

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 30 / 2026

Name:

20.07.26 - 26.07.26

www.grazermenue.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 20.07.	Spargelcremesuppe Cevapcici auf Letschoreis Tsatziki Birnenkompott 4,35 BE 779 kcal a,c,f,g,l,m,o EU	!!! NEU !!! Spargelcremesuppe Pasta mit Garnelen & Blattspinat Salat Birnenkompott 5,79 BE 605 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	Spargelcremesuppe Bunte Linsensauce mit Nudeln Salat Birnenkompott 8,51 BE 655 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	!!! NEU !!! Spargelcremesuppe Pasta mit Garnelen & Blattspinat Salat Birnenkompott 5,79 BE 605 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	!!! NEU !!! Spargelcremesuppe Pasta mit Garnelen & Blattspinat Salat Birnenkompott 5,79 BE 605 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r EU	Spargelcremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Birnenkompott 16,22 BE 1156 kcal a,c,f,g,l,o
Di 21.07.	Zwiebelcremesuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Rote Holundercreme 3,75 BE 559 kcal a,f,g,l AUT	Zwiebelcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Eibly Grüner Salat Rote Holundercreme 6,14 BE 826 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Zwiebelcremesuppe Bunte rahmige Dillbohnenpfanne mit Erdäpfel Grüner Salat Rote Holundercreme 3,83 BE 486 kcal a,f,g,l,m,o	Zwiebelcremesuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Rote Holundercreme 3,75 BE 559 kcal a,f,g,l AUT	Rahmsuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Rote Holundercreme 3,75 BE 559 kcal a,f,g,l AUT	Zwiebelcremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Rote Holundercreme 14,81 BE 1077 kcal a,f,g,l,o
Mi 22.07.	Brokkolicremesuppe Rahmgeschnetzeltes vom Schwein mit Spiralen Fisolensalat Schokoladenschnitte 3,59 BE 763 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	!!! NEU !!! Brokkolicremesuppe Geselchtes mit Rahmkohl und Semmelknödel Schokoladenschnitte !!! NEU !!! 3,65 BE 897 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Brokkolicremesuppe Bunter Gemüsecouscous (mit Graupen und Bohnen) mit Schafkäse Joghurtsauce Schokoladenschnitte 6,29 BE 1019 kcal a,c,f,g,l,o	!!! NEU !!! Brokkolicremesuppe Geselchtes mit Rahmkohl und Semmelknödel Schokoladenschnitte !!! NEU !!! 3,65 BE 897 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Brokkolicremesuppe Rahmiges Schweinsgeschnetzeltes mit Spätzle Schokoladenschnitte 6,53 BE 887 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Brokkolicremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Schokoladenschnitte 15,28 BE 1216 kcal a,c,f,g,l,o
Do 23.07.	Frittatensuppe Gefüllter Paprika auf pikanter Tomatensauce mit Kartoffeln Obst 5,46 BE 670 kcal a,c,f,g,l AUT	Frittatensuppe Fischfilet auf rahmigem Blattspinat mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst 4,11 BE 547 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Frittatensuppe Rahmiger Cremespinat Blattspinat mit Erdäpfeln Obst 4,03 BE 343 kcal a,c,f,g,l	Frittatensuppe Fischfilet auf rahmigem Blattspinat mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst 4,11 BE 547 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Frittatensuppe Fischfilet natur mit Erdäpfeln Grüner Salat Kompott 3,93 BE 600 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Frittatensuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Obst 15,09 BE 1031 kcal a,c,g,l,o
Fr 24.07.	Tomatencremesuppe Knacker mit Rahmgemüse und Erdäpfelpüree Fruchtjoghurt 6,32 BE 1105 kcal a,f,g,l,o AUT	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Fruchtjoghurt 6,63 BE 1000 kcal a,f,g,l,m,o EU	!!! NEU !!! Tomatencremesuppe Veganes Thai- Curry mit Soja auf Basmatireis Fruchtjoghurt !!! NEU !!! 4,42 BE 542 kcal a,f,g,l,o	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Fruchtjoghurt 6,63 BE 1000 kcal a,f,g,l,m,o EU	Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Fruchtjoghurt 6,63 BE 1000 kcal a,f,g,l,m,o EU	Tomatencremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Fruchtjoghurt 15,91 BE 1264 kcal a,f,g,l,o
Sa 25.07.	Spinatschöberl in klarer Gemüsesuppe Feiner Semmelstrudel mit Grammeln und Speck auf Rahmpaprika Grüner Salat Frucht-Sauerrahmdessert 2,81 BE 686 kcal a,c,f,g,l,m,o,r AUT	Spinatschöberl in klarer Gemüsesuppe "Bami Goreng" nach indonesischer Art (Nudel-Fleisch Pfanne) Frucht-Sauerrahmdessert 3,97 BE 1008 kcal a,c,f,g,l,r EU	Spinatschöberl in klarer Gemüsesuppe Vegetarische Linsenasagne Grüner Salat Frucht-Sauerrahmdessert 3,42 BE 621 kcal a,c,f,g,l,m,o,r	Spinatschöberl in klarer Gemüsesuppe "Bami Goreng" nach indonesischer Art (Nudel-Fleisch Pfanne) Frucht-Sauerrahmdessert 3,97 BE 1008 kcal a,c,f,g,l,r EU	Spinatschöberl in klarer Gemüsesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Frucht-Sauerrahmdessert 14,40 BE 1072 kcal a,c,f,g,l,o,r	Spinatschöberl in klarer Gemüsesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Frucht-Sauerrahmdessert 14,40 BE 1072 kcal a,c,f,g,l,o,r
So 26.07.	Knoblauchcremesuppe Gebackenes Surschnitzel mit Reis & Kartoffelsalat Nussstrudel 6,54 BE 1524 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Knoblauchcremesuppe Lasagne al Forno mit grünem Salat Nussstrudel 3,49 BE 971 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Knoblauchcremesuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Nussstrudel 4,90 BE 859 kcal a,c,f,g,l,m,o	Knoblauchcremesuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Kuchen 4,90 BE 859 kcal a,c,f,g,l,m,o	Karottensuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Kuchen 4,90 BE 859 kcal a,c,f,g,l,m,o	Karotten-Ingwer Kokossuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Nussstrudel 14,66 BE 1331 kcal a,c,f,g,l,o

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 30 / 2026



Name:

20.07.26 - 26.07.26

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 +