

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 19 / 2025

Name:

05.05.25 - 11.05.25

www.grazermenu.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 05.05.	Kohlrabicremesuppe Paprikarahmhendl mit Spiralen Grüner Salat Bananenpudding 4,78 BE 1046 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Kohlrabicremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 998 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kohlrabicremesuppe Schwammerlgulasch mit Serviettenknödel Bananenpudding 3,81 BE 505 kcal a,c,f,g,l 	Kohlrabicremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 998 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kohlrabicremesuppe Gedünstetes Steak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 998 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kohlrabicremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Bananenpudding 6,41 BE 803 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Di 06.05.	Erbsencremesuppe Chili con Carne mit Reis Grüner Salat Apfelmus 7,54 BE 772 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Rote Rüben Risotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Erbsencremesuppe Chilli sin Carne (Soja) Grüner Salat Apfelmus 4,66 BE 486 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Rote Rüben Risotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Rote Rüben Risotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Erbsencremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Apfelmus 7,10 BE 709 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
Mi 07.05.	Klare Suppe mit Backerbsen Krautroulade auf Paprikasauce & Erdäpfel Karotten-Kürbiskuchen 4,14 BE 609 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Backerbsen Putennaturschnitzel mit Erbsenreis Karotten-Kürbiskuchen 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Backerbsen Topfenknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce Karotten-Kürbiskuchen 7,32 BE 866 kcal a,c,g,l 	Klare Suppe mit Backerbsen Putennaturschnitzel mit Erbsenreis Karotten-Kürbiskuchen 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Profiteroles Putennaturschnitzel mit Reis Karotten-Kürbiskuchen 2,39 BE 507 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Backerbsen Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Karotten-Kürbiskuchen 5,36 BE 709 kcal a,c,g,l,m,o 
Do 08.05.	Käsecremesuppe Tintenfischringe im Backteig dazu Petersilienerdäpfel mit Remouladensauce Heidelbeerjoghurt 4,87 BE 761 kcal a,c,d,f,g,l,m,o 	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Knoblauchsauce Heidelbeerjoghurt 4,91 BE 976 kcal a,c,f,g,l,o 	Käsecremesuppe Spaghetti mit Gemüsebolognese Grüner Salat Heidelbeerjoghurt 4,20 BE 551 kcal a,f,g,l,m,o 	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Knoblauchsauce Heidelbeerjoghurt 4,91 BE 976 kcal a,c,f,g,l,o 	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Sauerrahmsauce Heidelbeerjoghurt 4,91 BE 976 kcal a,c,f,g,l,o 	Käsecremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Heidelbeerjoghurt 6,18 BE 738 kcal a,c,f,g,l,m,o 
Fr 09.05.	Klare Suppe mit Kräuternockerl Ofenfrisches Surkarreebrat'l mit Erbsenpüree Grüner Salat Mandarinenkompott 4,94 BE 702 kcal a,c,g,l,m,o 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 849 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Gnocchi in fruchtiger Tomatensauce Grüner Salat Mandarinenkompott 7,74 BE 634 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 849 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 849 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Klare Suppe mit Kräuternockerl Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Mandarinenkompott 7,02 BE 668 kcal a,c,g,l,m,o 
Sa 10.05.	Bärlauchcremesuppe Lasagne " Verdi " alla Bolognese Rahmgurkensalat Zimt-Apfelcreme 5,80 BE 872 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Bärlauchcremesuppe Gebratenes Fischfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 4,68 BE 520 kcal a,d,f,g,l 	Bärlauchcremesuppe Krautstrudel "Asia" auf Paprikarahmsauce Rahmgurkensalat Zimt-Apfelcreme 5,33 BE 503 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Bärlauchcremesuppe Gebratenes Fischfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 4,68 BE 520 kcal a,d,f,g,l 	Selleriecremesuppe Gebratenes Fischfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 5,47 BE 556 kcal a,d,f,g,l,o 	Bärlauchcremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Zimt-Apfelcreme 6,74 BE 604 kcal a,c,f,g,l 
So 11.05.	Frittatensuppe Königsberger Klöße (Kapernrahmsauce) mit Petersilienerdäpfel Selleriesalat Malakoffschnitte 5,27 BE 707 kcal a,c,e,g,l,m,o 	Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisauflauf mit Spinat, Tomaten und Oliven (Speck) Selleriesalat Malakoffschnitte 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o 	Frittatensuppe Tagliatelle mit Gorgonzola und Walnüssen Selleriesalat Malakoffschnitte 4,60 BE 421 kcal a,c,f,g,l,o 	Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisauflauf mit Spinat, Tomaten und Oliven (Speck) Selleriesalat Kuchen 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o 	Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisauflauf mit Spinat, Tomaten (Schinken) Selleriesalat Kuchen 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o 	Frittatensuppe Germknödel auf Vanillesauce Selleriesalat Malakoffschnitte 6,80 BE 782 kcal a,c,g,l,m,o 

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 19 / 2025



Name:

05.05.25 - 11.05.25

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