

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 18 / 2025**

Name:

28.04.25 - 04.05.25

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
<b>Mo</b> 28.04.	<input type="checkbox"/> Spargelcremesuppe Cevapcici auf Djuvec Reis Salat Birnenkompott 4,21 BE 946 kcal a,c,f,g,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Spargelcremesuppe Fischcurry mit Reis Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r  EU	<input type="checkbox"/> Spargelcremesuppe Bunte Linsensauce mit Nudeln Salat Birnenkompott 8,51 BE 656 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Spargelcremesuppe Fischcurry mit Reis Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r  EU	<input type="checkbox"/> Spargelcremesuppe Fischragout mit Reis Salat Birnenkompott 5,33 BE 570 kcal a,b,c,d,f,g,h,l,m,o,r  EU	<input type="checkbox"/> Spargelcremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Salat Birnenkompott 16,22 BE 1156 kcal a,c,f,g,l,o 
<b>Di</b> 29.04.	<input type="checkbox"/> Zwiebelcremesuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Frischer Fruchtsalat 3,75 BE 559 kcal a,f,g,l  AUT	<input type="checkbox"/> Zwiebelcremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Eibly Grüner Salat Frischer Fruchtsalat 6,14 BE 826 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Zwiebelcremesuppe Bunte rahmige Dillbohnenpfanne mit Erdäpfel Grüner Salat Frischer Fruchtsalat 3,83 BE 486 kcal a,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Zwiebelcremesuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Frischer Fruchtsalat 3,75 BE 559 kcal a,f,g,l  AUT	<input type="checkbox"/> Zwiebelcremesuppe Mageres Rindscherzl mit Kürbisrahm und Erdäpfel Kompott 3,75 BE 559 kcal a,f,g,l  AUT	<input type="checkbox"/> Zwiebelcremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Frischer Fruchtsalat 14,81 BE 1076 kcal a,f,g,l,o 
<b>Mi</b> 30.04.	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe Bärlauch Hühnergeschnetzeltes mit Spätzle und Chinakohlsalat Marillenleck 6,61 BE 983 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Marillenleck 4,04 BE 857 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe Reis mit gebratenem Wokgemüse & Soja Chinakohlsalat Marillenleck 4,81 BE 574 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Marillenleck 4,04 BE 857 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe Mediterrane Schweinelende mit Couscous Marillenleck 4,04 BE 857 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Broccolicremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Marillenleck 15,28 BE 1215 kcal a,c,f,g,l,o 
<b>Do</b> 01.05. Feiertag	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Gefüllter Fleischstrudel auf pikanter Tomatensauce Grüner Salat Obst 3,04 BE 627 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst 3,93 BE 601 kcal a,c,d,f,g,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Süße Apfelnockerl Obst 11,75 BE 706 kcal a,c,g,l 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Fischfilet Müllerin Art mit Erdäpfeln Grüner Salat Obst 3,93 BE 601 kcal a,c,d,f,g,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Fischfilet natur mit Erdäpfeln Grüner Salat Kompott 3,93 BE 601 kcal a,c,d,f,g,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Obst 15,09 BE 1030 kcal a,c,g,l,o 
<b>Fr</b> 02.05.	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Knacker mit Rahmgemüse und Erdäpfelpüree Kaffeejoghurt 5,93 BE 1028 kcal a,f,g,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Kaffeejoghurt 6,63 BE 1000 kcal a,f,g,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Knusprige Frühlingssrolle auf Gemüse Eiernudeln mit Süß Sauer Sauce Kaffeejoghurt 7,43 BE 678 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Kaffeejoghurt 6,63 BE 1000 kcal a,f,g,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe gebratene Hühnerbrust mit Erbsenreis Grüner Salat Joghurt natur 6,63 BE 1000 kcal a,f,g,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Tomatencremesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Kaffeejoghurt 15,91 BE 1263 kcal a,f,g,l,o 
<b>Sa</b> 03.05.	<input type="checkbox"/> Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Geschmortes Schweinsragout mit Spätzle Grüner Salat Tonkabohnencreme 6,15 BE 883 kcal a,c,f,g,h,l,m,o,r  AUT	<input type="checkbox"/> Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Curry Ananas Chicken mit Basmatireis Tonkabohnencreme 2,85 BE 668 kcal a,c,f,g,l,r  EU	<input type="checkbox"/> Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Kärntner Kasnudeln Grüner Salat Tonkabohnencreme 1,24 BE 737 kcal a,c,f,g,l,m,o,r 	<input type="checkbox"/> Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Curry Ananas Chicken mit Basmatireis Tonkabohnencreme 2,85 BE 668 kcal a,c,f,g,l,r  EU	<input type="checkbox"/> Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Schweinsragout mit Spätzle Grüner Salat Tonkabohnencreme 6,15 BE 883 kcal a,c,f,g,h,l,m,o,r  AUT	<input type="checkbox"/> Semmelschnitten in klarer Gemüsesuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Tonkabohnencreme 14,40 BE 1072 kcal a,c,f,g,l,o,r 
<b>So</b> 04.05.	<input type="checkbox"/> Karotten-Ingwer Kokossuppe Lasagne al Forno mit grünem Salat Schwarzwälder-Kirsch Schnitte 3,49 BE 970 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Karotten-Ingwer Kokossuppe Chicken Parmigiana (Hühnerbrust Tomaten Mozzarella ) auf Tomatenspaghetti Schwarzwälder-Kirsch Schnitte 3,52 BE 911 kcal a,c,f,g,l,o  AUT	<input type="checkbox"/> Karotten-Ingwer Kokossuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Schwarzwälder-Kirsch Schnitte 4,90 BE 858 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Karotten-Ingwer Kokossuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Kuchen 4,90 BE 858 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Karottensuppe Kartoffelpuffer auf Rahmgemüse Grüner Salat Kuchen 4,90 BE 858 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Karotten-Ingwer Kokossuppe Grießschmarrn mit Apfelmus Schwarzwälder-Kirsch Schnitte 14,66 BE 1330 kcal a,c,f,g,l,o 

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 18 / 2025**

Name:

28.04.25 - 04.05.25

<b>1</b>	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> 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"/>	
<b>2</b>	<b>Käseaufschnitt</b> 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"/>	
<b>3</b>	<b>Wurstsalat mit Essiggurken</b> 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"/>	
<b>4</b>	<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> 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"/>	
<b>5</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> 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"/>	
<b>6</b>	<b>Gemischte Salate</b> 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 +