

Tagespaket 08.04. - 14.04.2019 (KW 15)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 08.04.	Rindsuppe mit Nudeln NUSSCHMARREN mit Weichselragout Staubzucker Mohn-Streuselkuchen 0,7 9,0 0,8 3,1 (SF)	Rindsuppe mit Nudeln ALASKA-SEELACHSFILET mit Petersilkartoffeln und ZucchiniGemüse Apfelkompott 0,7 2,7 0,7 (SF)	Erbsencremesuppe SURBRATEN mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Apfelkompott 0,5 3,0 0,7	Erbsencremesuppe RATATOUILLE mit Reis Mohn-Streuselkuchen 0,5 3,8 3,1 (SF)
	Allergene: A,C,F,G,H kcal 1321	Allergene: A,C,D kcal 441	Allergene: A,C,G kcal 744	Allergene: A,C,F,G kcal 770
DI 09.04.	Selleriecremesuppe SCHWEINSRAHMGULASCH mit Spätzle Gemischtes Kompott 0,5 3,9 1,3	Selleriecremesuppe ERDBEERPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Guglhupf 0,5 7,7 2,1 (SF)	Klare Rindsuppe Backerbsen LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Guglhupf 0,1 0,6 5,0 2,1 (SF)	Selleriecremesuppe KOCHSALAT mit Kümmelkartoffeln Gemischtes Kompott 0,5 3,0 1,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 704	Allergene: A,C,G,L kcal 956	Allergene: A,C,G kcal 866	Allergene: A,G,L kcal 467
MI 10.04.	Gärtnerinnensuppe GEBRATENE HÜHNERKEULE im Natursaft mit Reis Schoko-Weichselkuchen 0,3 3,3 2,0 (SF)	Zucchini-cremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit Tomatensauce Kakaokuchen 0,7 2,5 2,6 (EW) (SF)	Gärtnerinnensuppe SALONBEUSCHEL vom Kalb mit Serviettenknödeln Schoko-Weichselkuchen 0,3 3,4 2,0 (SF)	Gärtnerinnensuppe PENNE mit grünem Spargel Kakaokuchen 0,3 4,9 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 957	Allergene: A,C,F,G kcal 766	Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 776	Allergene: A,C,F,G,L kcal 794
DO 11.04.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten CEVAPCICI mit Letscho und Reis Orangenkuchen 0,0 0,7 4,0 2,4	Hühnerreinmachsuppe mit Bröselknödel RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Birne 1,6 5,0 1,9 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten HOKIFISCHFILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Birne 0,0 0,7 2,1 1,9 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SCHNEIDERHAUFEN mit Birnenmus Staubzucker Orangenkuchen 0,0 0,7 8,3 0,8 2,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 926	Allergene: A,C,G,L kcal 784	Allergene: A,C,D,G,L kcal 601	Allergene: A,C,F,G,L kcal 1024
FR 12.04.	Gemüsecremesuppe FISCHSTÄBCHEN mit Petersilkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Äpfelkuchen 0,7 4,4 0,1 0,1 2,3 (SF)	Teigmuschelsuppe GEF.KALBSBRUST im Natursaft mit feinem Kräuterreis BIO-Äpfelkuchen 0,5 5,6 2,3 (SF)	Gemüsecremesuppe TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln, Pfirsichmus Fruchtjoghurt 0,7 3,5 1,1 (SF)	Gemüsecremesuppe GEMÜSERAHMLINSEN mit Serviettenknödeln BIO-Äpfelkuchen 0,7 3,6 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 784	Allergene: A,C,G,L kcal 946	Allergene: A,C,G,L kcal 658	Allergene: A,C,G,L,M kcal 880
SA 13.04.	Kräutertropfteigsuppe GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Dinkel-Himbeeruchen 0,6 3,2 1,4	Kräutertropfteigsuppe PUTENGESCHNETZELTES mit Spiralen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeeruchen 0,6 5,2 0,1 0,1 1,4 (SF)	Kohlrabi-cremesuppe POLPETTI GEMISCHT in Tomatensauce, Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schokopudding 0,4 5,8 0,1 0,1 1,0	Kräutertropfteigsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Erbsen und Salzkartoffeln Dinkel-Himbeeruchen 0,6 2,8 1,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 903	Allergene: A,C,G,L,M kcal 735	Allergene: A,C,G,L,M kcal 731	Allergene: A,C,G,L kcal 506
SO 14.04.	Leberknödelsuppe GEFÜLLTE HÜHNERBRUST mit gedrehten Tomaten-Nudeln Marillenbiskuitroulade 0,8 4,2 2,2	Haferflockensuppe NATURSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade 0,5 3,4 2,2	Leberknödelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Topfenschnitte 0,8 2,5 0,8	Haferflockensuppe MAKKARONIAUFLAUF mit Paprikarahmsauce dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade 0,5 6,0 0,1 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 790	Allergene: A,C,G kcal 708	Allergene: A,C,G,L kcal 685	Allergene: A,C,G,M kcal 1020



ESSEN AUF RÄDERN

Ihr Menü Service für Zuhause

Wegweiser: mit **X** gekennzeichnete Farbkästchen zeigen die geeigneten Kostformen:

Das Tagesmenü – für alle, die Gerichte aus der nationalen und internationalen Küche genießen möchten.

