

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 35 / 2026

Name:

24.08.26 - 30.08.26

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 24.08.	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Selchschopf mit Kartoffelpüree Blattsalat Kirschkompott 7,66 BE 834 kcal a,f,g,l,m,o AUT	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 EU	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Vegane Reispfanne mit buntem Gemüse, Kichererbsen und Soja 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 EU	Grüne Petersilien-Kartoffelcremesuppe Penne Frutti di Mare in Tomatensauce Blattsalat Apfelkompott 5,33 BE 759 kcal a,b,d,f,g,l,m,o,r EU	Grüne Lauch-Kartoffelcremesuppe Backfisch mit Erdäpfel Grüner Salat Kirschkompott 5,09 BE 620 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU
Di 25.08.	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Gebratenes Ofensurkarreebrat mit Erbsenreis Joghurt Natur 5,70 BE 743 kcal a,c,g,l,o AUT	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles Schinken Zucchini Risotto Fisolensalat Joghurt Natur 3,07 BE 527 kcal a,c,g,l,o DE	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 EU
Mi 26.08.	Gurkenschaumsuppe Majoranfleisch mit Reis Zwetschkenkuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Gurkenschaumsuppe Gebratenes Seehechtfilet auf Kartoffel - Knoblauchspinat Zwetschkenkuchen 3,33 BE 557 kcal a,c,d,f,g,h,l,o EU	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 AUT	Karottencremesuppe Majoranfleisch mit Reis Kuchen 3,89 BE 873 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Gurkenschaumsuppe Backfisch mit Erdäpfel Grüner Salat Zwetschkenkuchen 5,02 BE 752 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o EU
Do 27.08.	Gemüsecremesuppe Pfefferrahmgescnetzeltes mit Spiralen Kokospudding 2,49 BE 720 kcal a,c,f,g,h,l AUT	Gemüsecremesuppe Hühnerfrikassee mit Reis Kokospudding 2,71 BE 501 kcal c,f,g,h,l,o DE	Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Kokospudding 2,69 BE 700 kcal c,g,l	Gemüsecremesuppe Brokkoli Kartoffelgratin Sauerrahmdip Kokospudding 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 Kokospudding 3,86 BE 602 kcal a,c,d,g,l,m,o EU
Fr 28.08.	Paprikacremesuppe Hühnerbrust mit Cremepolenta und Grillgemüse Steirischer Apfel 4,52 BE 683 kcal a,c,f,g,h,l EU	Paprikacremesuppe Karfiol - Thunfisch Gratin Grüner Salat Steirischer Apfel 4,53 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Paprikacremesuppe Gemüsecurry mit Reis 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 EU	Paprikacremesuppe Karfiol - Thunfisch Gratin Grüner Salat Steirischer Apfel 4,53 BE 686 kcal a,c,f,g,h,l,m,o EU	Paprikacremesuppe Backfisch mit Erdäpfel Grüner Salat Steirischer Apfel 5,45 BE 661 kcal a,c,d,f,g,h,l,m,o EU
Sa 29.08.	Apfel - Kokos Karottensuppe Geschmorte Schweinsleber mit Erdäpfelpüree Krautsalat Pfirsich-Mangomus 7,73 BE 843 kcal a,c,f,g,h,l,o AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe gegrilltes Schweinskotelett mit Grillgemüse auf Cremepolenta Krautsalat Pfirsich-Mangomus 5,80 BE 883 kcal a,f,g,l,o AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe Mediterraner 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 AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe gegrilltes Schweinskotelett mit Grillgemüse auf Cremepolenta Krautsalat Pfirsich-Mangomus 5,80 BE 883 kcal a,f,g,l,o AUT	Apfel - Kokos Karottensuppe Backfisch mit Erdäpfel Grüner Salat Pfirsich-Mangomus 6,33 BE 711 kcal a,c,d,f,g,l,m,o EU
So 30.08.	Gemüsesuppe mit Semmelstrudel Griechisches Moussaka auf Tomatenragout Grüner Salat Vanillecremeschnitte 3,56 BE 864 kcal a,c,e,f,g,l,m,o AUT	Gemüsesuppe mit Semmelstrudel Thunfisch Penne in Paprika - Tomatensauce Vanillecremeschnitte 5,29 BE 695 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o EU	Gemüsesuppe mit Semmelstrudel Kaspressknödel 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 EU	Gemüsesuppe mit Semmelstrudel Thunfisch Penne in Tomatensauce Vanillecremeschnitte 5,29 BE 695 kcal a,c,d,e,f,g,h,l,o EU	Gemüsesuppe mit Semmelstrudel Backfisch mit Erdäpfel Grüner Salat Vanillecremeschnitte 4,48 BE 713 kcal a,c,d,e,f,g,l,m,o EU

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 35 / 2026

24.08.26 - 30.08.26



Name:

1	Verschiedene Aufschnitte mit Wurst, Selchfleisch und Käse fein garniert & Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	
2	Käseaufschnitt fein garniert mit Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	
3	Wurstsalat mit Essiggurken und feinem Dressing mariniert Gebäck A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	
4	Topfenstrudel mit Vanillesauce A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	
5	Apfelstrudel mit Vanillesauce A, G, C	€ 5,73 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	
6	Gemischte Salate mit Kernöldressing A, G, C, M, L	€ 4,33 inkl. MwSt.
	Mo ☐ Di ☐ Mi ☐ Do ☐ Fr ☐ Sa ☐ So ☐	

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 +