

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 17 / 2025**











































Name:

21.04.25 - 27.04.25

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  |
|---------------------------------|---|---|---|---|---|--|
| <b>Mo</b><br>21.04.<br>Feiertag | Klare Suppe mit Leberockerl<br>Fleischbällchen<br>in Paprikasauce<br>mit Reis<br>Fruchtms<br>5,67 BE<br>491 kcal<br>a,c,e,f,g,l,m,o<br>DE          | Klare Suppe mit Leberockerl<br>Lammragout<br>mit Erdäpfelblini<br>und zartem Gemüse<br>Fruchtms<br>4,46 BE<br>559 kcal<br>a,c,f,g,h,l,o<br>AUT                   | Klare Suppe mit Profiteroles<br>Bunte<br>Gemüse - Schupfnudeln<br>Fruchtms<br>4,33 BE<br>346 kcal<br>a,c,f,g,l,o<br>AUT    | Klare Suppe mit Leberockerl<br>Lammragout<br>mit Erdäpfelblini<br>und zartem Gemüse<br>Fruchtms<br>4,46 BE<br>559 kcal<br>a,c,f,g,h,l,o<br>AUT                   | Klare Suppe mit Leberockerl<br>Lammragout<br>mit Erdäpfelblini<br>und zartem Gemüse<br>Fruchtms<br>4,46 BE<br>559 kcal<br>a,c,f,g,h,l,o<br>AUT           | Klare Suppe mit Leberockerl<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>Kartoffeln<br>Fruchtms<br>4,05 BE<br>459 kcal<br>a,c,g,l,o<br>DE                          |
| <b>Di</b><br>22.04.             | Kartoffelcremesuppe<br>Spaghetti Bolognese<br>mit grünem Salat<br>Mango-Papayakompott<br>6,07 BE<br>639 kcal<br>a,f,g,l,m,o<br>AUT                 | Kartoffelcremesuppe<br>Spaghetti Bolognese<br>mit grünem Salat<br>Mango-Papayakompott<br>6,07 BE<br>639 kcal<br>a,f,g,l,m,o<br>AUT                               | Kartoffelcremesuppe<br>Polentaschnitte<br>auf Ratatouille<br>Grüner Salat<br>Mango-Papayakompott<br>6,20 BE<br>537 kcal<br>a,c,f,g,l,m,o<br>AUT                    | Kartoffelcremesuppe<br>Polentaschnitte<br>auf Ratatouille<br>Grüner Salat<br>Mango-Papayakompott<br>6,20 BE<br>537 kcal<br>a,c,f,g,l,m,o<br>AUT                  | Kartoffelcremesuppe<br>Polentaschnitte<br>auf Tomatensauce<br>Grüner Salat<br>Mango-Papayakompott<br>6,20 BE<br>537 kcal<br>a,c,f,g,l,m,o<br>AUT         | Kartoffelcremesuppe<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>Kartoffeln<br>Grüner Salat<br>Mango-Papayakompott<br>5,36 BE<br>648 kcal<br>a,c,f,g,l,m,o<br>DE   |
| <b>Mi</b><br>23.04.             | Klare Suppe mit Nudeln<br>Champignonrahmschnitzel<br>mit Erbsenreis<br>Raffaeloschnitte<br>5,18 BE<br>855 kcal<br>a,c,f,g,l<br>DE                  | Klare Suppe mit Nudeln<br>Ritschert<br>mit Schinken , Bohnen und<br>Rollgerste<br>Grüner Salat<br>Raffaeloschnitte<br>2,86 BE<br>439 kcal<br>a,c,g,l,m,o<br>AUT  | Klare Suppe mit Nudeln<br>Gemüse- Sojageschnetzeltes<br>mit Serviettenschnitte<br>Grüner Salat<br>Raffaeloschnitte<br>3,19 BE<br>571 kcal<br>a,c,f,g,l,m,o<br>AUT  | Klare Suppe mit Nudeln<br>Ritschert<br>mit Schinken , Bohnen und<br>Rollgerste<br>Grüner Salat<br>Raffaeloschnitte<br>2,86 BE<br>439 kcal<br>a,c,g,l,m,o<br>AUT  | Klare Suppe mit Nudeln<br>Rollgersteneintopf<br>mit gedünstetem Gemüse &<br>Tofu<br>Grüner Salat<br>Kuchen<br>2,86 BE<br>439 kcal<br>a,c,g,l,m,o<br>AUT  | Klare Suppe mit Nudeln<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>mit Reis<br>Grüner Salat<br>Raffaeloschnitte<br>4,88 BE<br>693 kcal<br>a,c,g,l,m,o<br>DE       |
| <b>Do</b><br>24.04.             | Gemüsecremesuppe<br>Leberkäse<br>Püree & Gemüse<br>Lebkuchencreme<br>6,21 BE<br>788 kcal<br>a,c,f,g,l<br>AUT                                       | Gemüsecremesuppe<br>Hühner-Champignon Risotto<br>Tomatensalat<br>Lebkuchencreme<br>5,14 BE<br>762 kcal<br>a,f,g,l,m,o<br>EU                                      | Gemüsecremesuppe<br>Mohnnudeln<br>mit kaltem Fruchtröster<br>Lebkuchencreme<br>11,91 BE<br>1237 kcal<br>a,c,e,f,g,h,l<br>AUT                                       | Gemüsecremesuppe<br>Leberkäse<br>Püree & Gemüse<br>Lebkuchencreme<br>6,21 BE<br>788 kcal<br>a,c,f,g,l<br>AUT   | Gemüsecremesuppe<br>Leberkäse<br>Püree & Gemüse<br>Lebkuchencreme<br>6,21 BE<br>788 kcal<br>a,c,f,g,l<br>AUT   | Gemüsecremesuppe<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>mit Kartoffeln<br>Tomatensalat<br>Lebkuchencreme<br>5,21 BE<br>723 kcal<br>a,c,f,g,l,m,o<br>DE       |
