

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 7 / 2026

09.02.26 - 15.02.26

GRAZER MENU

Service

Name:
www.grazermenu.at

Tel: 0316/27-12-12

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

Tage	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
Mo 09.02.	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 591 kcal	Kohlrabcremesuppe Zwiebelsteak mit Erdäpfelpüree Grüner Salat Bananenpudding a,c,f,g,h,l,m,o AUT 4,15 BE 591 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 AUT 6,41 BE 804 kcal
Di 10.02.	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 551 kcal	Erbsercremesuppe Gebratenes Fischfilet auf auf mediterranem Risotto Apfelmus a,c,d,f,g,h,l,o EU 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 7,10 BE 710 kcal
Mi 11.02.	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 Topfknödel in Butterbrösel mit Vanillesauce Birnenschnitte a,c,g,l 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 EU 5,36 BE 710 kcal
Do 12.02.	Käsecrèmesuppe Tintenfischringe im Backteig dazu Petersilienerdäpfel mit Remouladensauce Heidelbeerjoghurt a,c,d,f,g,l,m,o EU 4,87 BE 761 kcal	Käsecrèmesuppe CousCous Speck Laibchen mit Rahmgemüse Heidelbeerjoghurt a,c,f,g,l,o EU 4,41 BE 699 kcal	Käsecrèmesuppe Spaghetti mit Gemüsebolognese Grüner Salat Heidelbeerjoghurt a,f,g,l,m,o 552 kcal	Käsecrèmesuppe CousCous Speck Laibchen mit Rahmgemüse Heidelbeerjoghurt a,c,f,g,l,o EU 4,41 BE 699 kcal	Käsecrèmesuppe CousCous Speck Laibchen mit Rahmgemüse Heidelbeerjoghurt a,c,f,g,l,o EU 4,41 BE 699 kcal	Käsecrèmesuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Heidelbeerjoghurt a,c,f,g,l,m,o EU 6,18 BE 739 kcal
Fr 13.02.	Klare Suppe mit Tomatenknöckerl Herzhaftes Blunz n Größl 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 848 kcal	Klare Suppe mit Tomatenknöckerl Hühnergeschnetzeltes mit Reis Grüner Salat Mandarinenkompott a,c,f,g,h,l,m,o 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 EU 7,02 BE 668 kcal
Sa 14.02.	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 519 kcal	Bärlauchcremesuppe Krautstrudel "Asia" auf Paprikarahmsauce Karottensalat Zimt-Apfelcreme a,c,f,g,l,m,o 502 kcal	Bärlauchcremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme a,d,f,g,l 519 kcal	Bärlauchcremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme a,d,f,g,l 547 BE 555 kcal	Selleriecremesuppe Lachsschnitte auf cremigem Blattspinat mit Erdäpfeln Zimt-Apfelcreme a,d,f,g,l,o EU 6,74 BE 604 kcal
So 15.02.	Nudelsuppe Königsberger Klöpse (Kapernrahmsauce) mit Petersilienerdäpfel Selleriesalat Kirsch Marmorkuchen a,c,e,g,l,m,o AUT 5,27 BE 707 kcal	Nudelsuppe Überbackener Tortellinialauf auf rahmiger Paradeiscreme Selleriesalat Kirsch Marmorkuchen a,c,g,l,o DE 3,20 BE 603 kcal	Nudelsuppe Kärntner Kürbiskernnudeln auf rahmiger Buttersauce Selleriesalat Kirsch Marmorkuchen a,c,f,g,l,o 685 kcal	Nudelsuppe Überbackener Tortellinialauf auf rahmiger Paradeiscreme Selleriesalat Kuchen a,c,g,l,o 603 kcal	Nudelsuppe Überbackener Tortellinialauf auf rahmiger Paradeiscreme Selleriesalat Kuchen a,c,g,l,o 3,20 BE 603 kcal	Nudelsuppe Germknödel auf Vanillesauce Grüner Salat Selleriesalat Kirsch Marmorkuchen a,c,g,l,m,o DE 6,80 BE 783 kcal

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 7 / 2026

09.02.26 - 15.02.26



1	Verschiedene Aufschnitte mit Wurst, Schafsfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 5,73 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	Käseaufschliff fein garniert mit Gebäck A, G, C	€ 5,73 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	€ 5,73 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	€ 5,73 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	€ 5,73 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	€ 4,33 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

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.

Herkunfts kennzeichnung

Wir sind bemüht bei unseren **Milchprodukten** auf österreichische Produkte zurückzugreifen, sofern diese lieferbar sind. Hierzu zählen Qualitätsprodukte der Salzburgermilch 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

