

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 51 / 2025

Name:

15.12.25 - 21.12.25

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
Mo 15.12.	Kohlrabicremesuppe Paprikarahmhendl mit Spiralen Grüner Salat Bananenpudding 4,78 BE 1045 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Kohlrabicremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 999 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Kohlrabicremesuppe Champignoncreme mit Serviettenknödel Bananenpudding 4,15 BE 591 kcal a,c,f,g,l	Kohlrabicremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 999 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Kohlrabicremesuppe Gedünstetes Steak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding 5,81 BE 999 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Kohlrabicremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Bananenpudding 6,41 BE 804 kcal a,c,f,g,l,m,o
Di 16.12.	Erbsencremesuppe Chili con Carne mit Reis Grüner Salat Apfelmus 7,54 BE 772 kcal a,c,f,g,h,l,m,o AUT	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf mediterranem Risotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Erbsencremesuppe Chilli sin Carne (Soja) Grüner Salat Apfelmus 4,66 BE 487 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf auf mediterranem Risotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Erbsencremesuppe Gebratenes Fischfilet auf auf mediterranem Risotto Apfelmus 3,68 BE 551 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	Erbsencremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Apfelmus 7,10 BE 710 kcal a,c,f,g,h,l,m,o
Mi 17.12.	Klare Suppe mit Backerbsen Deftiges Krautfleisch (Geschnitztes) mit Serviettenknödel Birnschnitte 3,27 BE 918 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Klare Suppe mit Backerbsen Naturschnitzel von der Pute mit Erbsenreis Birnschnitte 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o EU	Klare Suppe mit Backerbsen Topfenknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce Birnschnitte 7,32 BE 866 kcal a,c,g,l	Klare Suppe mit Backerbsen Naturschnitzel von der Pute mit Erbsenreis Birnschnitte 5,16 BE 666 kcal a,c,g,l,o EU	Klare Suppe mit Profiteroles Naturschnitzel von der Pute mit Reis Birnschnitte 2,39 BE 506 kcal a,c,g,l,o EU	Klare Suppe mit Backerbsen Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Birnschnitte 5,36 BE 710 kcal a,c,g,l,m,o
Do 18.12.	Käsecremesuppe Tintenfischringe im Backteig dazu Petersilienerdäpfel mit Remouladensauce Heidelbeerjoghurt 4,87 BE 761 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Knoblauchsauce Heidelbeerjoghurt 4,91 BE 975 kcal a,c,f,g,l,o EU	Käsecremesuppe Spaghetti mit Gemüsebolognese Grüner Salat Heidelbeerjoghurt 4,20 BE 552 kcal a,f,g,l,m,o	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Knoblauchsauce Heidelbeerjoghurt 4,91 BE 975 kcal a,c,f,g,l,o EU	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Sauerrahmsauce Heidelbeerjoghurt 4,91 BE 975 kcal a,c,f,g,l,o EU	Käsecremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Heidelbeerjoghurt 6,18 BE 739 kcal a,c,f,g,l,m,o
Fr 19.12.	Klare Suppe mit Tomatenockerl Herzhaftes Blunz'n Gröstl Grüner Salat Mandarinenkompott 4,50 BE 509 kcal a,c,l,m,o AUT	Klare Suppe mit Tomatenockerl Hühnergeschnitztes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 848 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Klare Suppe mit Tomatenockerl Gnocchi in fruchtiger Tomatensauce Grüner Salat Mandarinenkompott 7,74 BE 634 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	Klare Suppe mit Tomatenockerl Hühnergeschnitztes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 848 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Klare Suppe mit Tomatenockerl Hühnergeschnitztes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott 4,56 BE 848 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Klare Suppe mit Tomatenockerl Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Mandarinenkompott 7,02 BE 668 kcal a,c,g,l,m,o
Sa 20.12.	Bärlauchcremesuppe Lasagne " Verdi " alla Bolognese Karottensalat Zimt-Apfelcreme 5,80 BE 871 kcal a,c,f,g,l,m,o AUT	Bärlauchcremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 4,68 BE 519 kcal a,d,f,g,l EU	Bärlauchcremesuppe Krautstrudel "Asia" auf Paprikarahmsauce Karottensalat Zimt-Apfelcreme 5,33 BE 502 kcal a,c,f,g,l,m,o	Bärlauchcremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 4,68 BE 519 kcal a,d,f,g,l EU	Selleriecremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme 5,47 BE 555 kcal a,d,f,g,l,o EU	Bärlauchcremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Zimt-Apfelcreme 6,74 BE 604 kcal a,c,f,g,l
So 21.12.	Frittatensuppe Königsberger Klöße (Kapernrahmsauce) mit Petersilienerdäpfel Selleriesalat Malakoffschnitte 5,27 BE 707 kcal a,c,e,g,l,m,o AUT	Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisaufguss mit Spinat, Tomaten und Oliven (Speck) Selleriesalat Malakoffschnitte 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o DE	Frittatensuppe Zucchiniplattschinken mit Paprikasauce Selleriesalat Malakoffschnitte 5,89 BE 548 kcal a,c,f,g,l,o	Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisaufguss mit Spinat, Tomaten und Oliven (Speck) Selleriesalat Kuchen 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o DE	Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisaufguss mit Spinat, Tomaten (Schinken) Selleriesalat Kuchen 3,20 BE 603 kcal a,c,g,l,o DE	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 51 / 2025

Name:

15.12.25 - 21.12.25

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"/>	

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 freuen uns auf 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 +