrahmdip Schokoladenschnitte !!! NEU !!! 4,11 BE 990 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 29 / 2026

Name:

13.07.26 - 19.07.26

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 +