

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 27 / 2025**

Name:

30.06.25 - 06.07.25

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> 30.06.	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Paprikarahmhendl mit Spiralen Grüner Salat Bananenpudding 4,78 BE 1045 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 999 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Rahmgemüse mit Serviettenknödel Bananenpudding 4,15 BE 591 kcal a,c,f,g,l 	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 999 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Gedünstetes Steak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 999 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Kohlrabicremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Bananenpudding 6,41 BE 804 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Di</b> 01.07.	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Chili con Carne mit Reis Grüner Salat Apfelmus 7,54 BE 772 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Rote Rüben Risotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Chilli sin Carne ( Soja ) Grüner Salat Apfelmus 4,66 BE 487 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Rote Rüben Risotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Rote Rüben Risotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Erbsencremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Apfelmus 7,10 BE 710 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
<b>Mi</b> 02.07.	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Backerbsen Krautroulade auf Paprikasauce & Erdäpfel Birnenschnitte 4,14 BE 609 kcal a,c,f,g,l  EU	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Backerbsen Putennaturschnitzel auf Erbsenreis Birnenschnitte 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Backerbsen Topfenknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce Birnenschnitte 7,32 BE 866 kcal a,c,g,l 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Backerbsen Putennaturschnitzel mit Erbsenreis Birnenschnitte 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Profiteroles Putennaturschnitzel mit Reis Birnenschnitte 2,39 BE 506 kcal a,c,g,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Backerbsen Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Birnenschnitte 5,36 BE 710 kcal a,c,g,l,m,o 
<b>Do</b> 03.07.	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Tintenfischringe im Backteig dazu Petersilienerdäpfel mit Remouladensauce Heidelbeerjoghurt 4,87 BE 761 kcal a,c,d,f,g,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Knoblauchsauce Heidelbeerjoghurt 4,91 BE 975 kcal a,c,f,g,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Spaghetti mit Gemüsebolognese Grüner Salat Heidelbeerjoghurt 4,20 BE 552 kcal a,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Knoblauchsauce Heidelbeerjoghurt 4,91 BE 975 kcal a,c,f,g,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Sauerrahmsauce Heidelbeerjoghurt 4,91 BE 975 kcal a,c,f,g,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Käsecremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Heidelbeerjoghurt 6,18 BE 739 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Fr</b> 04.07.	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kräuternockerl Ofenfrisches Surkarreebrat'l mit Erbsenpüree Grüner Salat Mandarinenkompott 4,94 BE 701 kcal a,c,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kräuternockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 848 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kräuternockerl Gnocchi in fruchtiger Tomatensauce Grüner Salat Mandarinenkompott 7,74 BE 634 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kräuternockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 848 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kräuternockerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 848 kcal a,c,f,g,h,l,m,o  EU	<input type="checkbox"/> Klare Suppe mit Kräuternockerl Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Mandarinenkompott 7,02 BE 668 kcal a,c,g,l,m,o 
<b>Sa</b> 05.07.	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Lasagne " Verdi " alla Bolognese Rahmgurkensalat Zimt-Apfelcreme 5,80 BE 871 kcal a,c,f,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Gebratenes Fischfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 4,68 BE 519 kcal a,d,f,g,l  EU	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Krautstrudel "Asia" auf Paprikarahmsauce Rahmgurkensalat Zimt-Apfelcreme 5,33 BE 502 kcal a,c,f,g,l,m,o 	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Gebratenes Fischfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 4,68 BE 519 kcal a,d,f,g,l  EU	<input type="checkbox"/> Selleriecremesuppe Gebratenes Fischfilet auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 5,47 BE 555 kcal a,d,f,g,l,o  EU	<input type="checkbox"/> Bärlauchcremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Zimt-Apfelcreme 6,74 BE 604 kcal a,c,f,g,l 
<b>So</b> 06.07.	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Königsberger Klöße (Kapernrahmsauce) mit Petersilienerdäpfel Selleriesalat Malakoffschnitte 5,27 BE 707 kcal a,c,e,g,l,m,o  AUT	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisauflauf mit Spinat, Tomaten und Oliven ( Speck ) Selleriesalat Malakoffschnitte 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o  DE	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Tagliatelle mit Gorgonzola und Walnüssen Selleriesalat Malakoffschnitte 4,60 BE 420 kcal a,c,f,g,l,o 	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisauflauf mit Spinat, Tomaten und Oliven ( Speck ) Selleriesalat Kuchen 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o  DE	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisauflauf mit Spinat, Tomaten ( Schinken ) Selleriesalat Kuchen 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o  DE	<input type="checkbox"/> Frittatensuppe Germknödel auf Vanillesauce Selleriesalat Malakoffschnitte 6,80 BE 783 kcal a,c,g,l,m,o 

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 27 / 2025**

Name:

30.06.25 - 06.07.25

<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"/>	

Grazer Menü Service - Ein starkes Team

Wir sind stolz seit über 25 Jahren zu einer der größten privaten Essenzusteller in Graz zählen zu dürfen. Das gesamte Team ist stets bemüht 7 Tage die Woche mittlerweile bis zu 2200 Menüs täglich an private Haushalte, Schulen, Kindergärten und Firmen liefern zu dürfen. Rund 50 Mitarbeiter zählen zu unserem Familienunternehmen und wir freuen uns, Sie täglich kulinarisch verwöhnen zu dürfen. Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und wünschen eine schöne Sommerzeit und weiterhin gute Zusammenarbeit für die nächsten 25 Jahre!

*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

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0201 +