| <b>Fr</b><br>25.04.             | Karottencremesuppe<br>Hasheendeln<br>mit grünem Salat<br>Obst<br>5,09 BE<br>640 kcal<br>a,f,g,l,m,o<br>AUT                                       | Karottencremesuppe<br>Hühnerpfanne " Mexikanische<br>Art"<br>vom Huhn mit Reis<br>Grüner Salat<br>Obst<br>4,65 BE<br>686 kcal<br>a,c,f,g,h,l,m,o<br>EU         | Karottencremesuppe<br>Serbischer Bohneneintopf<br>Grüner Salat<br>Obst<br>6,01 BE<br>524 kcal<br>a,f,g,l,m,o<br>AUT    | Karottencremesuppe<br>Hühnerpfanne " Mexikanische<br>Art"<br>vom Huhn mit Reis<br>Grüner Salat<br>Obst<br>4,65 BE<br>686 kcal<br>a,c,f,g,h,l,m,o<br>EU         | Karottencremesuppe<br>Hühnergeschnetzeltes<br>mit Reis<br>Grüner Salat<br>Obst<br>4,65 BE<br>686 kcal<br>a,c,f,g,h,l,m,o<br>EU                         | Karottencremesuppe<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>mit Petersilienkartoffeln<br>Grüner Salat<br>Obst<br>4,42 BE<br>632 kcal<br>a,c,f,g,l,m,o<br>DE  |
| <b>Sa</b><br>26.04.             | Specknockerlsuppe<br>Pfannengyros<br>mit Hirtenkäse und Tomatenreis<br>Grüner Salat<br>Naturjoghurt<br>3,96 BE<br>841 kcal<br>a,f,g,l,m,o<br>DE  | Specknockerlsuppe<br>Gebratene Fischlaibchen<br>auf Röstgemüse<br>Grüner Salat<br>Naturjoghurt<br>2,02 BE<br>633 kcal<br>a,b,c,d,f,g,l,m,o,r<br>EU             | Klare Gemüsesuppe<br>Süßer Reisauflauf<br>mit Vanillesauce<br>Naturjoghurt<br>5,66 BE<br>915 kcal<br>a,c,g,l<br>AUT    | Specknockerlsuppe<br>Gebratene Fischlaibchen<br>auf Röstgemüse<br>Grüner Salat<br>Naturjoghurt<br>2,02 BE<br>633 kcal<br>a,b,c,d,f,g,l,m,o,r<br>EU             | Specknockerlsuppe<br>Gebratene Fischlaibchen<br>auf Röstgemüse<br>Grüner Salat<br>Naturjoghurt<br>2,02 BE<br>633 kcal<br>a,b,c,d,f,g,l,m,o,r<br>EU     | Specknockerlsuppe<br>Wienerschnitzel vom Schwein<br>mit Kartoffeln<br>Grüner Salat<br>Naturjoghurt<br>3,52 BE<br>753 kcal<br>a,c,f,g,l,m,o<br>DE      |
| <b>So</b><br>27.04.             | Maiscremesuppe<br>Grazer Salonbeuschel<br>mit Serviettenschnödel<br>Bananenschnitte<br>5,55 BE<br>744 kcal<br>a,c,f,g,l,o<br>AUT                 | Maiscremesuppe<br>Zwiebelrostbraten<br>mit Hörnchen<br>Selleriesalat<br>Bananenschnitte<br>4,26 BE<br>604 kcal<br>a,c,f,g,h,l,o<br>AUT                         | Maiscremesuppe<br>Kartoffelaufwurf<br>mit Lauch und Tomaten<br>Bananenschnitte<br>4,42 BE<br>703 kcal<br>a,c,f,g,l<br>AUT                                        | Maiscremesuppe<br>Zwiebelrostbraten<br>mit Hörnchen<br>Selleriesalat<br>Bananenschnitte<br>4,26 BE<br>604 kcal<br>a,c,f,g,h,l,o<br>AUT                         | Maiscremesuppe<br>Rindschnitzel "Esterhazy"<br>mit Hörnchen<br>Bananenschnitte<br>4,15 BE<br>590 kcal<br>a,c,f,g,h,l,o<br>AUT                          | Maiscremesuppe<br>Wienerschnitzel<br>vom Schwein<br>mit Kartoffeln<br>Selleriesalat<br>Bananenschnitte<br>4,34 BE<br>732 kcal<br>a,c,f,g,l,m,o<br>DE  |

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 17 / 2025**

Name:

21.04.25 - 27.04.25

|          |   |                       |
|----------|---|-----------------------|
| <b>1</b> | <b>Verschiedene Aufschnitte</b><br>mit Wurst, Selchfleisch und Käse<br>fein garniert & Gebäck<br>A, G, C  | € 5,57<br>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"/> |                       |
| <b>2</b> | <b>Käseaufschnitt</b><br>fein garniert mit Gebäck<br>A, G, C  | € 5,57<br>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"/> |                       |
| <b>3</b> | <b>Wurstsalat mit Essiggurken</b><br>und feinem Dressing mariniert<br>Gebäck<br>A, G, C   | € 5,57<br>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"/> |                       |
| <b>4</b> | <b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b><br>A, G, C  | € 5,57<br>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"/> |                       |
| <b>5</b> | <b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b><br>A, G, C   | € 5,57<br>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"/> |                       |
| <b>6</b> | <b>Gemischte Salate</b><br>mit Kernöldressing<br>A, G, C, M, L  | € 4,20<br>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 +