

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 16 / 2025

Name:

14.04.25 - 20.04.25

www.grazermenu.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 14.04.	Käsecremesuppe Schweinsgulasch mit Spiralen Krautsalat Ananaskompott 3,89 BE 751 kcal a,f,g,l,o  AUT	Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Ananaskompott 4,40 BE 451 kcal a,d,f,g,l,o  EU	Käsecremesuppe Herzhafte Spinatknödel auf Kürbisgemüse Ananaskompott 4,36 BE 566 kcal a,c,f,g,l,o 	Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Ananaskompott 4,40 BE 451 kcal a,d,f,g,l,o  EU	Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Gemüsesud und Kartoffeln Pfersichkompott 4,40 BE 451 kcal a,d,f,g,l,o  EU	Käsecremesuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Ananaskompott 7,47 BE 693 kcal a,c,f,g,h,l,o 
Di 15.04.	Frittatensuppe Jägerpfandl mit Pilzen und Speck Spätzle Grüner Salat Schokoladenpudding 5,97 BE 866 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	Frittatensuppe Gemüseintopf mit Putenfrankfurter Vollkorngebäck Schokoladenpudding 3,81 BE 622 kcal a,c,f,g,h,l,n  EU	Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Tomatenragout Grüner Salat Schokoladenpudding 6,97 BE 915 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Tomatenragout Grüner Salat Schokoladenpudding 6,97 BE 915 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf mit Tomatenragout Grüner Salat Schokoladenpudding 6,97 BE 915 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Frittatensuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Schokoladenpudding 5,68 BE 614 kcal a,c,g,h,l 
Mi 16.04.	Kümmelrahmsuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Topfenschnitte 4,28 BE 643 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	Kümmelrahmsuppe Kürbisrisotto mit gegrillten Hühnerbruststreifen Grüner Salat Topfenschnitte 3,18 BE 600 kcal a,c,f,g,l,m,o  DE	Kümmelrahmsuppe Rigatoni mit Paprika - Kichererbsensauce Topfenschnitte 4,68 BE 501 kcal a,c,f,g,l 	Kümmelrahmsuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Topfenschnitte 4,28 BE 643 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	Kümmelrahmsuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Topfenschnitte 4,28 BE 643 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	Kümmelrahmsuppe Germknödel mit brauner Butter und Mohn Topfenschnitte 6,15 BE 783 kcal a,c,f,g,h,l 
Do 17.04.	Steirische Krensuppe Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Spiralen Kaffeejoghurt 2,88 BE 498 kcal a,f,g,l,o,p  AUT	Steirische Krensuppe Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaftl Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt 4,06 BE 847 kcal a,f,g,l,m,o,p  AUT	Steirische Krensuppe Cremiger Schwammerlreis Kaffeejoghurt 3,23 BE 292 kcal a,f,g,l,p 	Steirische Krensuppe Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaftl Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt 4,06 BE 847 kcal a,f,g,l,m,o,p  AUT	Rahmsuppe Gegrillte Hühnerkeule mit Natursaftl Reis Kartoffelsalat Naturjoghurt 4,06 BE 847 kcal a,f,g,l,m,o,p  AUT	Steirische Krensuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Kaffeejoghurt 5,88 BE 604 kcal a,c,f,g,h,l,p 
Fr 18.04.	Maiscremesuppe Fischfilet mit Haferflockenkruste auf Bärlauchrisotto Obst 3,94 BE 818 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Obst 5,13 BE 564 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Maiscremesuppe Spinat-Schafskäsestrudel mit kalter Knoblauch- Sauerrahmsauce Obst 3,51 BE 756 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Maiscremesuppe Spinat-Schinken- fleckerl mit grünem Salat Obst 5,13 BE 564 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Kompott 6,22 BE 616 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	Maiscremesuppe Germknödel mit Vanillesauce und Mohn Obst 6,84 BE 614 kcal a,c,f,g,h,l,o 
Sa 19.04.	Spinatcremesuppe Steirisches Backhendl mit Butterreis Grüner Salat Apfelmus 4,52 BE 956 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	Spinatcremesuppe Hirselaibchen mit Gemüse & Sauerrahmdip Apfelmus 4,36 BE 766 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	Spinatcremesuppe Nusspalatschinken mit Schokoladensauce Apfel 8,04 BE 819 kcal a,c,f,g,l,o 	Spinatcremesuppe Hirselaibchen mit Gemüse & Sauerrahmdip Apfelmus 4,36 BE 766 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	Spinatcremesuppe Hirselaibchen mit Gemüse & Sauerrahmdip Apfelmus 4,36 BE 766 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	Spinatcremesuppe Germknödel mit Vanillesauce Apfelmus 6,78 BE 601 kcal a,c,f,g,l,o 
So 20.04. Feiertag	Semmelschnittensuppe Unsere Traditionelle Osterjause Hausgemachte Osterpinze 5,01 BE 887 kcal a,c,e,g,h,l,m,o  AUT	Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Hausgemachte Osterpinze 4,02 BE 651 kcal a,c,d,f,g,l,m,o  EU	Semmelschnittensuppe Sterz & Schwammerlsauce Grüner Salat Hausgemachte Osterpinze 5,87 BE 720 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Hausgemachte Osterpinze 4,02 BE 651 kcal a,c,d,f,g,l,m,o  EU	Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Hausgemachte Osterpinze 4,02 BE 651 kcal a,c,d,f,g,l,m,o  EU	Semmelschnittensuppe Germknödel mit Vanillesauce Hausgemachte Osterpinze 5,98 BE 652 kcal a,c,g,l 

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 16 / 2025

Name:

14.04.25 - 20.04.25

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 +