

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 41 / 2026

Name:

05.10.26 - 11.10.26

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 05.10.	Süßkartoffelcremesuppe Hühnergeschneitzel 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 Zwetschenröster 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 Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Pfirsichkompott 3,40 BE 553 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
Di 06.10.	Reibteigsuppe Geschmortes Schweinsbackerl auf cremiger Polenta Grünen Salat Milchreis 3,82 BE 883 kcal a,f,g,l,m,o AUT	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Pfefferrahmsauce und Ebly Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Tagliatelle mit Gorgonzolacreme Grünen Salat Milchreis 2,97 BE 387 kcal a,f,g,l,m,o	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Pfefferrahmsauce mit Ebly Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Gebratene Hühnerbrust auf Rahmsauce mit Ebly Grünen Salat Milchreis 5,38 BE 942 kcal a,f,g,l,m,o EU	Reibteigsuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grünen Salat Milchreis 2,68 BE 569 kcal a,c,g,l,m,o DE
Mi 07.10.	Leberknödelsuppe Szegediner Braten mit Petersilienerdäpfel Apfelschnitte 4,09 BE 794 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Leberknödelsuppe Putenschnitzel im Gemüse Natursaftl mit Wildreis Apfelschnitte 2,50 BE 488 kcal a,c,g,l AUT	Klare Suppe mit Profiteroles Gnocchi in rahmiger Paprikasauce Apfelschnitte 5,96 BE 573 kcal a,c,f,g,h,l,o	Leberknödelsuppe Putenschnitzel im Gemüse Natursaftl mit Wildreis Apfelschnitte 2,50 BE 488 kcal a,c,g,l AUT	Klare Suppe mit Profiteroles Putenschnitzel im Gemüse Natursaftl mit Reis Apfelschnitte 1,99 BE 435 kcal a,c,g,l AUT	Klare Suppe mit Profiteroles Wienschnitzel v. Schwein mit Kartoffeln, Grüner Salat Apfelschnitte 3,15 BE 617 kcal a,c,g,l,m,o DE
Do 08.10.	Knoblauchcremesuppe Herbstliche Kürbispasta (Bio Pute aus der Steiermark) Grüner Salat Pfirsich - Topfencreme 4,33 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Knoblauchcremesuppe Bärlauch - Kartoffellaibchen mit Speck - Kraut Pfirsich - Topfencreme 5,91 BE 543 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Knoblauchcremesuppe Curryeintopf mit Soja und Basmatireis Pfirsich - Topfencreme 3,76 BE 378 kcal a,c,f,g,h,l,o	Knoblauchcremesuppe Herbstliche Kürbispasta (Bio Pute aus der Steiermark) Grüner Salat Pfirsich - Topfencreme 4,33 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Knoblauchcremesuppe Herbstliche Kürbispasta (Bio Pute aus der Steiermark) Grüner Salat Pfirsich - Topfencreme 4,33 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Knoblauchcremesuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Pfirsich - Topfencreme 3,82 BE 626 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
Fr 09.10.	Frittatensuppe Grill-Schopfsteak mit Gemüserais Grüner Salat Obst 4,84 BE 736 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 Gemüselasagne auf Tomatenrahmsauce Obst 5,22 BE 582 kcal a,c,f,g,l	Frittatensuppe Gemüselasagne auf Tomatenrahmsauce Obst 5,22 BE 582 kcal a,c,f,g,l	Frittatensuppe Gemüselasagne auf Tomatenrahmsauce Obst 5,22 BE 582 kcal a,c,f,g,l	Frittatensuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Kartoffeln Grüner Salat Obst 3,66 BE 556 kcal a,c,g,l,m,o DE
Sa 10.10.	Gemüsecremesuppe Faschierter Braten (Bio Pute aus der Steiermark) mit Schmorsauce und Erdäpfel Kirschgoghurt 4,57 BE 778 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Kirschgoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Kartoffelstrudel mit Tomatensauce Kirschgoghurt 6,63 BE 845 kcal a,c,f,g,h,l,o	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in rahmigem Rieslingssud mit Petersilkartoffeln Kirschgoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Gebratenes Fischfilet in Rahmesud mit Petersilkartoffeln Naturjoghurt 3,49 BE 587 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Gemüsecremesuppe Wienschnitzel vom Schwein mit Gemüserais Grüner Salat Kirschgoghurt 4,12 BE 854 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE
So 11.10.	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 Burgunderbraten mit hausgemachten Nockerl Grüner Salat Orangenkuchen 6,82 BE 776 kcal a,c,f,g,l,m,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 Gemüseschöberl Tortellini mit Tomatenragout Grüne Blattsalate Orangenkuchen 6,66 BE 757 kcal a,c,f,g,l,r	Klare Suppe mit Gemüseschöberl Tortellini mit Tomatenragout Grüne Blattsalate Orangenkuchen 6,66 BE 757 kcal a,c,f,g,l,r	Aufgrund des "Graz Marathons" entschuldigen wir uns für die vereinfachte Menüauswahl - Es kommt zu einer verfrühten Lieferung aufgrund der bevorstehenden Straßensperren !

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 41 / 2026

Name:

05.10.26 - 11.10.26

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 ☐	

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 +