

Tagespaket 18.11. - 24.11.2019 (KW 47)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ		VEGETARISCHES MENÜ	
	BE		BE		BE		BE	
MO 18.11.	Zucchini-cremesuppe SCHWEINSPÖRKÖLT mit Spätzle Gurken-Rahmsalat Schoko-Weichselkuchen	0,7 4,0 0,2 2,0	Teigreissuppe MARILLENPALATSCHINKEN Staubzucker Fruchtjoghurt	0,9 6,4 0,8 1,1	Teigreissuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	0,9 2,8 1,1	Teigreissuppe BLATTSPINAT-KÜRBISLASAGNE MIT Tomate-Kartoffelragout Schoko-Weichselkuchen	0,9 4,9 2,0
	Allergene: A,C,G	kcal 1125	Allergene: A,C,G,L	kcal 750	Allergene: A,C,G,L	kcal 666	Allergene: A,C,G,L	kcal 816
DI 19.11.	Klare Gemüsebouillon Backerbsen FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkkartoffeln Apfelmus	0,0 0,6 2,9 1,4	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel SCHWEINSGESCHNETZELTES Kräuterrahmsauce, Reis Karottensalat Marmorschnitte	1,6 3,6 2,1	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel TOPFENSCHMARREN mit Marillenröster Marmorschnitte	1,6 3,6 2,1	Klare Gemüsebouillon Backerbsen MUSCHELNUDELN mit Käse-Kräutersauce Marmorschnitte	0,0 0,6 6,3 2,1
	Allergene: A,B,C,D,G,L,R	kcal 593	Allergene: A,C,G,L	kcal 1117	Allergene: A,C,G,L	kcal 981	Allergene: A,C,G,L	kcal 984
MI 20.11.	Gelbe Rübensuppe FISOLENGULASCH mit Salzkartoffeln Ameisenkuchen	0,6 3,4 2,1	Gelbe Rübensuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle und Mischgemüse Birnenkompott	0,6 3,5 0,9	Gelbe Rübensuppe LETSCHOFFLEISCH mit Reis Birnenkompott	0,6 3,7 0,9	Gärtnerinnensuppe KARTOFFEL-TOPFEN-LAIBCHEN mit Gemüse Andalusia Ameisenkuchen	0,3 3,2 2,1
	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 725	Allergene: A,C,G,L	kcal 732	Allergene: A,G,L	kcal 735	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 746
DO 21.11.	Gemüsebouillon m. Semmel-Lauch-Knödeln APFEL-MOHNSCHMARREN Staubzucker Himbeerschnitte	1,3 7,8 0,8 1,5	Petersilschaumsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Himbeerschnitte	0,5 3,3 1,5	Gemüsebouillon m. Semmel-Lauch-Knödeln LÜZERNER HÜHNERGESCHNETZELTES mit Nockerln Himbeerschnitte	1,3 3,6 1,5	Gemüsebouillon m. Semmel-Lauch-Knödeln GEMÜSEPFANNE mit Reis Pfersichkompott	1,3 3,6 0,6
	Allergene: A,C,G,L	kcal 1049	Allergene: A,C,D,G	kcal 782	Allergene: A,C,G,L	kcal 782	Allergene: A,C,G,L	kcal 604
FR 22.11.	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENER LEBERKÄSE mit Kartoffelpüree und Kohlsprossen Marillenbiskuitroulade	0,1 0,7 2,9 2,2	Steirische Kürbiscremesuppe HÜHNERRISOTTO mit Saft Kiwi	0,3 5,3 0,8	Klare Rindssuppe mit Frittaten ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART mit Kartoffel u Spinat Kiwi	0,1 0,7 4,4 0,8	Steirische Kürbiscremesuppe SPINATRAVIOLI in Tomatensauce mit Hartkäse dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade	0,3 4,9 0,1 0,1 2,2
	Allergene: A,C,G	kcal 779	Allergene: G,L	kcal 815	Allergene: A,C,D,G	kcal 700	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 680
SA 23.11.	Knoblauchrahmsuppe AUSGELÖSTES BACKHENDL mit Risipisi Ananaskompott	0,5 5,1 1,2	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	Knoblauchrahmsuppe ERDBEERPALATSCHINKEN Staubzucker Ananaskompott	0,5 7,0 0,8 1,2
	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 773
SO 24.11.	Broccolicremesuppe SCHWEIZER LAIBCHEN mit Kartoffelpüree dazu Mischsalat mit klarer Marinade Schokoschnitte	0,5 4,1 0,1 3,2	Nudelsuppe KALBSRAGOUT mit Spiralen Apfelkuchen	0,7 5,2 2,1	Broccolicremesuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Apfelkuchen	0,5 2,5 2,1	Broccolicremesuppe GEMÜSESTRUDEL mit Kräuterrahmsauce und Kerbelkartoffeln dazu Mischsalat mit klarer Marinade Schokoschnitte	0,5 5,1 0,1 3,2
	Allergene: A,C,F,G,M	kcal 1085	Allergene: A,C,G,H,L	kcal 843	Allergene: A,C,G,H,L,O	kcal 737	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 Vollkostmenü – 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 25.11. - 01.12.2019 (KW 48)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
25.11.

