Foto: © Adobe Stock/Christian Bolanos

MENÜBESTELLUNGEN BEI DER KÜCHE GRAZ

Die Küche Graz ist Ihr zuverlässiger Partner für die Verpflegung von Kindergärten, Horten, Kinderkrippen, Schulen und anderen Einrichtungen. Wir bieten Ihnen täglich frische und gesunde Speisen an, die nach dem Kochsystem „Cook & Chill" zubereitet werden. Sie selbst können die Gerichte vor Ort in den von uns gelieferten Regenerieröfen fertig garen – in optimaler Qualität mit bestem Geschmack.

Anmeldung
Um unser Angebot zu nutzen, müssen Sie sich zunächst bei uns anmelden. Dazu füllen Sie bitte den Lieferantrag und die Datenschutzeinwilligung aus, die Sie auf unserer Website finden: **graz.at/kuechegraz**
Nach dem Vertragsabschluss erhalten Sie per E-Mail den Link zur Bestellplattform und Ihre Login-Daten.

Bestellung
Sie können Ihre Menüs für jede Kalenderwoche über unsere Online-Bestellplattform bestellen.
Die Bestellung muss zwei Wochen im Voraus, jeweils bis Donnerstag um 10 Uhr, erfolgen.
Für Ausnahmen wie z. B. Ferienzeiten beachten Sie bitte die Informationen auf der Bestellplattform.

Sie können Ihre Bestellung online jederzeit bis zum Stichtag Donnerstag um 10 Uhr ändern.
In dringenden Fällen können wir auch Änderungen bis vier Werktage vor der Zustellung berücksichtigen.
Schicken Sie uns dazu bitte eine E-Mail an: **menuebestellung@stadt.graz.at.**
Die Mindestbestellmenge beträgt 15 Portionen pro Tag.

Lieferung
Wir liefern Ihnen die Speisen werktags zwischen 6 und 11 Uhr an den vereinbarten Ort.
Wir holen auch das Leergeschirr vom Vortag ab, das von Speiseresten befreit und gereinigt sein muss.
Dies ist wichtig für die Hygiene und die Haltbarkeit des Transportgeschirrs. Die erste Lieferung erfolgt frühestens drei Wochen nach dem Vertragsabschluss.

köstlich KÜCHE GRAZ

GRAZ

Stadt Graz | Sozialamt | Küche Graz | Körösistraße 127, 8010 Graz | 0316 872-6182 | kueche-graz@stadt.graz.at | graz.at/kuechegraz

UNSERE MENÜS

Abrechnung
Wir stellen Ihnen monatlich eine Rechnung per E-Mail aus. Für den Kostenträger Stadt Graz erfolgt die Abrechnung über die interne Leistungsverrechnung.

Wir bieten Ihnen täglich zwei Menüs zur Auswahl an, von denen eines immer fleischlos ist. An Wochenenden, Feiertagen und in der letzten Sommerferienwoche gibt es nur ein Menü.

Wenn Sie Diätmenüs benötigen, können Sie diese bei uns bestellen. Wir bieten Menüs an, die glutenfrei, laktosefrei, nußfrei oder schweinefleischfrei sind. Um diese Option auf der Bestellplattform freizuschalten, schreiben Sie bitte eine E-Mail an **menuebestellung@stadt.graz.at**

Zusatzjause
Sie können bei uns auch eine Zusatzjause bestellen, die aus vorgegebenen Produkten wie z. B. Äpfeln, Butter etc. besteht. Diese wird separat verrechnet. Die aktuellen Preise für die Zusatzjause finden Sie auf der Bestellplattform.

Preise

Menü 1 oder 2	4,31 Euro
Diätmenü	5,61 Euro
Breikost	2,75 Euro

Die Preise sind bis zum 31. 8. 2025 gültig.
Danach erfolgt eine jährliche Anpassung an den Verbraucherpreisindex jeweils im September.

Die Zustellung und der Verleih des Regenerierofens sind im Preis inbegriffen. Wird ein Regenerierofen ungereinigt zurückgegeben, berechnen wir Ihnen eine Reinigungsgebühr von 50 Euro (inkl. 20% MwSt.).

Wie funktioniert Cook & Chill?
Das Kochsystem Cook & Chill ist eine Methode, die sich besonders für Großküchen eignet und bei der die Speisen nach dem Kochen schnell auf eine niedrige Temperatur gekühlt werden. Die typischen Schritte im Cook & Chill-Verfahren sind:

1. Kochen
Die Speisen werden vollständig gekocht, ähnlich wie man es zu Hause tun würde.

2. Schnellkühlung
Nach dem Kochen werden die Speisen rasch in einem Schnellkühler, dem sogenannten Chiller, gekühlt. Dieser Prozess wird auch als Schockkühlung bezeichnet und erfolgt innerhalb von 90 Minuten, um eine Kerntemperatur von +2 bis +4 Grad Celsius zu erreichen.

3. Aufwärmen und Fertiggaren
Damit Ihre zugestellten Speisen auch nach der Lieferung richtig gut schmecken, legen wir zum gelieferten Menü einen Lieferschein bei worauf ersichtlich ist, wie lange Sie die jeweiligen Speisen bei wieviel Grad im Ofen regenerieren sollten. Dies sind jedoch nur Richtwerte. Um diese Werte zu optimieren sind wir auch auf Ihre Rückmeldung und Erfahrungen angewiesen. Das korrekte Aufwärmen und Fertiggaren ist entscheidend um ein optimales Ergebnis zu erzielen.