

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 27 / 2026











































Name:

29.06.26 - 05.07.26

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
Mo 29.06.	 Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Selchschof mit Kartoffelpüree Blattsalat Kirschkompott 7,66 BE 834 kcal a,f,g,l,m,o	 Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Kirschkompott 5,33 BE 759 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r	 Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Vegane Reispfanne mit buntem Gemüse, Kichererbsen und Soya Sauerrahmdip 7,33 BE 712 kcal a,f,g,l,o	 Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Kirschkompott 5,33 BE 759 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r	 Grüne Petersilien-Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Apfelpompott 5,33 BE 759 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r	 Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Backfisch mit Erdäpfel Grüner Salat Kirschkompott 5,09 BE 620 kcal a,c,d,f,g,l,m,o
Di 30.06.	 Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Gebratenes Ofensurkarreebrat mit Erbsenreis Joghurt Natur 5,70 BE 743 kcal a,c,g,l,o	 Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Schinken Zucchini Risotto Fisolensalat Joghurt Natur 3,07 BE 527 kcal a,c,g,l,o	 Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Kürbisgemüse Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 504 kcal a,c,f,g,l	 Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Kürbisgemüse Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 504 kcal a,c,f,g,l	 Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Penne mit Kürbisgemüse Parmesan Joghurt Natur 3,08 BE 504 kcal a,c,f,g,l	 Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Backfisch mit Erdäpfel Fisolensalat Joghurt Natur 4,18 BE 536 kcal a,c,d,g,l,o
Mi 01.07.	 Gurkenschaumsuppe Majoranfleisch mit Reis Zwetschkenkuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o	 Gurkenschaumsuppe Gebratenes Seehechtfilet auf Kartoffel - Knoblauchspinat Zwetschkenkuchen 3,33 BE 557 kcal a,c,d,f,g,h,l,o	 Gurkenschaumsuppe Käserahmspätzle Grüner Salat Zwetschkenkuchen 8,63 BE 1095 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	 Gurkenschaumsuppe Majoranfleisch mit Reis Zwetschkenkuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o	 Karottencremesuppe Majoranfleisch mit Reis Kuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o	 Gurkenschaumsuppe Backfisch mit Erdäpfel Grüner Salat Zwetschkenkuchen 5,02 BE 752 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o
Do 02.07.	 Gemüsecremesuppe Pfefferrahmgeschnetzeltes mit Spiralen Vanillepudding 2,49 BE 720 kcal a,c,f,g,h,l	 Gemüsecremesuppe Hühnerfrikassee mit Reis Vanillepudding 2,71 BE 501 kcal c,f,g,h,l,o	 Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding 2,69 BE 700 kcal c,g,l	 Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding 2,69 BE 700 kcal c,g,l	 Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Vanillepudding 2,69 BE 700 kcal c,g,l	 Gemüsecremesuppe Backfisch mit Erdäpfel Grüner Salat Vanillepudding 3,86 BE 602 kcal a,c,d,g,l,m,o
Fr 03.07.	 Paprikacremesuppe Hühnerbrust mit Cremepolenta und Grillgemüse Steirischer Apfel 4,52 BE 683 kcal a,c,f,g,h,l	 Paprikacremesuppe Karfiol - Thunfisch Gratin Grüner Salat Steirischer Apfel 4,53 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	 Paprikacremesuppe Karpfen - Thunfisch Gratin Grüner Salat Steirischer Apfel 4,42 BE 478 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	 Paprikacremesuppe Karfiol - Thunfisch Gratin Grüner Salat Steirischer Apfel 4,53 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	 Paprikacremesuppe Karfiol - Thunfisch Gratin Grüner Salat Steirischer Apfel 4,53 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o	 Paprikacremesuppe Karfiol - Thunfisch Gratin Grüner Salat Steirischer Apfel 5,45 BE 661 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o
Sa 04.07.	 Apfel - Kokos Karottensuppe Geschmorte Schweinsleber mit Erdäpfelpüree Krautsalat Pfirsich-Mangomus 7,73 BE 843 kcal a,c,f,g,h,l,o	 Apfel - Kokos Karottensuppe gegrilltes Schweinskotelett mit Grillgemüse auf Cremepolenta Krautsalat Pfirsich-Mangomus 5,80 BE 883 kcal a,f,g,l,o	 Apfel - Kokos Karottensuppe Mediteraner Käse - Nudelsalat mit Kapern, Olive, getrocknete Tomaten und buntem Gemüse Weißbrotgebäck Pfirsich-Mangomus 6,37 BE 609 kcal a,c,f,g,l,m,n,o	 Apfel - Kokos Karottensuppe gegrilltes Schweinskotelett mit Grillgemüse auf Cremepolenta Krautsalat Pfirsich-Mangomus 5,80 BE 883 kcal a,f,g,l,o	 Apfel - Kokos Karottensuppe gegrilltes Schweinskotelett mit Grillgemüse auf Cremepolenta Krautsalat Pfirsich-Mangomus 5,80 BE 883 kcal a,f,g,l,o	 Apfel - Kokos Karottensuppe Backfisch mit Erdäpfel Grüner Salat Pfirsich-Mangomus 6,33 BE 711 kcal a,c,d,f,g,l,m,o
So 05.07.	 Gemüsesuppe mit Semmelstrudel Griechisches Moussaka auf Tomatenragout Grüner Salat Vanillecremeschnitte 3,56 BE 864 kcal a,c,e,f,g,l,m,o	 Gemüsesuppe mit Semmelstrudel Thunfisch Penne in Paprika - Tomatensauce Vanillecremeschnitte 5,29 BE 695 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o	 Gemüsesuppe mit Semmelstrudel Kaspessknödel mit lauwarmen Kümmelkraut Grüner Salat Vanillecremeschnitte 4,13 BE 729 kcal a,c,e,f,g,h,l,m,o	 Gemüsesuppe mit Semmelstrudel Thunfisch Penne in Paprika - Tomatensauce Vanillecremeschnitte 5,29 BE 695 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o	 Gemüsesuppe mit Semmelstrudel Thunfisch Penne in Tomatensauce Vanillecremeschnitte 5,29 BE 695 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o	 Gemüsesuppe mit Semmelstrudel Backfisch mit Erdäpfel Grüner Salat Vanillecremeschnitte 4,48 BE 713 kcal a,c,d,e,f,g,l,m,o

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 27 / 2026

Name:

29.06.26 - 05.07.26

1	Verschiedene Aufschnitte 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	Käseaufschnitt 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"/>	

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**

0201 +