	BE		BE		BE		BE
Hühnersuppentopf NUTELLAPALATSCHINKEN Staubzucker Apfelkompott	0,6 6,5 0,8 0,7	☉	Kümmelsuppe RINDFLEISCH mit Kürbis- Kartoffel-Gemüse Apfelkompott	0,6 1,8 0,7	☉	Kümmelsuppe SCHLEMMERFISCHFILET mit Salzkartoffeln, Broccoli, Babykarotten Apfelkompott	0,6 2,9 0,7
	(SF)		(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 947	X X	Allergene: A,G,L	kcal 527	X	Allergene: A,D,L	kcal 605
							Allergene: A,C,G,L kcal 643

DI
26.11.

Maiscremesuppe WÜRSTEL MIT SAFT Semmel BIO-Zitronenkuchen	1,2 0,6 2,3 2,3	☉	Buchstabensuppe MILCHREIS mit Beerenröster Fruchtjoghurt	0,6 7,8 1,1	☉	Maiscremesuppe SPAGHETTI BOLOGNESE mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt	1,2 5,4 0,1 0,1 1,1
	(SF)		(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,G,M	kcal 878	X X	Allergene: A,G,L	kcal 648	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 783
							Allergene: A,C,G,L kcal 822

MI
27.11.

Teigreisuppe GERÖSTETE LEBER von der Pute mit Petersilkkartoffeln Lebkuchenpudding	0,9 3,5 2,2	☉	Teigreisuppe RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHN mit gedrehten Hörnchen Guglhupf	0,9 4,5 2,0	☉	Zucchini cremesuppe RINDSGESCHNETZELTES AUF ASIATISCHE ART mit Basmatireis Guglhupf	0,7 3,5 2,0
	(SF)		(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 679	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 1020	X	Allergene: A,C,F,G	kcal 781
							Allergene: A,G,L kcal 623

DO
28.11.

Gemüsecremesuppe GEB.HÜHNERBRUSTFILET mit Gemüse und Butterkartoffeln Schoko-Kokoskuchen	0,7 3,1 2,8	☉	Gemüsecremesuppe EIERNOCKERL Roter Rübensalat Birne	0,7 4,0 0,8 1,9	☉	Nudelsuppe SZEGED. KRAUTFLEISCH mit Kümmelkartoffeln Birne	0,7 2,5 1,9
	(SF)		(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 963	X X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 800	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 708
							Allergene: A,C,G,L kcal 1233

FR
29.11.

