

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 52 / 2025







































































Name:

22.12.25 - 28.12.25

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 22.12.	 Karottencremesuppe Kümmelkarreebrat mit feinem Natursaftl &Butterreis Maissalat Karamellpudding 4,69 BE 865 kcal a,f,g,l,m,o 	 Karottencremesuppe Kümmelkarreebrat mit feinem Natursaftl &Butterreis Maissalat Karamellpudding 4,69 BE 865 kcal a,f,g,l,m,o 	 Karottencremesuppe Herzhaftes Erdäpfelgulasch Gebäck Karamellpudding 5,38 BE 729 kcal a,f,g,l,n 	 Karottencremesuppe Kümmelkarreebrat mit feinem Natursaftl &Butterreis Maissalat Karamellpudding 4,69 BE 865 kcal a,f,g,l,m,o 	 Karottencremesuppe Kümmelkarreebrat mit feinem Natursaftl &Butterreis Maissalat Karamellpudding 4,69 BE 865 kcal a,f,g,l,m,o 	
Di 23.12.	 Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara Gurkensalat Erdbeercreme 4,64 BE 663 kcal a,f,g,l,m,o,p 	 Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara Gurkensalat Erdbeercreme 4,64 BE 663 kcal a,f,g,l,m,o,p 	 Rollgerstensuppe Grießscharren mit Apfelmus Erdbeercreme 8,35 BE 842 kcal a,c,f,g,l,o,p 	 Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara Gurkensalat Erdbeercreme 4,64 BE 663 kcal a,f,g,l,m,o,p 	 Rollgerstensuppe Penne ala Carbonara (Schinkensauce) Grüner Salat Erdbeercreme 4,46 BE 677 kcal a,f,g,l,o,p 	
Mi 24.12.	 Petersiliencremesuppe Gebratenes Lachs- Schlemmerfilet auf getrüffltem Erdäpfelpüree Selleriesalat Weihnachtsstollen 4,00 BE 644 kcal a,c,d,f,g,l,o 	 Petersiliencremesuppe Gebratenes Lachs- Schlemmerfilet auf getrüffltem Erdäpfelpüree Selleriesalat Weihnachtsstollen 4,00 BE 644 kcal a,c,d,f,g,l,o 	 Petersiliencremesuppe Lasagne Bianche al Formaggio Grüner Salat Weihnachtsstollen 3,27 BE 825 kcal a,c,f,g,l,m,o 	 Petersiliencremesuppe Gebratenes Lachs- Schlemmerfilet auf getrüffltem Erdäpfelpüree Selleriesalat Weihnachtsstollen 4,00 BE 644 kcal a,c,d,f,g,l,o 	 Petersiliencremesuppe Gebratenes Lachs- Schlemmerfilet auf getrüffltem Erdäpfelpüree Selleriesalat Weihnachtsstollen 4,00 BE 644 kcal a,c,d,f,g,l,o 	
Do 25.12. Feiertag	 Eierflockensuppe Hirschragout mit Serviettenknödel & Rotkraut Birkenmus 4,67 BE 588 kcal a,c,f,g,l,o 	 Eierflockensuppe Hirschragout mit Serviettenknödel & Rotkraut Birkenmus 4,67 BE 588 kcal a,c,f,g,l,o 	 Eierflockensuppe Überbackene Topfenpalatschinken auf Vanillesauce Birkenmus 7,09 BE 1037 kcal a,c,f,g,l,o 	 Eierflockensuppe Überbackene Topfenpalatschinken auf Vanillesauce Birkenmus 7,09 BE 1037 kcal a,c,f,g,l,o 	 Eierflockensuppe Überbackene Topfenpalatschinken auf Vanillesauce Birkenmus 7,09 BE 1037 kcal a,c,f,g,l,o 	
Fr 26.12. Feiertag	 Lauchrahmsuppe Stefaniebraten auf Erdäpfelpüree Lebkuchenmousse 7,06 BE 734 kcal a,c,f,g,l,m,o 	 Lauchrahmsuppe Stefaniebraten auf Erdäpfelpüree Lebkuchenmousse 7,06 BE 734 kcal a,c,f,g,l,m,o 	 Lauchrahmsuppe Feine Spinat-Ricotta Teigtaschen auf Mandelbutter Grüner Salat Lebkuchenmousse 2,89 BE 754 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	 Lauchrahmsuppe Stefaniebraten auf Erdäpfelpüree Lebkuchenmousse 7,06 BE 734 kcal a,c,f,g,l,m,o 	 Lauchrahmsuppe Stefaniebraten auf Erdäpfelpüree Lebkuchenmousse 7,06 BE 734 kcal a,c,f,g,l,m,o 	
Sa 27.12.	 Haferflockensuppe Schweinsgulasch mit Spiralen Karottensalat Apfelkompott 5,31 BE 687 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	 Haferflockensuppe Schweinsgulasch mit Spiralen Karottensalat Apfelkompott 5,31 BE 687 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	 Haferflockensuppe Süße Grießschnitte auf Vanillesauce Apfelkompott 9,63 BE 821 kcal a,c,f,g,h,l,o 	 Haferflockensuppe Süße Grießschnitte auf Vanillesauce Apfelkompott 9,63 BE 821 kcal a,c,f,g,h,l,o 	 Haferflockensuppe Süße Grießschnitte auf Vanillesauce Apfelkompott 9,63 BE 821 kcal a,c,f,g,h,l,o 	
So 28.12.	 Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherzl mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o 	 Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherzl mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o 	 Kräuterrahmsuppe Heidensterz & Schwammerlsauce Grüner Salat Heidelbeerschnitte 8,74 BE 806 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	 Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherzl mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o 	 Kräuterrahmsuppe Gekochtes Schulterscherzl mit Wurzelsud & Erdäpfel Heidelbeerschnitte 4,60 BE 598 kcal a,c,f,g,h,l,o 	

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 52 / 2025

22.12.25 - 28.12.25



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	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 +