+ Kundennummer: T:

Name:

www.grazermenue.at

SPEISEPLAN für Woche 47 / 2026

16.11.26 - 22.11.26

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

GRAZER MENÜ Service

Tel: 0316/27-12-12 +

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 16.11.	3,89 BE 699 kcal Knoblauchcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Basmatireis Blattsalat Schokoladenpudding a,c,f,g,h,l,m,o EU	4,58 BE 837 kcal Knoblauchcremesuppe Nudelauflauf mit Schinken auf Rahmsauce Grüner Salat Schokoladenpudding a,c,f,g,h,l,m,o DE	12,00 BE 823 kcal Knoblauchcremesuppe Süße Apfelnockerl Schokoladenpudding a,c,f,g,h,l,o	3,89 BE 699 kcal Knoblauchcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Basmatireis Blattsalat Schokoladenpudding a,c,f,g,h,l,m,o EU	3,10 BE 825 kcal Rahmsuppe Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Schokoladenpudding a,c,f,g,h,l,m,o EU	5,41 BE 673 kcal Knoblauchcremesuppe Milchrahmstrudel mit Vanillesauce Schokoladenpudding a,c,f,g,h,l,o
Di 17.11.	3,32 BE 522 kcal Backerbsensuppe Naturschnitzel mit Spiralen Rote Rübensalat Apfelkompott a,c,f,g,h,l,o AUT	2,70 BE 456 kcal Backerbsensuppe Seehechtfilet auf Karotten-Zucchini Risotto Apfelkompott a,c,d,f,g,h,l EU	4,23 BE 381 kcal Backerbsensuppe Semmelknödel auf Schwammerlrahmsauce Rote Rübensalat Apfelkompott a,c,f,g,h,l,o	3,32 BE 522 kcal Profiterolessuppe Naturschnitzel mit Spiralen Rote Rübensalat Apfelkompott a,c,f,g,h,l,o AUT	3,32 BE 522 kcal Backerbsensuppe Naturschnitzel mit Spiralen Rote Rübensalat Apfelkompott a,c,f,g,h,l,o AUT	5,16 BE 544 kcal Backerbsensuppe Milchrahmstrudel mit Vanillesauce Apfelkompott a,c,f,g,h,l
Mi 18.11.	9,19 BE 1276 kcal Erbsencremesuppe Geschmorte Schweinsbackerl mit Cremepolenta Kirschkuchen a,c,f,g,h,l,o AUT	4,80 BE 818 kcal Erbsencremesuppe Gebratene Hühnerbrust mit Gemüsenatursaftl und Gemüsereis Kirschkuchen a,c,f,g,h,l,o EU	5,53 BE 625 kcal Erbsencremesuppe Kartoffelpuffer mit Rahmlauch Kirschkuchen a,c,f,g,h,l,o	4,80 BE 818 kcal Erbsencremesuppe Gebratene Hühnerbrust mit Gemüsenatursaftl und Gemüsereis Früchteblechkuchen a,c,f,g,h,l,o EU	4,80 BE 818 kcal Erbsencremesuppe Gebratene Hühnerbrust mit Gemüsenatursaftl und Gemüsereis Früchteblechkuchen a,c,f,g,h,l,o EU	5,48 BE 738 kcal Erbsencremesuppe Milchrahmstrudel auf Vanillesauce Kirschkuchen a,c,f,g,h,l
Do 19.11.	4,09 BE 704 kcal Eierflockensuppe Hasheenudeln (Pute aus der Steiermark , Bio) mit Grüner Salat Grießflammerie a,c,f,g,l,m,o AUT	5,27 BE 498 kcal Eierflockensuppe Geschmorter Rindsbraten mit Püree Grießflammerie a,c,f,g,l,o AUT	3,28 BE 506 kcal Eierflockensuppe Gefüllter Paprika mit Couscous , Schafskäse auf Tomatensauce Grießflammerie a,c,f,g,l	4,09 BE 704 kcal Eierflockensuppe Hasheenudeln (Pute aus der Steiermark , Bio) mit Grüner Salat Grießflammerie a,c,f,g,l,m,o AUT	4,09 BE 704 kcal Eierflockensuppe Hasheenudeln (Pute aus der Steiermark , Bio) mit Grüner Salat Grießflammerie a,c,f,g,l,m,o AUT	4,92 BE 697 kcal Eierflockensuppe Milchrahmstrudel auf Vanillesauce Grießflammerie a,c,f,g,l
Fr 20.11.	3,95 BE 415 kcal Tomatencremesuppe Blunzngröstl auf Sauerkraut Fruchtjoghurt a,c,f,g,h,l,m,o AUT	3,44 BE 767 kcal Tomatencremesuppe Steirisches Brathendl mit Reis Fruchtjoghurt a,f,g,l,o AUT	6,68 BE 790 kcal Tomatencremesuppe Spinatspätzle mit Käsesauce Fruchtjoghurt a,c,f,g,l,o	3,44 BE 767 kcal Tomatencremesuppe Steirisches Brathendl mit Reis Fruchtjoghurt a,f,g,l,o AUT	3,44 BE 767 kcal Tomatencremesuppe Steirisches Brathendl mit Reis Fruchtjoghurt a,f,g,l,o AUT	5,41 BE 633 kcal Tomatencremesuppe Milchrahmstrudel mit Vanillesauce Fruchtjoghurt a,c,f,g,l,o
Sa 21.11.	3,79 BE 738 kcal Grießnockerlsuppe Lasagne al Forno mit grünem Salat Milchreis a,c,g,l,m,o AUT	3,99 BE 503 kcal Grießnockerlsuppe Lachs in Dill - Senfsauce mit Erdäpfel Milchreis a,c,d,f,g,l EU	6,44 BE 808 kcal Grießnockerlsuppe Hirseauflauf auf Ratatouille Milchreis a,c,f,g,l	3,99 BE 503 kcal Grießnockerlsuppe Lachs in Dill - Senfsauce mit Erdäpfel Milchreis a,c,d,f,g,l EU	3,99 BE 503 kcal Grießnockerlsuppe Lachs in Dill - Senfsauce mit Erdäpfel Milchreis a,c,d,f,g,l EU	5,03 BE 625 kcal Grießnockerlsuppe Milchrahmstrudel mit Vanillesauce Milchreis a,c,g,l
So 22.11.	5,96 BE 887 kcal Kümmelrahmsuppe Geschmorte Schweinsleber mit Spätzle Topfenschnitte a,c,f,g,h,l,o AUT	4,88 BE 945 kcal Kümmelrahmsuppe Thunfisch Penne in Paprika Tomatensauce Grüner Salat Topfenschnitte a,c,d,f,g,h,l,m,o EU	2,10 BE 984 kcal Kümmelrahmsuppe Spinat Schafskäsestrudel mit Sauerraum - Kräuterdip Topfenschnitte a,c,f,g,l,o	4,94 BE 939 kcal Kümmelrahmsuppe Thunfisch Penne in Paprika Tomatensauce Grüner Salat Topfenschnitte a,c,d,f,g,h,l,m,o EU	4,94 BE 939 kcal Kümmelrahmsuppe Thunfisch Penne in Tomatensauce Grüner Salat Topfenschnitte a,c,d,f,g,h,l,m,o EU	4,53 BE 844 kcal Kümmelrahmsuppe Milchrrahmstrudel auf Vanillesauce Topfeschnitte a,c,f,g,l,o

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN** 0101 +

+ Kundennummer: T:

Name:

SPEISEPLAN für Woche 47 / 2026

16.11.26 - 22.11.26

GRAZER MENÜ Service +

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, Paprika, Zwiebeln** 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 +