

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 14 / 2025











































Name:

31.03.25 - 06.04.25

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 31.03.	Grießnockerlsuppe Faschierte Laibchen mit Püree Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 6,45 BE 729 kcal a,c,g,l,m,o  AUT	Grießnockerlsuppe Karfiol -Thunfisch Gratin Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 4,60 BE 637 kcal a,c,g,l,m,o  EU	Grießnockerlsuppe Vegetarisches Jägerpfandl mit Spätzle Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 7,16 BE 831 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Karfiol -Thunfisch Gratin Mais-Bohnensalat Fruchtcocktail 4,60 BE 637 kcal a,c,g,l,m,o  EU	Grießnockerlsuppe Brokkoli - Thunfisch Gratin Grüner Salat Fruchtcocktail 4,60 BE 637 kcal a,c,g,l,m,o  EU	Grießnockerlsuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Fruchtcocktail 5,18 BE 572 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT
Di 01.04.	Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Rote Rübensalat Mohncreme 4,40 BE 687 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Kürbiscremesuppe Penne in Räucherlachscreme Rote Rübensalat Mohncreme 6,09 BE 775 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o  EU	Kürbiscremesuppe Blätterteig Gemüsestrudel mit Sauerrahmdip Mohncreme 6,68 BE 887 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Rote Rübensalat Mohncreme 4,40 BE 687 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Kürbiscremesuppe Reisfleisch vom Schwein Rote Rübensalat Topfcreme 4,40 BE 687 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Kürbiscremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Mohncreme 4,86 BE 656 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT
Mi 02.04.	Selleriecremesuppe Braunschweigergulasch mit Kartoffeln und Semmel Rosinenkuchen 7,45 BE 1069 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes "Asia Art" Süß Sauer mit Basmatireis Rosinenkuchen 3,81 BE 545 kcal a,c,f,g,h,l,o  EU	Selleriecremesuppe Linguine mit roter Linsen - Curry Sauce Grüner Salat Rosinenkuchen 4,26 BE 710 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes "Asia Art" Süß Sauer mit Basmatireis Rosinenkuchen 4,08 BE 582 kcal a,c,f,g,h,l,o  EU	Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Gemüse und Basmatireis Marmorkuchen 4,32 BE 675 kcal a,c,f,g,h,l,o  EU	Selleriecremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Rosinenkuchen 4,49 BE 660 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT
Do 03.04.	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Gefüllte Schweinsbrust & Kohlsprossen Schokoladenpudding 2,76 BE 936 kcal a,c,g,l,o  AUT	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l  EU	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Herzhafte Krautfleckerl Schokoladenpudding 4,07 BE 423 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l  EU	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Gedünstetes Henderl in Rosmarinsud auf Reis Schokoladenpudding 2,59 BE 566 kcal a,c,f,g,l  EU	Klare Suppe mit Parmesanschöberl Spaghetti Bolognese Grüner Salat Schokoladenpudding 3,56 BE 563 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT
Fr 04.04.	Karfiolcremesuppe Rindfleischintopf mit Gebäck Pfirsich-Apfelmus 4,43 BE 590 kcal a,f,g,l,n,o  AUT	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet mit Pariserkarotten und Petersilienkartoffeln Pfirsich-Apfelmus 5,04 BE 446 kcal a,d,f,g,l,o  EU	Karfiolcremesuppe Erdäpfel mit Kürbisgemüse Grüner Salat Pfirsich-Apfelmus 4,89 BE 551 kcal a,f,g,l,m,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet mit Pariserkarotten und Petersilienkartoffeln Pfirsich-Apfelmus 5,04 BE 446 kcal a,d,f,g,l,o  EU	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet mit Pariserkarotten und Petersilienkartoffeln Pfirsich-Apfelmus 5,04 BE 446 kcal a,d,f,g,l,o  EU	Karfiolcremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Pfirsich-Apfelmus 5,11 BE 618 kcal a,f,g,l,m,o  AUT
Sa 05.04.	Butternockerlsuppe Wurstknödel auf Rahmgemüse Gurkensalat Vanillemousse 3,14 BE 929 kcal a,c,e,f,g,l,m,o,p  AUT	Butternockerlsuppe Hühnerbrust "Saltimbocca" auf Risotto, Gurkensalat Vanillemousse 3,91 BE 952 kcal a,c,e,f,g,l,m,o  EU	Butternockerlsuppe Griechischer Salat mit Oliven und Schafkäse Olivenbrot Vanillemousse 5,28 BE 554 kcal a,c,e,f,g,l,n,o 	Butternockerlsuppe Hühnerbrust "Saltimbocca" auf Risotto, Gurkensalat Vanillemousse 3,91 BE 952 kcal a,c,e,f,g,l,m,o  EU	Butternockerlsuppe Hühnerbrust natur mit Wurzelsud auf Risotto Vanillemousse 3,66 BE 889 kcal a,c,e,f,g,l  EU	Butternockerlsuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Vanillemousse 4,93 BE 707 kcal a,c,e,f,g,l,m,o  AUT
So 06.04.	Zucchini-cremesuppe Cordon Bleu mit Butter-Erbse Grüner Salat Zupfkuchen 7,08 BE 918 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  DE	Zucchini-cremesuppe Schweinsnitzel mit Pfefferrahm und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,69 BE 933 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Zucchini-cremesuppe Steirerpasta mit Kernöl und Parmesan Grüner Salat Zupfkuchen 4,05 BE 497 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Zucchini-cremesuppe Schweinsnitzel mit Pfefferrahm und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,96 BE 970 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Zucchini-cremesuppe Schweinsnitzel Rahmsauce und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,69 BE 933 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Zucchini-cremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Zupfkuchen 4,47 BE 670 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 14 / 2025



Name:

31.03.25 - 06.04.25

1	Verschiedene Aufschnitte mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 5,57 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	€ 5,57 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	€ 5,57 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	€ 5,57 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	€ 5,57 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	€ 4,20 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"/>	

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

Werte Kunden,

wir sind sehr bemüht, Ihnen den bestmöglichen Service zu bieten und möchten hier nochmals anhand einer kleinen Checkliste für einen reibungslosen Ablauf um Ihre Unterstützung bitten:

Die Menüpläne sollen von Ihnen ausgefüllt (gewünschte Menüanzahl im Kästchen eintragen) bis spätestens MITTWOCH der Vorwoche abgegeben werden.

Die Zustellung erfolgt täglich zw. 9:00 - 13:00 Uhr und kann aus hygienischen- und Sicherheitsgründen nur persönlich übergeben werden. **Wir dürfen keine Menübox vor der Türe abstellen!** Unsere Fahrer müssen sicher sein, dass das von Ihnen bestellte Essen unversehrt und frisch an Sie zugestellt wird.

Wir bitten **das Geschirr** nach dem Essen zu leeren, mit warmen Wasser abzuspülen und in der **Menübox** am nächsten Zustelltag dem Fahrer zurückzugeben.

Wir bedanken uns für die gute Zusammenarbeit und verbleiben 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

+

0201 +