

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 51 / 2025

15.12.25 - 21.12.25

Wir wünschen Ihnen einen "Guten Appetit" - Grazer Menü Service - täglich frisch auf Ihren Tisch



Service

Tel: 0316/27-12-12

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 15.12.	Kohlrabcremesuppe Paprikarahmhendl mit Spiralen Grüner Salat Bananenpudding a,c,f,g,l,m,o AUT 4,78 BE 1045 kcal	Kohlrabcremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding a,c,f,g,h,l,m,o AUT 5,81 BE 999 kcal	Kohlrabcremesuppe Champignoncreme mit Serviettenknödel Bananenpudding a,c,f,g,l 4,15 BE 591 kcal	Kohlrabcremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding a,c,f,g,h,l,m,o AUT 5,81 BE 999 kcal	Kohlrabcremesuppe Gedünstetes Steak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding a,c,f,g,h,l,m,o AUT 5,81 BE 999 kcal	Kohlrabcremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Bananenpudding a,c,f,g,l,m,o 6,41 BE 804 kcal
Di 16.12.	Erbsercremesuppe Chili con Carne mit Reis Grüner Salat Apfelmus a,c,f,g,h,l,m,o AUT 7,54 BE 772 kcal	Erbsercremesuppe Gebratenes Fischfilet auf mediterranem Risotto Apfelmus a,c,d,f,g,h,l,o EU 3,68 BE 551 kcal	Erbsercremesuppe Chilli sin Carne (Soja) Grüner Salat Apfelmus a,c,f,g,h,l,m,o 4,66 BE 487 kcal	Erbsercremesuppe Gebratenes Fischfilet auf auf mediterranem Risotto Apfelmus a,c,d,f,g,h,l,o EU 3,68 BE 551 kcal	Erbsercremesuppe Gebratenes Fischfilet auf auf mediterranem Risotto Apfelmus a,c,d,f,g,h,l,o EU 3,68 BE 551 kcal	Erbsercremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Apfelmus a,c,f,g,h,l,m,o 7,10 BE 710 kcal
Mi 17.12.	Klare Suppe mit Backerbsen Deftiges Krautfleisch (Geschnetzeltes) mit Serviettenknödel Birnenschnitte a,c,f,g,h,l AUT 3,27 BE 918 kcal	Klare Suppe mit Backerbsen Naturschnitzel von der Pute mit Erbsenreis Birnenschnitte a,c,g,l,o EU 5,16 BE 666 kcal	Klare Suppe mit Backerbsen Topfenknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce Birnenschnitte a,c,g,l 7,32 BE 866 kcal	Klare Suppe mit Backerbsen Naturschnitzel von der Pute mit Erbsenreis Birnenschnitte a,c,g,l,o EU 5,16 BE 666 kcal	Klare Suppe mit Profiteroles Naturschnitzel von der Pute mit Reis Birnenschnitte a,c,g,l,o EU 2,39 BE 506 kcal	Klare Suppe mit Backerbsen Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Birnenschnitte a,c,g,l,m,o 5,36 BE 710 kcal
Do 18.12.	Käsecremesuppe Tintenfischringe im Backteig dazu Petersilienerdäpfel mit Remouladensauce Heidelbeerjoghurt a,c,d,f,g,l,m,o EU 4,87 BE 761 kcal	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Knoblauchsauce Heidelbeerjoghurt a,c,f,g,l,o EU 4,91 BE 975 kcal	Käsecremesuppe Spaghetti mit Gemüsebolognese Grüner Salat Heidelbeerjoghurt a,f,g,l,m,o 4,20 BE 552 kcal	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Knoblauchsauce Heidelbeerjoghurt a,c,f,g,l,o EU 4,91 BE 975 kcal	Käsecremesuppe CousCous Speck Laibchen mit Sommergemüse Sauerrahmsauce Heidelbeerjoghurt a,c,f,g,l,o EU 4,91 BE 975 kcal	Käsecremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Heidelbeerjoghurt a,c,f,g,l,m,o 6,18 BE 739 kcal
Fr 19.12.	Klare Suppe mit Tomatenknöckerl Herzhaftes Blunz n Gröstl Grüner Salat Mandarinenkompott a,c,l,m,o AUT 4,50 BE 509 kcal	Klare Suppe mit Tomatenknöckerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott a,c,f,g,h,l,m,o EU 4,56 BE 848 kcal	Klare Suppe mit Tomatenknöckerl Gnocchi in fruchtiger Tomatensauce Grüner Salat Mandarinenkompott a,c,f,g,h,l,m,o 7,74 BE 634 kcal	Klare Suppe mit Tomatenknöckerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott a,c,f,g,h,l,m,o EU 4,56 BE 848 kcal	Klare Suppe mit Tomatenknöckerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott a,c,f,g,h,l,m,o EU 4,56 BE 848 kcal	Klare Suppe mit Tomatenknöckerl Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Mandarinenkompott a,c,g,l,m,o 7,02 BE 668 kcal
Sa 20.12.	Bärlauchcremesuppe Lasagne "Verdi" alla Bolognese Karottensalat Zimt-Apfelcreme a,c,f,g,l,m,o AUT 5,80 BE 871 kcal	Bärlauchcremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme a,d,f,g,l EU 4,68 BE 519 kcal	Bärlauchcremesuppe Krautstrudel "Asia" auf Paprikarahmsauce Karottensalat Zimt-Apfelcreme a,c,f,g,l,m,o 5,33 BE 502 kcal	Bärlauchcremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme a,d,f,g,l EU 4,68 BE 519 kcal	Bärlauchcremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme a,d,f,g,l EU 5,47 BE 555 kcal	Bärlauchcremesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Zimt-Apfelcreme a,c,f,g,l 6,74 BE 604 kcal
So 21.12.	Frittatensuppe Königsberger Klöße (Kapernrahmsauce) mit Petersilienerdäpfel Selleriesalat Malakoffschnitte a,c,e,g,l,m,o AUT 5,27 BE 707 kcal	Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisauflauf mit Spinat, Tomaten und Oliven (Speck) Selleriesalat Malakoffschnitte a,c,g,l,o DE 3,20 BE 603 kcal	Frittatensuppe Zucchinipalatschinken mit Paprikasauce Selleriesalat Malakoffschnitte a,c,f,g,l,o 5,89 BE 548 kcal	Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisauflauf mit Spinat, Tomaten und Oliven (Speck) Selleriesalat Kuchen a,c,g,l,o DE 3,20 BE 603 kcal	Frittatensuppe Mediterraner pikanter Reisauflauf mit Spinat, Tomaten (Schinken) Selleriesalat Kuchen a,c,g,l,o DE 3,20 BE 603 kcal	Frittatensuppe Germknödel auf Vanillesauce Selleriesalat Malakoffschnitte a,c,g,l,m,o 6,80 BE 783 kcal

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 51 / 2025

15.12.25 - 21.12.25



Name:

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	Käseaufschmitt 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 Weinitzn (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