

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 45 / 2026

Name:

02.11.26 - 08.11.26

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 02.11.	Kräuterschöberl in Gemüsesuppe Leberkäse mit Püree und Gemüse Mandarinenkompott 5,63 BE 657 kcal a,c,f,g,l,o,r 	Kräuterschöberl in Gemüsesuppe Ritschert mit Bohnen und Gemüse & Selchfleisch Mandarinenkompott 5,07 BE 440 kcal a,c,f,g,l,m,o,r 	Kräuterschöberl in Gemüsesuppe Cremespinat mit Röstkartoffeln Mandarinenkompott 4,83 BE 367 kcal a,c,f,g,l,o,r 	Kräuterschöberl in Gemüsesuppe Leberkäse mit Püree und Gemüse Mandarinenkompott 5,63 BE 657 kcal a,c,f,g,l,o,r 	Kräuterschöberl in Gemüsesuppe Leberkäse mit Püree und Gemüse Mandarinenkompott 5,63 BE 657 kcal a,c,f,g,l,o,r 	Kräuterschöberl in Gemüsesuppe Herzhafte Gulaschsuppe mit Semmel Mandarinenkompott 5,58 BE 450 kcal a,c,f,g,l,n,o,r 
Di 03.11.	Kohlrabikremesuppe Szegediner Krautfleisch mit Erdäpfel Karamellpudding 4,48 BE 737 kcal a,f,g,l,o 	Kohlrabikremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Bärlauchrisotto Kräuterbutter Karamellpudding 3,63 BE 599 kcal a,d,f,g,l,o 	Kohlrabikremesuppe Spiralen mit Gemüsebolognese mit Soja Parmesan Karamellpudding 4,45 BE 625 kcal a,f,g,l,o 	Kohlrabikremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Bärlauchrisotto Kräuterbutter Karamellpudding 3,63 BE 599 kcal a,d,f,g,l,o 	Kohlrabikremesuppe Gebratenes Fischfilet auf Bärlauchrisotto Kräuterbutter Karamellpudding 3,63 BE 599 kcal a,d,f,g,l,o 	Kohlrabikremesuppe Herzhafte Gulaschsuppe mit Semmel Karamellpudding 5,17 BE 549 kcal a,f,g,l,n,o 
Mi 04.11.	Gebundene Gemüsesuppe Surkareebrat mit Schmorsauce und Gemüseris Apfelkuchen 9,13 BE 1102 kcal a,c,f,g,l,o 	Gebundene Gemüsesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Couscous Grüner Salat Apfelkuchen 3,04 BE 675 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Gebundene Gemüsesuppe Hausgemachter Grießschmarrn mit Zwetschenröster Apfelkuchen 8,82 BE 848 kcal a,c,g,l 	Gebundene Gemüsesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Couscous Grüner Salat Apfelkuchen 3,04 BE 675 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Gebundene Gemüsesuppe Hühnergeschnetzeltes mit Couscous Grüner Salat Apfelkuchen 3,04 BE 675 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Gebundene Gemüsesuppe Gulaschsuppe mit Semmel Apfelkuchen 4,47 BE 518 kcal a,c,g,l,n 
Do 05.11.	Grießnockerlsuppe Herzhafte Breinwurst auf Sauerkraut mit Erdäpfel Naturjoghurt 3,52 BE 853 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Hühner Gemüserisotto Grüner Salat Naturjoghurt 1,57 BE 427 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Wurzelgulasch mit Serviettenknödel Grüner Salat Naturjoghurt 4,40 BE 795 kcal a,c,f,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Hühner Gemüserisotto Grüner Salat Naturjoghurt 1,57 BE 427 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Hühner Gemüserisotto Grüner Salat Naturjoghurt 1,57 BE 427 kcal a,c,g,l,m,o 	Grießnockerlsuppe Gulaschsuppe mit Semmel Naturjoghurt 4,60 BE 444 kcal a,c,g,l 
Fr 06.11.	Bohnensuppe Pasta Genovese (Makkaronifleisch) mit Kürbis Rote Rübensalat Apfelmus 5,10 BE 580 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Bohnensuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Spätzle Rote Rübensalat Apfelmus 7,70 BE 1013 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Bohnensuppe Hirselaibchen mit Rahmerbsen Rote Rübensalat Apfelmus 7,13 BE 650 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Bohnensuppe Hirselaibchen mit Rahmerbsen Rote Rübensalat Apfelmus 7,13 BE 650 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Bohnensuppe Hirselaibchen mit Rahmerbsen Rote Rübensalat Apfelmus 7,13 BE 650 kcal a,c,f,g,h,l,o 	Bohnensuppe Gulaschsuppe mit Semmel Apfelmus 6,88 BE 561 kcal a,c,f,g,h,l,o 
Sa 07.11.	Klare Suppe mit Profiteroles Cevapcici auf Tomatenreis mit Zwiebeln Erdbeer-Topfencreme 3,29 BE 667 kcal a,c,f,g,h,l,m,o 	Klare Suppe mit Profiteroles Fischfilet auf Dillsauce mit Erdäpfel Erdbeer-Topfencreme 3,68 BE 443 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Klare Suppe mit Profiteroles Auflauf " Moussaka Art " mit Soja auf Tomatenragout Erdbeer-Topfencreme 4,69 BE 758 kcal a,c,f,g,h,l 	Klare Suppe mit Profiteroles Fischfilet auf Dillsauce mit Erdäpfel Erdbeer-Topfencreme 3,68 BE 443 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Klare Suppe mit Profiteroles Fischfilet auf Dillsauce mit Erdäpfel Erdbeer-Topfencreme 3,68 BE 443 kcal a,c,d,f,g,h,l,o 	Klare Suppe mit Profiteroles Gulaschsuppe mit Semmel Erdbeer - Topfencreme 5,28 BE 496 kcal a,c,f,g,h,l 
So 08.11.	Schwarzwurzelcremesuppe Faschierter Braten mit Püree Röstzwiebel Tiramisu 6,89 BE 770 kcal a,c,f,g,h,l,m,o,p 	Schwarzwurzelcremesuppe Herzhafter Kürbisstrudel mit Schinken auf Rahmsauce Tiramisu 6,11 BE 683 kcal a,c,f,g,h,l,o,p 	Schwarzwurzelcremesuppe Scheiterhaufen mit Apfel & Birnen auf Vanillesauce Tiramisu 8,41 BE 933 kcal a,c,f,g,h,l,o,p 	Schwarzwurzelcremesuppe Herzhafter Kürbisstrudel mit Schinken auf Rahmsauce Kuchen 6,11 BE 683 kcal a,c,f,g,h,l,o,p 	Schwarzwurzelcremesuppe Herzhafter Kürbisstrudel mit Schinken auf Rahmsauce Kuchen 6,11 BE 683 kcal a,c,f,g,h,l,o,p 	Schwarzwurzelcremesuppe Gulaschsuppe mit Semmel Tiramisu 6,45 BE 620 kcal a,c,f,g,h,l,o,p 

ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN

0101 +

+ Kundennummer:

T:

SPEISEPLAN für Woche 45 / 2026

02.11.26 - 08.11.26



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 +