

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 15 / 2025

Name:

07.04.25 - 13.04.25

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 07.04.	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Selchschof mit Kartoffelpüree Blattsalat Kirschkompott 7,66 BE 835 kcal a,f,g,l,m,o AUT	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Spaghetti Vongole im Weißweinsud Blattsalat Kirschkompott 5,33 BE 760 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r EU	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Vegetarisches Reisfleisch mit Kichererbsen Grüner Salat Kirschkompott 3,16 BE 490 kcal a,f,g,l,m,o EU	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Spaghetti Vongole im Weißweinsud Blattsalat Kirschkompott 5,33 BE 760 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r EU	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Spaghetti Vongole im Weißweinsud Blattsalat Kompott 5,33 BE 760 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r EU	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Kirschkompott 3,46 BE 531 kcal a,f,g,l,m,o EU
Di 08.04.	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Schopfbraten mit Natursaft Erbsenreis Joghurt Natur 5,70 BE 743 kcal a,c,g,l,o AUT	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Hühner Pilz Risotto mit Fiolen Joghurt Natur 2,53 BE 501 kcal a,c,f,g,l,o EU	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Zucchini Sauce Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 503 kcal a,c,f,g,l EU	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Zucchini Sauce Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 503 kcal a,c,f,g,l EU	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Zucchini Sauce Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 503 kcal a,c,f,g,l EU	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Joghurt Natur 2,10 BE 499 kcal a,c,g,l,m,o EU
Mi 09.04.	Rote Bohnensuppe Majoranfleisch mit Reis Zwetschkenkuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Rote Bohnensuppe Gebratenes Seehechtfilet auf Kartoffel - Knoblauchspinat Zwetschkenkuchen 3,33 BE 557 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Rote Bohnensuppe Apfelnockerl Zwetschkenkuchen 12,06 BE 870 kcal a,c,f,g,h,l,o EU	Rote Bohnensuppe Majoranfleisch mit Reis Zwetschkenkuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Rote Bohnensuppe Majoranfleisch mit Reis Kuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Rote Bohnensuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Zwetschkenkuchen 3,39 BE 662 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU
Do 10.04.	Gebundene Gemüsesuppe Naturschnitzel in Pfefferrahm Spiralen Vanillepudding 2,68 BE 593 kcal a,f,g,l,o AUT	Gebundene Gemüsesuppe Hühnerbrust auf Paprikagemüse & Reis Vanillepudding 2,46 BE 599 kcal a,c,f,g,l,m EU	Gebundene Gemüsesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmid Vanillepudding 2,69 BE 701 kcal c,g,l EU	Gebundene Gemüsesuppe Hühnerbrust auf Paprikagemüse & Reis Vanillepudding 2,46 BE 599 kcal a,c,f,g,l,m EU	Gebundene Gemüsesuppe Hühnerbrust auf Paprikagemüse & Reis Vanillepudding 2,46 BE 599 kcal a,c,f,g,l,m EU	Gebundene Gemüsesuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Vanillepudding 2,23 BE 512 kcal g,l,m,o EU
Fr 11.04.	Paprikacremesuppe Tortellini in Butter-Knoblauchsauce Grüner Salat Steirischer Apfel 7,18 BE 1005 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Paprikacremesuppe Mediterranes Rindschnitzel mit Nudeln Steirischer Apfel 5,15 BE 549 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Paprikacremesuppe Gemüsecurry mit Reis Grüner Salat Steirischer Apfel 4,42 BE 477 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Paprikacremesuppe Mediterranes Rindschnitzel mit Nudeln Steirischer Apfel 5,15 BE 549 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Rahmsuppe Rindschnitzel mit Nudeln Kompott 5,15 BE 549 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Paprikacremesuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Steirischer Apfel 3,82 BE 571 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU
Sa 12.04.	Apfel - Kokos Karottensuppe Geschmorte Schweinsleber mit Erdäpfelpüree Krautsalat Pflirsich-Mangomus 7,73 BE 843 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe Schweinesteak auf Bärlauchrisotto Krautsalat Pflirsich-Mangomus 5,25 BE 848 kcal a,f,g,l,o AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe Käsespätzle Krautsalat Pflirsich-Mangomus 10,26 BE 1052 kcal a,c,f,g,l,o EU	Apfel - Kokos Karottensuppe Käsespätzle Krautsalat Pflirsich-Mangomus 10,26 BE 1052 kcal a,c,f,g,l,o EU	Apfel - Kokos Karottensuppe Käsespätzle Grüner Salat Pflirsich-Mangomus 9,91 BE 963 kcal a,c,f,g,l,o EU	Apfel - Kokos Karottensuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Pflirsich-Mangomus 4,70 BE 621 kcal a,f,g,l,m,o EU
So 13.04.	Grießnockerlsuppe Kalbsrahmgulasch mit Spätzle Grüner Salat Schokokuchen Sacher Art 5,93 BE 890 kcal a,c,e,f,g,l,m,o AUT	Grießnockerlsuppe Thunfisch Penne in Paprika -Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art 5,29 BE 696 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o EU	Grießnockerlsuppe Käseknödel auf Rahmsauerkraut Grüner Salat Schokokuchen Sacher Art 4,13 BE 730 kcal a,c,e,f,g,h,l,m,o EU	Grießnockerlsuppe Thunfisch Penne in Paprika -Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art 5,29 BE 696 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o EU	Grießnockerlsuppe Thunfisch Penne in Tomatensauce Schokokuchen Sacher Art 5,29 BE 696 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o EU	Grießnockerlsuppe Putenschnitzel mit Reis Grüner Salat Schokokuchen Sacher Art 2,85 BE 623 kcal a,c,e,f,g,l,m,o EU

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 15 / 2025

Name:

07.04.25 - 13.04.25

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 +