Klare Rindssuppe Backerbsen PENNE mit Pilzsauce mit Hartkäse BIO-Zwetschkuchen	0,1 0,6 4,8 1,9	☉	Kartoffelrahmsuppe HOKIFISCHFILET in Tomatensauce, Reis Kakaokuchen	1,2 4,2 2,6	☉	Klare Rindssuppe Backerbsen EINGEMACHTES KALBFLEISCH mit Hörnchen BIO-Zwetschkuchen	0,1 0,6 5,2 1,9
	(SF)		(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,G	kcal 737	X	Allergene: A,C,D,F,G	kcal 913	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 974
							Allergene: A,C,G kcal 701

SA
30.11.

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
	(SF)		(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,D,G	kcal 826	X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 696	X X	Allergene: A,C,G	kcal 782
							Allergene: A,C,G kcal 726

SO
01.12.

Linsensuppe BAUERNSCHMAUS mit Kraut und Knödeln Pfirsichkuchen	0,3 3,3 2,3	☉	Dillkräutersuppe KALBFLEISCH in Wurzelsauce mit Hörnchen Pfirsichkuchen	0,6 5,2 2,3	☉	Dillkräutersuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kürbisgemüse und Salzkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,6 2,8 1,5
	(SF)		(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,L	kcal 1098	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 918	X	Allergene: A,C,G	kcal 713
							Allergene: A,C,G kcal 800

ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



SAMARITERBUND WIEN
Winkeläckerweg 2, 1210 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 02.12. - 08.12.2019 (KW 49)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 02.12.	Alt Wiener Suppentopf MOHNUDELN mit Apfelmus Staubzucker Topfenkuchen	Steirische Kürbiscremesuppe HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree Joghurt-Topfencreme	Steirische Kürbiscremesuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Joghurt-Topfencreme	Steirische Kürbiscremesuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen
	BE 0,3 9,7 0,8 1,7 (SF)	BE 0,3 1,9 0,4 (SF)	BE 0,3 3,2 0,4 (SF)	BE 0,3 7,0 0,1 (SF) 0,1 (SF) 1,7
	Allergene: A,C,G,L kcal 1027	Allergene: G,L kcal 671	Allergene: D,G,L kcal 703	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 875
DI 03.12.	Kohlrabicremesuppe LINSEN MIT SPECK und Serviettenknödeln Bratapfelmus	Eisprudelsuppe FLEISCHSPIRALEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Marmorschnitte	Kohlrabicremesuppe ZWIEBELFLEISCH mit Petersilkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Marmorschnitte	Kohlrabicremesuppe ROLLGERSTE-GEMÜSE- LAIBCHEN Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Marmorschnitte
	BE 0,4 4,0 2,1	BE 0,1 5,9 0,1 0,1 2,1	BE 0,4 2,2 0,1 0,1 (SF) 2,1	BE 0,4 5,1 2,1 (SF)
	Allergene: A,C,G,M kcal 653	Allergene: A,C,G,L,M kcal 978	Allergene: A,C,G,M kcal 644	Allergene: A,C,G,L kcal 794
MI 04.12.	Einbrennsuppe ROSTBRATWÜRSTEL mit Paradeiskraut und Erdäpfelschmarren Tiramisucremeschnitte	Rindsuppe mit Reibteig HOKIFISCHFILET Tomaten-Basilikumsauce mit Petersilkartoffeln Banane	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENGRIEßAUFLAU mit Äpfeln,Pfirsichmus Banane	Einbrennsuppe GEMÜSENUDEL TASCHEN mit gelber Paprikarahmsauce Tiramisucremeschnitte
	BE 0,7 2,5 1,5	BE 0,7 2,7 2,5 (SF)	BE 0,7 3,5 2,5 (SF)	BE 0,7 4,4 1,5 (SF)
	Allergene: A,C,G,H kcal 1023	Allergene: A,C,D kcal 519	Allergene: A,C,G kcal 652	Allergene: A,C,G,H kcal 731
DO 05.12.	Gärtnerinnensuppe GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN in Champignonsc., Nudeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Gewürzkuchen	Haferflockensuppe EINMACHHUHN mit Hörnchen Vanillepudding	Gärtnerinnensuppe PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding	Gärtnerinnensuppe GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkartoffeln Sauce Tartare dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Gewürzkuchen
	BE 0,3 4,4 0,1 0,1 2,3	BE 0,5 4,3 0,9 (SF)	BE 0,3 2,5 0,9	BE 0,3 4,5 0,3 0,1 (SF) 0,1 2,3
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 958	Allergene: A,C,G,L kcal 726	Allergene: A,C,G,L kcal 740	Allergene: A,C,G,L,M kcal 1062
FR 06.12.	Kräutertropfteigsuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN Kartoffelsalat BIO-Kürbiskuchen	Kräutertropfteigsuppe TOPFEN-HIMBEERSTRUDEL mit Vanillesauce Pfirsichkompott	Selleriecremesuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen Pfirsichkompott	Kräutertropfteigsuppe KARTOFFEL- KÄSEBÄLLCHEN mit Letscho BIO-Kürbiskuchen
	BE 0,6 2,5 3,1 2,5 (SF)	BE 0,6 6,5 0,6 (SF)	BE 0,5 5,0 0,6	BE 0,6 4,8 2,5 (SF)
	Allergene: A,C,D,H,L kcal 857	Allergene: A,C,G,L kcal 721	Allergene: A,G,L kcal 677	Allergene: A,C,G,H,L kcal 825
SA 07.12.	Zwiebelsuppe BLUNZENGRÖSTEL Linsensalat Joghurt-Topfencreme	Grießnockerlsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree Himbeerschnitte	Grießnockerlsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Himbeerschnitte	Zwiebelsuppe POWIDL TASCHERL mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme
	BE 0,3 3,6 1,3	BE 0,6 2,6 1,5 (SF)	BE 0,6 4,0 1,5 (SF)	BE 0,3 10,3 0,8 1,3 (SF)
	Allergene: A,G kcal 874	Allergene: A,C,G kcal 739	Allergene: A,C,G kcal 813	Allergene: A,C,G kcal 909
SO 08.12. Feiertag	Nudelsuppe RAHMFLEISCH mit Hörnchen dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte	Nudelsuppe GEK. RINDFLEISCH mit Salzkartoffeln und Cremespinat Apfelkuchen	Nudelsuppe SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Apfelkuchen	Spinatcremesuppe "Florentine" PINZGAUER KASNOCK'N dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte
	BE 0,7 5,1 0,1 0,1 3,2	BE 0,7 2,3 2,1 (SF)	BE 0,7 3,2 2,1	BE 0,5 4,6 0,1 0,1 (SF) 3,2
	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 1053	Allergene: A,C,G,H,L kcal 711	Allergene: A,C,H,L kcal 810	Allergene: A,C,F,G,M kcal 1128



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 Vollkostmenü – 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 09.12. - 15.12.2019 (KW 50)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
09.12.

	BE		BE		BE		BE
Leberreissuppe CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödeln Muffin Schoko-Banane	0,3 3,8 2,4	Pastinakencremesuppe ALASKA-SEELACHS Müllerin mit Misch- gemüse und Reis Apfel-Karottenmus	0,9 4,2 1,3	Pastinakencremesuppe SAFTFLEISCH mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	0,9 4,8 1,3	Pastinakencremesuppe RAHMFISOLEN mit Röstinchen Muffin Schoko-Banane	0,9 2,9 2,4
Allergene: A,C,G	kcal 712	Allergene: A,D,G	kcal 732	Allergene: A,G,L	kcal 758	Allergene: A,C,G	kcal 837

DI
10.12.