Das leichte Vollkost-Menü – schonend gekocht und mild gewürzt.

Das bewusste Menü – unterstützt Sie bei einer ausgewogenen Ernährung.

Eine empfohlene Wahl der Diabetes Initiative Österreich.

Das Vegetarische Menü – für alle, die sich fleischlos und trotzdem ausgewogen ernähren möchten.

(EW) Extra Weich

(SF) Schweinefleischfrei

In den weißen Kreisen können Sie Ihr tägliches Wahlmenü ankreuzen.

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Tagespaket 15.04. - 21.04.2019 (KW 16)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
15.04.

	BE		BE		BE		BE
Alt Wiener Suppentopf GEFÜLLTE PAPRIKA in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Marillenkuchen	0,3 3,8	Alt Wiener Suppentopf REISAUFLAUF mit Apfelstückchen und Erdbeermus Staubzucker Fruchtjoghurt	0,3 10,6	Minestrone SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Fruchtjoghurt	0,5 3,4	Minestrone VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenkuchen	0,5 4,6
X Allergene: A,C,L,M	kcal 672	X Allergene: A,C,G,L	kcal 957	X Allergene: A,C,G	kcal 610	X Allergene: A,C,G,M	kcal 885

DI
16.04.

Selleriecremesuppe GEB. PUTENSCHNITZEL mit buntem Reis Pflirsichkompott	0,5 3,9	Reibteigsuppe SPIRALEN mit Sauce Bolognese dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Guglhupf	0,7 5,6	Reibteigsuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Guglhupf	0,7 3,2	Reibteigsuppe TOPFENKNÖDEL mit Erdbeermus Staubzucker Pflirsichkompott	0,7 4,9
Allergene: A,C,G,L	kcal 649	X X Allergene: A,C,L,M	kcal 806	X Allergene: A,C,D,G,L	kcal 750	X Allergene: A,C,G,L	kcal 602

MI
17.04.

Eisprudelsuppe APFELSTRUDEL mit Vanillesauce Schokopudding	0,1 8,2	Rahmsuppe STEIR. WURZELFLEISCH mit Kümmelkartoffeln Bananencremeschnitte	0,6 1,9	Rahmsuppe TAGLIATELLI mit Zucchini-ragout dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Bananencremeschnitte	0,6 6,7	Eisprudelsuppe GEMÜSEPALATSCHINKEN-AUFLAUF mit Tomatensauce dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokopudding	0,1 3,7
X Allergene: A,C,G,L	kcal 846	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 669	X Allergene: A,C,G,M	kcal 797	X Allergene: A,C,F,G,L,M	kcal 779

DO
18.04.

Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENER LEBERKÄSE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Beeren-Muffin	0,1 0,7 2,9	Spinatcremesuppe "Florentine" HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE mit Spinatnockerl Vanillepudding	0,5 4,7	Spinatcremesuppe "Florentine" AUGSBURGER mit Dillkartoffeln Vanillepudding	0,5 2,6	Spinatcremesuppe "Florentine" GEMÜSENUDELPFANNE Beeren-Muffin	0,5 6,0
Allergene: A,C,G	kcal 800	X X Allergene: A,G	kcal 652	X Allergene: A,G	kcal 745	X Allergene: A,C,G	kcal 752

FR
19.04.

Einbrennsuppe GEB. FISCHLAIBCHEN mit Petersilkkartoffeln Gurken-Rahmsalat Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 4,9	Buchstabensuppe ALASKA-SEELACHSWÜRFEL in Dillsauce mit Reis Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 4,5	Buchstabensuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Kiwi	0,6 4,2	Buchstabensuppe PINZGAUER KASNOCK'N dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 4,6
Allergene: A,C,D,G	kcal 964	X X Allergene: A,C,D,G,L	kcal 679	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 636	X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 952

SA
20.04.

