

+ Kundennummer:

T:

**SPEISEPLAN für Woche 26 / 2026**











































Name:

22.06.26 - 28.06.26

www.grazermenu.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
<b>Mo</b> 22.06.	Grießnockerlsuppe Faschierte Laibchen mit Püree Karottensalat Fruchtcocktail 6,45 BE 728 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Spinat Lachs Lasagne Karottensalat Fruchtcocktail 4,60 BE 636 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Knödel Trio auf würziger Käsesauce Karottensalat Fruchtcocktail 5,93 BE 845 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Spinat Lachs Lasagne Karottensalat Fruchtcocktail 4,60 BE 636 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Spinat Lachs Lasagne Karottensalat Fruchtcocktail 4,60 BE 636 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Spaghetti Bolognese Karottensalat Fruchtcocktail 5,18 BE 571 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Di</b> 23.06.	Kürbiscremesuppe Reisfleisch ( Geflügel ) Rote Rübensalat Mohncreme 4,40 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Pikante Penne "al Arrabiata" mit Speck Rote Rübensalat Mohncreme 6,09 BE 774 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Blätterteig Gemüsestrudel mit Sauerrahmdip Mohncreme 6,68 BE 886 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Kürbiscremesuppe Reisfleisch ( Geflügel ) Rote Rübensalat Mohncreme 4,40 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Reisfleisch ( Geflügel ) Rote Rübensalat Topfcreme 4,40 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Kürbiscremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Mohncreme 4,86 BE 655 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 
<b>Mi</b> 24.06.	Selleriecremesuppe Braunschweigergulasch mit Kartoffeln und Semmel Rosinenkuchen 7,45 BE 1068 kcal a,c,f,g,l,o 	Selleriecremesuppe Putencurry mit Ananas und Basmatireis Rosinenkuchen 3,81 BE 544 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Grüne Pasta mit Spargel , Erbsen , Kichererbsen Rucola Grüner Salat Rosinenkuchen 4,26 BE 710 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Selleriecremesuppe Putencurry mit Ananas und Basmatireis Rosinenkuchen 3,81 BE 544 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Gemüse und Basmatireis Marmorkuchen 4,32 BE 674 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Selleriecremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Rosinenkuchen 4,49 BE 659 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Do</b> 25.06.	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Gefüllte Schweinsbrust & Sauerkraut Schokoladenpudding 3,47 BE 979 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Erdäpfelpüree Schokoladenpudding 4,32 BE 662 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Herzhafte Krautfleckerl Schokoladenpudding 4,07 BE 423 kcal a,c,g,l,o 	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Erdäpfelpüree Schokoladenpudding 4,32 BE 662 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Hühnerbrust in Rosmarinsud auf Erdäpfelpüree Schokoladenpudding 4,32 BE 662 kcal a,c,f,g,l 	Klare Suppe mit Bärlauchschöberl Spaghetti Bolognese Grüner Salat Schokoladenpudding 3,56 BE 562 kcal a,c,f,g,l,m,o 
<b>Fr</b> 26.06.	Karfiolcremesuppe Heller Kartoffel - Geflügeleintopf mit Gebäck Pfirsich-Apfelmus 4,43 BE 590 kcal a,f,g,l,n,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet Erdäpfel und Zitronen - Kräutersoße Pfirsich-Apfelmus 4,86 BE 505 kcal a,d,f,g,l,o 	Karfiolcremesuppe Erdäpfel Nudelpfanne mit buntem Gemüse , Kichererbsen und Schafskäse Grüner Salat Pfirsich-Apfelmus 5,14 BE 515 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet Erdäpfel und Zitronen - Kräutersoße Pfirsich-Apfelmus 4,86 BE 505 kcal a,d,f,g,l,o 	Karfiolcremesuppe Seehechtfilet Erdäpfel und Zitronen - Kräutersoße Pfirsich-Apfelmus 4,86 BE 505 kcal a,d,f,g,l,o 	Karfiolcremesuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Pfirsich-Apfelmus 5,11 BE 618 kcal a,f,g,l,m,o 
<b>Sa</b> 27.06.	Butternockerlsuppe Speckknödel auf pikantem Kraut Bohnensalat Vanillemousse 5,32 BE 1079 kcal a,c,e,f,g,l,m,o,p 	Butternockerlsuppe Spargelgeschnetzeltes mit Reis Bohnensalat Vanillemousse 5,99 BE 554 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 	Butternockerlsuppe Spargelstrudel Zuckerbrösel Vanillesauce Obst 8,93 BE 802 kcal a,c,g,l 	Butternockerlsuppe Spargelgeschnetzeltes mit Reis Bohnensalat Vanillemousse 5,99 BE 554 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 	Butternockerlsuppe Spargelgeschnetzeltes mit Reis Bohnensalat Vanillemousse 5,99 BE 554 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 	Butternockerlsuppe Spaghetti Bolognese Bohnensalat Vanillemousse 7,11 BE 857 kcal a,c,e,f,g,l,m,o 
<b>So</b> 28.06.	Bunte Krautsuppe Gebratene Braunschweiger auf Erdäpfelpüree mit Senf und Kren Zupfkuchen 5,00 BE 772 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Bunte Krautsuppe Schweinsschnitzel mit Pfefferrahm und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,96 BE 970 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Bunte Krautsuppe Spargel mit Sauce Hollandaise und Nudeln Zupfkuchen 4,39 BE 466 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Bunte Krautsuppe Schweinsschnitzel mit Pfefferrahm und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,96 BE 970 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Zucchini-cremesuppe Schweinsschnitzel Rahmsauce und Nudeln Grüner Salat Zupfkuchen 3,69 BE 933 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Bunte Krautsuppe Spaghetti Bolognese Grüner Salat Zupfkuchen 4,47 BE 669 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 

+ **ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN**

0101 +

+ Kundennummer:

T:

# SPEISEPLAN für Woche 26 / 2026



Name:

22.06.26 - 28.06.26

1	<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"/>	
2	<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"/>	
3	<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"/>	
4	<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"/>	
5	<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"/>	
6	<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"/>	

Sehr geehrte Kunden!

Sie können ab sofort Ihre **Bestellung auch ONLINE** tätigen. Mit unserer neuen Online - Bestellplattform bieten wir Ihnen eine moderne Lösung, die Ihre Menüauswahl so unkompliziert wie möglich macht. Ihre Vorteile auf einem Blick: einfache und schnelle Menüauswahl, flexible Bestellmöglichkeiten für mehrere Wochen, übersichtliche Verwaltung Ihrer Bestellungen, bequem von überall aus bestellbar (auch am Handy).

**Gerne senden wir Ihre persönlichen Login-Daten auf Anfrage zu.** Bei Fragen oder Unterstützungsbedarf stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung. Unsere Bestellhotline ist für Sie Montag - Freitag von 08:00 - 14:00 Uhr erreichbar. Mit kulinarischen Grüßen

*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