

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 43 / 2026

Name:

19.10.26 - 25.10.26

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 19.10.	Knoblauchcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Basmatireis Blattsalat Schokoladenpudding 3,89 BE 699 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Knoblauchcremesuppe Nudelaufguss mit Schinken auf Rahmsauce Grüner Salat Schokoladenpudding 4,58 BE 837 kcal a,c,f,g,h,l,m,o DE	Knoblauchcremesuppe Süße Apfelnockerl Schokoladenpudding 12,00 BE 823 kcal a,c,f,g,h,l,o	Knoblauchcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Basmatireis Blattsalat Schokoladenpudding 3,89 BE 699 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Rahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Schokoladenpudding 3,10 BE 825 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Knoblauchcremesuppe Milchrahmstrudel mit Vanillesauce Schokoladenpudding 5,41 BE 673 kcal a,c,f,g,h,l,o
Di 20.10.	Backerbsensuppe Naturschnitzel mit Spiralen Rote Rübensalat Apfelkompott 3,32 BE 522 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Backerbsensuppe Seehechtfilet auf Karotten-Zucchini Risotto Apfelkompott 2,70 BE 456 kcal a,c,d,f,g,h,l EU	Backerbsensuppe Semmelknödel auf Schwammerlrahmsauce Rote Rübensalat Apfelkompott 4,23 BE 381 kcal a,c,f,g,h,l,o	Profiterolesuppe Naturschnitzel mit Spiralen Rote Rübensalat Apfelkompott 3,32 BE 522 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Backerbsensuppe Naturschnitzel mit Spiralen Rote Rübensalat Apfelkompott 3,32 BE 522 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Backerbsensuppe Milchrahmstrudel mit Vanillesauce Apfelkompott 5,16 BE 544 kcal a,c,f,g,h,l
Mi 21.10.	Erbsencremesuppe Geschmorte Schweinsbackerl mit Cremepolenta Kirschkuchen 9,19 BE 1276 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Erbsencremesuppe Gebratene Hühnerbrust mit Gemüseanranch und Gemüsereis Kirschkuchen 4,80 BE 818 kcal a,c,f,g,h,l,o EU	Erbsencremesuppe Kartoffelpuffer mit Rahmlauch Kirschkuchen 5,53 BE 625 kcal a,c,f,g,h,l,o	Erbsencremesuppe Gebratene Hühnerbrust mit Gemüseanranch und Gemüsereis Früchteblechkuchen 4,80 BE 818 kcal a,c,f,g,h,l,o EU	Erbsencremesuppe Gebratene Hühnerbrust mit Gemüseanranch und Gemüsereis Früchteblechkuchen 4,80 BE 818 kcal a,c,f,g,h,l,o EU	Erbsencremesuppe Milchrahmstrudel auf Vanillesauce Kirschkuchen 5,48 BE 738 kcal a,c,f,g,h,l
Do 22.10.	Eierflockensuppe Haseneisnudeln (Pute aus der Steiermark , Bio) mit Grüner Salat Grießflammerie 4,09 BE 704 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Eierflockensuppe Geschmorte Rindsbraten mit Püree Grießflammerie 5,27 BE 498 kcal a,c,f,g,l,o AUT	Eierflockensuppe Gefüllter Paprika mit Couscous , Schafkäse auf Tomatensauce Grießflammerie 3,28 BE 506 kcal a,c,f,g,l	Eierflockensuppe Haseneisnudeln (Pute aus der Steiermark , Bio) mit Grüner Salat Grießflammerie 4,09 BE 704 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Eierflockensuppe Haseneisnudeln (Pute aus der Steiermark , Bio) mit Grüner Salat Grießflammerie 4,09 BE 704 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Eierflockensuppe Milchrahmstrudel auf Vanillesauce Grießflammerie 4,92 BE 697 kcal a,c,f,g,l
Fr 23.10.	Tomatencremesuppe Blanzgröstl auf Sauerkraut Fruchtjoghurt 3,95 BE 415 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Tomatencremesuppe Steirisches Brathendl mit Reis Fruchtjoghurt 3,44 BE 767 kcal a,f,g,l,o AUT	Tomatencremesuppe Spinatspätzle mit Käsesauce Fruchtjoghurt 6,68 BE 790 kcal a,c,f,g,l,o	Tomatencremesuppe Steirisches Brathendl mit Reis Fruchtjoghurt 3,44 BE 767 kcal a,f,g,l,o AUT	Tomatencremesuppe Steirisches Brathendl mit Reis Fruchtjoghurt 3,44 BE 767 kcal a,f,g,l,o AUT	Tomatencremesuppe Milchrahmstrudel mit Vanillesauce Fruchtjoghurt 5,41 BE 633 kcal a,c,f,g,l,o
Sa 24.10.	Grießnockerlsuppe Lasagne al Forno mit grünem Salat Milchreis 3,79 BE 738 kcal a,c,g,l,m,o AUT	Grießnockerlsuppe Lachs in Dill - Senfsauce mit Erdäpfel Milchreis 3,99 BE 503 kcal a,c,d,f,g,l EU	Grießnockerlsuppe Hirseauflauf auf Rataouille Milchreis 6,44 BE 808 kcal a,c,f,g,l	Grießnockerlsuppe Lachs in Dill - Senfsauce mit Erdäpfel Milchreis 3,99 BE 503 kcal a,c,d,f,g,l EU	Grießnockerlsuppe Lachs in Dill - Senfsauce mit Erdäpfel Milchreis 3,99 BE 503 kcal a,c,d,f,g,l EU	Grießnockerlsuppe Milchrahmstrudel mit Vanillesauce Milchreis 5,03 BE 625 kcal a,c,g,l
So 25.10.	Kümmelrahmsuppe Geschmorte Schweinsleber mit Spätzle Topfenschnitte 5,96 BE 887 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Kümmelrahmsuppe Thunfisch Penne in Paprika Tomatensauce Grüner Salat Topfenschnitte 4,88 BE 945 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o EU	Kümmelrahmsuppe Spinat Schafkäsestrudel mit Sauerrau - Kräuterdip Topfenschnitte 2,10 BE 984 kcal a,c,f,g,l,o	Kümmelrahmsuppe Thunfisch Penne in Paprika Tomatensauce Grüner Salat Topfenschnitte 4,94 BE 939 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o EU	Kümmelrahmsuppe Thunfisch Penne in Tomatensauce Grüner Salat Topfenschnitte 4,94 BE 939 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o EU	Kümmelrahmsuppe Milchrahmstrudel auf Vanillesauce Topfenschnitte 4,53 BE 844 kcal a,c,f,g,l,o

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 43 / 2026

Name:

19.10.26 - 25.10.26

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 +