

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 20 / 2026**











































Name:

11.05.26 - 17.05.26

www.grazermenue.at

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

Tel: 0316/27-12-12

Tag	Rot - Grazer Menü	Grün - Vital Menü	Schwarz - Fleischlos	Gelb - Diabetiker	Blau - Leichte Vollkost	Lila - Wunschmenü
<b>Mo</b> 11.05.	<p>Käsecremesuppe Champignonrahmgeschnetzeltes mit Kroketten Krautsalat Mandarinenkompott</p> <p>2,71 BE 791 kcal</p> <p>a,f,g,l,o  AUT</p>	<p>Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Tomaten-Paprikagemüse und Kartoffeln Mandarinenkompott</p> <p>4,40 BE 452 kcal</p> <p>a,d,f,g,l,o  EU</p>	<p>Käsecremesuppe Rahmiges Paradeiskraut mit Serviettenknödel Mandarinenkompott</p> <p>4,70 BE 455 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o </p>	<p>Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Tomaten-Paprikagemüse und Kartoffeln Mandarinenkompott</p> <p>4,40 BE 452 kcal</p> <p>a,d,f,g,l,o  EU</p>	<p>Käsecremesuppe Gebratenes Fischfilet mit Tomatenragout und Kartoffeln Mandarinenkompott</p> <p>4,40 BE 452 kcal</p> <p>a,d,f,g,l,o  EU</p>	<p>Käsecremesuppe Buchteln mit Vanillesauce Mandarinenkompott</p> <p>7,47 BE 695 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,o </p>
<b>Di</b> 12.05.	<p>Frittatensuppe Hühnerfleisch Süß Sauer mit Basmatireis Grüner Salat Schokoladenpudding</p> <p>3,19 BE 651 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  EU</p>	<p>Frittatensuppe Jägerschnitzel mit Spätzle Grüner Salat Schokoladenpudding</p> <p>5,89 BE 1005 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf auf Rahmgemüse Grüner Salat Schokoladenpudding,</p> <p>6,53 BE 963 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o </p>	<p>Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf auf Rahmgemüse Grüner Salat Schokoladenpudding,</p> <p>6,53 BE 963 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o </p>	<p>Frittatensuppe Pikanter Hirseauflauf auf Rahmgemüse Grüner Salat Schokoladenpudding,</p> <p>6,53 BE 963 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o </p>	<p>Frittatensuppe Buchteln mit Vanillesauce Schokoladenpudding</p> <p>5,68 BE 615 kcal</p> <p>a,c,g,h,l </p>
<b>Mi</b> 13.05.	<p>Süßkartoffelcremesuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Ribiselschnitte</p> <p>4,28 BE 643 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Karotten Grüner Salat Ribiselschnitte</p> <p>6,00 BE 825 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  DE</p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Spiralen mit Paprika - Kichererbsensauce Ribiselschnitte</p> <p>4,68 BE 500 kcal</p> <p>a,c,f,g,l </p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Topfenschnitte</p> <p>4,28 BE 643 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Gröstl mit Kartoffeln und Selchfleisch Grüner Salat Topfenschnitte</p> <p>4,28 BE 643 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Süßkartoffelcremesuppe Buchteln mit Vanillesauce Ribiselschnitte</p> <p>6,15 BE 783 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l </p>
<b>Do</b> 14.05. Feiertag	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Spiralen Kaffeejoghurt</p> <p>2,88 BE 498 kcal</p> <p>a,f,g,l,o,p  AUT</p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Brathendl mit Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt</p> <p>5,63 BE 1008 kcal</p> <p>a,f,g,l,m,o,p  AUT</p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Cremiger Schwammerlreis Kaffeejoghurt</p> <p>3,23 BE 292 kcal</p> <p>a,f,g,l,p </p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Brathendl mit Reis Kartoffelsalat Kaffeejoghurt</p> <p>5,63 BE 1008 kcal</p> <p>a,f,g,l,m,o,p  AUT</p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Brathendl mit Reis Kartoffelsalat Naturjoghurt</p> <p>5,63 BE 1008 kcal</p> <p>a,f,g,l,m,o,p  AUT</p>	<p>Schwarzwurzelcremesuppe Buchteln mit Vanillesauce Kaffeejoghurt</p> <p>5,88 BE 605 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,p </p>