Grießnockerlsuppe HASCHEEHÖRNCHEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Karottenkuchen	0,6 5,1	Grießnockerlsuppe SPINAT-KARTOFFELGRATIN mit Tomatenragout Joghurt-Topfencreme	0,6 3,4	Karfiolcremesuppe SAFTFLEISCH mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,4 3,6	Karfiolcremesuppe KAROTTEN-ERBSENGEMÜSE mit Röstinchen Joghurt-Topfencreme	0,4 2,9
X Allergene: A,C,H,L,M	kcal 952	X X Allergene: A,C,G	kcal 557	X Allergene: A,G,L,M	kcal 662	X Allergene: A,G	kcal 747

SO
21.04.
Feiertag

Pastinakencremesuppe OSTERSCHINKEN mit Wurzelgemüse u. Kartoffel-Krennpüree BIO-Zitronenkuchen	0,9 2,5	Pastinakencremesuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen BIO-Zitronenkuchen	0,9 4,8	Pastinakencremesuppe ESTERHAZY-RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Biskuitschnitte	0,9 4,4	Nudelsuppe NUDEL-GEMÜSEAUFLAUF mit Kräuterrahmsauce BIO-Zitronenkuchen	0,7 4,8
Allergene: A,C,G,L	kcal 1021	X Allergene: A,C,G,L	kcal 893	X Allergene: A,C,G,L	kcal 879	X Allergene: A,C,G,L	kcal 846

ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



SAMARITERBUND WIEN
Kerschensteingasse 20, 1120 Wien
(01) 89 145-173
menueservices@samariterbund.net
www.menueservices.at



Allergeninformation
gemäß Codex-Empfehlung:

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Ei
- D - Fisch
- E - Erdnuss
- F - Soja
- G - Milch od. Laktose
- H - Schalenfrüchte
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite
- P - Lupinen
- R - Weichtiere

Tagespaket 22.04. - 28.04.2019 (KW 17)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ		VEGETARISCHES MENÜ	
	BE		BE		BE		BE	
MO 22.04. Feiertag	Grüne Spargelsuppe GIRARDI-RINDSBRATEN mit Hörnchen Schoko-Weichselkuchen	0,3 4,6 2,0 SF	Teigreissuppe HÜHNERRISOTTO mit Saft Erdbeercremeschnitte	1,1 5,3 1,1 SF	Teigreissuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Erdbeercremeschnitte	1,1 2,8 1,1	Grüne Spargelsuppe RICOTTA-SPINAT-LASAGNE mit Tomatensauce Schoko-Weichselkuchen	0,3 4,6 2,0 EW SF
	Allergene: A,C,G	kcal 1048	Allergene: A,C,G,L	kcal 794	Allergene: A,C,G,L	kcal 693	Allergene: A,C,G,L	kcal 716
DI 23.04.	Klare Gemüsebouillon Backerbsen FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkartoffeln Apfelmus	0,0 0,6 2,9 1,4 SF	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel MARILLENPALATSCHINKEN Staubzucker Marmorschnitte	1,6 6,4 0,8 2,1 SF	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel LETSCHOFFLEISCH mit Reis Marmorschnitte	1,6 3,7 2,1	Klare Gemüsebouillon Backerbsen MUSCHELNUDELN mit Käse-Kräutersauce Marmorschnitte	0,0 0,6 6,3 2,1 SF
	Allergene: A,B,C,D,G,L,R	kcal 595	Allergene: A,C,G,L	kcal 1020	Allergene: A,C,G,L	kcal 994	Allergene: A,C,G,L	kcal 984
MI 24.04.	Gelbe Rübensuppe FISOLENGULASCH mit Salzkartoffeln Ameisenkuchen	0,6 3,4 2,1 EW SF	Gelbe Rübensuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle und Mischgemüse Fruchtjoghurt	0,6 3,5 1,1 SF	Gelbe Rübensuppe TOPFENSCHMARREN mit Marillenröster Fruchtjoghurt	0,6 3,6 1,1 SF	Gärtnerinnensuppe KARTOFFEL-TOPFEN-LAIBCHEN mit Gemüse Andalusia Ameisenkuchen	0,3 3,2 2,1 SF
	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 725	Allergene: A,C,G,L	kcal 763	Allergene: A,C,G,L	kcal 752	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 746
DO 25.04.	Teigmuschelsuppe KAISERSCHMARREN mit Zwetschenröster Staubzucker Himbeerschnitte	0,5 10,0 0,8 1,5 SF	Petersilschaumsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Himbeerschnitte	0,5 3,3 1,5 SF	Teigmuschelsuppe LÜZERNER HÜHNERGESCHNETZELTES mit Nockerln Pflirsichkompott	0,5 3,6 0,6 SF	Petersilschaumsuppe GEMÜSEPFANNE mit Reis Himbeerschnitte	0,5 3,6 1,5 SF
	Allergene: A,C,G,L	kcal 1052	Allergene: A,C,D,G	kcal 782	Allergene: A,C,G,L	kcal 500	Allergene: A,C,G	kcal 608
FR 26.04.	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENER LEBERKÄSE mit Kartoffelpüree und Kohlsprossen Marillenbiskuitroulade	0,1 0,7 2,9 2,2	Gemüsecremesuppe SCHWEINSGESCHNETZELTES Kräuterrahmsauce, Reis Kiwi	0,7 3,6 0,8	Klare Rindssuppe mit Frittaten ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART mit Kartoffel u Spinat Kiwi	0,1 0,7 4,4 0,8 SF	Gemüsecremesuppe PENNE mit Tomatensauce mit Hartkäse dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade	0,7 4,4 0,1 0,1 2,2 SF
	Allergene: A,C,G	kcal 779	Allergene: A,G,L	kcal 744	Allergene: A,C,D,G	kcal 700	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 738
SA 27.04.	Knoblauchrahmsuppe AUSGELÖSTES BACKHENDL mit Risipisi Ananaskompott	0,5 5,1 1,2 SF	Grießnockerlsuppe POLPETTI in Tomatensauce mit Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	0,6 5,0 0,1 0,1 1,3	Grießnockerlsuppe RINDFLEISCHLASAGNE mit Tomatenragout dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	0,6 4,7 0,1 0,1 1,3 SF	Knoblauchrahmsuppe ERDBEERPALATSCHINKEN Staubzucker Ananaskompott	0,5 7,8 0,8 1,2 SF
	Allergene: A,C,G	kcal 872	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 825	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 806	Allergene: A,C,G	kcal 833
SO 28.04.	Broccolicremesuppe SCHWEIZER LAIBCHEN mit Kartoffelpüree Schokoschnitte	0,5 4,0 3,2	Nudelsuppe KALBSRAGOUT mit Spiralen Apfelkuchen	0,7 5,2 2,1 SF	Broccolicremesuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Apfelkuchen	0,5 2,5 2,1 SF	Broccolicremesuppe GEMÜSESTRUDEL mit Kräuterrahmsauce und Kerbelkartoffeln dazu Mischsalat mit klarer Marinade Schokoschnitte	0,5 5,1 0,1 3,2 SF
	Allergene: A,C,F,G,M	kcal 1059	Allergene: A,C,G,H,L	kcal 847	Allergene: A,C,G,H,L,O	kcal 741	Allergene: A,C,F,G,L,M	kcal 978



ESSEN AUF RÄDERN

Ihr Menü Service für Zuhause

Wegweiser: mit **X** gekennzeichnete Farbkästchen zeigen die geeigneten Kostformen:

Das Tagesmenü – für alle, die Gerichte aus der nationalen und internationalen Küche genießen möchten.

Das leichte Vollkost-Menü – schonend gekocht und mild gewürzt.

Das bewusste Menü – unterstützt Sie bei einer ausgewogenen Ernährung.

Eine empfohlene Wahl der Diabetes Initiative Österreich.

Das Vegetarische Menü – für alle, die sich fleischlos und trotzdem ausgewogen ernähren möchten.

EW Extra Weich

SF Schweinefleischfrei

In den weißen Kreisen können Sie Ihr tägliches Wahlmenü ankreuzen.

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Tagespaket 29.04. - 05.05.2019 (KW 18)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
29.04.

	BE		BE		BE		BE				
Hühnersuppentopf NUTELLAPALATSCHINKEN Staubzucker Apfelkompott	0,6 6,5 0,8 0,7	☉	Kümmelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Apfelkompott	0,6 2,5 0,7	☉	Kümmelsuppe SCHLEMMERFISCHFILET mit Salzkartoffeln, Broccoli, Babykarotten Apfelkompott	0,6 2,9 0,7	☉	Kümmelsuppe GEMÜSE UNGARISCHE ART mit Kartoffelkroketten Schokolade-Muffin	0,6 2,9 2,7	☉
Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 947	X X	Allergene: A,G,L	kcal 514	X	Allergene: A,D,L	kcal 605	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 643	

DI
30.04.