<b>Fr</b> 15.05.	<p>Maiscremesuppe gebratenes Fischfilet in Maiskruste auf Gemüserisotto Obst</p> <p>3,94 BE 818 kcal</p> <p>a,c,d,f,g,h,l,o  EU</p>	<p>Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit Blattsalat Obst</p> <p>5,13 BE 564 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Maiscremesuppe Gemüseauflauf auf Papikaragout Blattsalat Obst</p> <p>4,89 BE 639 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o </p>	<p>Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Obst</p> <p>5,13 BE 564 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Maiscremesuppe Schinkenfleckerl mit grünem Salat Kompott</p> <p>6,22 BE 616 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o  AUT</p>	<p>Maiscremesuppe Buchteln mit Vanillesauce Obst</p> <p>6,84 BE 615 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,o </p>
<b>Sa</b> 16.05.	<p>Spinatcremesuppe Polpetti in Tomatensauce mit Spätzle Pflirsich Melba</p> <p>8,17 BE 727 kcal</p> <p>a,c,e,f,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Spinatcremesuppe Gegrilltes Rindschnitzel mit Buttergemüse und Schupfnudeln Pflirsich Melba</p> <p>3,96 BE 465 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,o  DE</p>	<p>Spinatcremesuppe Klassischer Topfenaufbau mit Rosinen auf Vanillesauce Pflirsich Melba</p> <p>5,18 BE 707 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,o </p>	<p>Spinatcremesuppe Quinoalaibchen mit Gemüse &amp; Sauerrahmdip Pflirsich Melba</p> <p>4,36 BE 765 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,o  AUT</p>	<p>Spinatcremesuppe Quinoalaibchen mit Gemüse &amp; Sauerrahmdip Pflirsich Melba</p> <p>4,36 BE 765 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,o  AUT</p>	<p>Spinatcremesuppe Buchteln mit Vanillesauce Pflirsich Melba</p> <p>6,78 BE 602 kcal</p> <p>a,c,f,g,l,o </p>
<b>So</b> 17.05.	<p>Semmelschnittensuppe Gegrillte Käsekrainer mit Erdäpfelpüree Zwiebelsenf Rhababerschnitte</p> <p>5,66 BE 818 kcal</p> <p>a,c,g,l,m,o  AUT</p>	<p>Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Rhababerschnitte</p> <p>4,02 BE 649 kcal</p> <p>a,c,d,f,g,l,m,o  EU</p>	<p>Semmelschnittensuppe Kartoffelstrudel auf Rahmlauch Grüner Salat Rhababerschnitte</p> <p>5,16 BE 764 kcal</p> <p>a,c,f,g,h,l,m,o </p>	<p>Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Rhababerschnitte</p> <p>4,02 BE 649 kcal</p> <p>a,c,d,f,g,l,m,o  EU</p>	<p>Semmelschnittensuppe Penne mit Lachs-Blattspinatrahmsauce Grüner Salat Rhababerschnitte</p> <p>4,02 BE 649 kcal</p> <p>a,c,d,f,g,l,m,o  EU</p>	<p>Semmelschnittensuppe Buchteln mit Vanillesauce Rhababerschnitte</p> <p>5,98 BE 652 kcal</p> <p>a,c,g,l </p>

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 20 / 2026**

Name:

11.05.26 - 17.05.26

<b>1</b>	<b>Verschiedene Aufschnitte</b> mit Wurst, Selchfleisch 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"/>	
<b>2</b>	<b>Käseaufschnitt</b> 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"/>	
<b>3</b>	<b>Wurstsalat mit Essiggurken</b> 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"/>	
<b>4</b>	<b>Topfenstrudel mit Vanillesauce</b> 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"/>	
<b>5</b>	<b>Apfelstrudel mit Vanillesauce</b> 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"/>	
<b>6</b>	<b>Gemischte Salate</b> 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"/>	

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 +