Maiscremesuppe SPARGEL-HÜHNERRAGOUT mit Reis BIO-Zitronenkuchen	1,2 3,6 2,5	☉	Buchstabensuppe GRIEBKOCH Kakaozucker Fruchtjoghurt	0,6 5,4 1,0 1,1	☉	Maiscremesuppe SPAGHETTI BOLOGNESE mit Hartkäse dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt	1,2 5,4 0,1 0,1 1,1	☉	Buchstabensuppe NUDEL-KÄSEAUFLAUF m. mediterranem Gemüse BIO-Zitronenkuchen	0,6 5,4 2,5	☉
Allergene: A,C,G	kcal 938	X X	Allergene: A,F,G,L	kcal 653	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 788	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 842	

MI
01.05.
Feiertag

Teigreissuppe ESTERHAZY-RINDSBRATEN mit Nockerl Guglhupf	1,1 4,1 2,1	☉	Teigreissuppe RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHN mit gedrehten Hörnchen Guglhupf	1,1 4,5 2,1	☉	Zucchini-cremesuppe HÜHNERSCHNITZEL in Zwiebelrahmsauce mit Reis Bananencremeschnitte	0,7 4,2 1,1	☉	Zucchini-cremesuppe SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo Guglhupf	0,7 5,1 2,1	☉
Allergene: A,C,G,L	kcal 887	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 1017	X	Allergene: A,C,G	kcal 779	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 711	

DO
02.05.

Gemüsecremesuppe GEB.HÜHNERBRUSTFILET mit Gemüse und Butterkartoffeln Schoko-Kokoskuchen	0,7 3,1 2,8	☉	Gemüsecremesuppe EIERNOCKERL dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Birne	0,7 4,0 0,1 0,1 1,9	☉	Nudelsuppe BOHNENGULASCH mit Salzkartoffeln Birne	0,7 2,3 1,9	☉	Gemüsecremesuppe TOPFENKNÖDEL mit Marillenröster Staubzucker Schoko-Kokoskuchen	0,7 7,9 0,8 2,8	☉
Allergene: A,C,G,L	kcal 963	X X X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 759	X	Allergene: A,C,L	kcal 575	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 1016	

FR
03.05.

Klare Rindssuppe Backerbsen PENNE mit Pilzsauce mit Hartkäse Marillenkuchen	0,1 0,6 4,8 2,0	☉	Kartoffelrahmsuppe HOKIFISCHFILET in Tomatensauce, Reis Kakaokuchen	1,2 4,2 2,6	☉	Klare Rindssuppe Backerbsen EINGEMACHTES KALBFLEISCH mit Hörnchen Marillenkuchen	0,1 0,6 5,2 2,0	☉	Kartoffelrahmsuppe CREMESPINAT mit Erdäpfelschmarren Marillenkuchen	1,2 3,0 2,0	☉
Allergene: A,C,G	kcal 766	X	Allergene: A,C,D,F,G	kcal 913	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 1000	X	Allergene: A,C,G	kcal 727	

SA
04.05.

Grießnockerlsuppe RÄUCHERLACHSNUDELN Streuselkuchen	0,6 4,4 3,2	☉	Grießnockerlsuppe SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 2,5 2,2	☉	Grießnockerlsuppe REISAUFLAUF MIT ÄPFELN und Erdbeermus Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 5,5 2,2	☉	Ital. Tomatensuppe mit Reiseinlage KARFIOL mit Butterbröseln und Kräuterrahmsauce Streuselkuchen	0,9 2,4 3,2	☉
Allergene: A,C,D,G	kcal 826	X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 696	X X	Allergene: A,C,G	kcal 782	X	Allergene: A,C,G	kcal 726	

SO
05.05.

Linsensuppe SCHWEINSBRATEN mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat Pfirsichkuchen	0,3 1,7 2,3	☉	Dillkräutersuppe KALBFLEISCH in Wurzelsauce mit Hörnchen Pfirsichkuchen	0,6 5,2 2,3	☉	Dillkräutersuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kartoffelpüree, Feinschmeckergemüse Dinkel-Ribiselkuchen	0,6 3,0 1,5	☉	Dillkräutersuppe FRISCHKÄSETASCHEN mit buntem Gemüse Dinkel-Ribiselkuchen	0,6 3,8 1,5	☉
Allergene: A,C,G,L	kcal 858	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 918	X	Allergene: A,C,G	kcal 851	X	Allergene: A,C,G	kcal 805	

ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



SAMARITERBUND WIEN
Kerschensteingasse 20, 1120 Wien
(01) 89 145-173
menueservices@samariterbund.net
www.menueservices.at



Allergeninformation
gemäß Codex-Empfehlung:

- A - glutenhaltiges Getreide
- B - Krebstiere
- C - Ei
- D - Fisch
- E - Erdnuss
- F - Soja
- G - Milch od. Laktose
- H - Schalenfrüchte
- L - Sellerie
- M - Senf
- N - Sesam
- O - Sulfite
- P - Lupinen
- R - Weichtiere