Lauchcremesuppe BERNER WÜRSTEL mit Petersilkartoffeln und Gusto Gemüse Joghurt-Himbeerkuchen	0,6 2,4 2,3	Buchstabensuppe FLORENTINER NUDELN mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Kiwi	0,6 4,7 0,8	Lauchcremesuppe ALASKA-SEELACHSFILET IM KRÄUTERBACKTEIG mit Sommergemüse, Reis Kiwi	0,6 4,5 0,8	Buchstabensuppe ZWETSCHKENFRUCHT- KNÖDEL Staubzucker Joghurt-Himbeerkuchen	0,6 10,9 0,8 2,3
Allergene: A,C,G	kcal 1089	Allergene: A,C,G,L	kcal 598	Allergene: A,C,D,G	kcal 845	Allergene: A,C,G,L	kcal 1160

MI
11.12.

Teigmuschelsuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kohlgemüse und Kümmelkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,5 3,1 1,5	Kartoffelrahmsuppe GRIEßFLAMMERIENOCKERL mit Beerenröster Staubzucker Mandarinenkompott	1,2 6,2 0,8 0,8	Teigmuschelsuppe GEKOCHTER SCHINKEN mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Mandarinenkompott	0,5 2,4 0,8 0,8	Kartoffelrahmsuppe GEMÜSELASAGNE mit Tomatensauce Dinkel-Ribiselkuchen	1,2 5,3 1,5
Allergene: A,C,G,L	kcal 758	Allergene: A,C,G	kcal 747	Allergene: A,G,L	kcal 539	Allergene: A,C,G	kcal 802

DO
12.12.

Reibteigsuppe BROCCOLI- LACHSAUFLAUF mit Dillsauce Weichselkompott	0,7 1,9 2,1	Reibteigsuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse Marmorgughupf	0,7 2,3 1,7	Broccolicremsuppe KAISERSCHMARREN mit Apfelmus Marmorgughupf	0,5 6,5 1,7	Reibteigsuppe SCHUPFNUDELN mit Paprikarahmsauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Weichselkompott	0,7 8,5 0,1 0,1 2,1
Allergene: A,C,D,G,L	kcal 656	Allergene: A,C,G,L	kcal 747	Allergene: A,C,G	kcal 895	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 847

FR
13.12.

Grießnockerlsuppe CHAMPIGNONRAHM- SCHNITZEL mit Kräuterreis dazu Mischsalat mit klarer Marinade Vanille-Kakaobiskuit	0,6 3,8 0,1 1,4	Grießnockerlsuppe GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE im Gemüsesaft mit Semmelknödeln Vanille-Kakaobiskuit	0,6 2,8 1,4	Grießnockerlsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis dazu Mischsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeerkuchen	0,6 4,3 0,1 1,4	Rahmsuppe ZARTWEIZENRISOTTO mit Gemüse dazu Mischsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeerkuchen	0,6 3,7 0,1 1,4
Allergene: A,C,G,M	kcal 801	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 684	Allergene: A,C,G,M	kcal 797	Allergene: A,C,G,M	kcal 885

SA
14.12.

Klare Gemüsebouillon Backerbsen TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce Pfirsichkuchen	0,0 0,6 6,8 2,3	Gelbe Rübensuppe MATROSENFLEISCH mit Spiralen Selleriesalat Pfirsichkuchen	0,6 4,9 2,3	Gelbe Rübensuppe TIROLER GRÖSTL Bohnensalat Fruchtjoghurt	0,6 4,1 1,1	Klare Gemüsebouillon Backerbsen KARTOFFEL- BROCCOLIAUFLAUF mit Kräuterrahmsauce Pfirsichkuchen	0,0 0,6 3,5 2,3
Allergene: A,C,G,L	kcal 978	Allergene: A,C,G,L	kcal 1137	Allergene: A,G,L	kcal 977	Allergene: A,C,G,L	kcal 838

SO
15.12.

Klare Rindssuppe mit Frittaten GEB. SCHWEINSSCHNITZEL mit Petersilkartoffeln dazu Mischsalat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,1 0,1 2,3	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Reis und Babykarotten BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,2 2,3	Legierte Grießsuppe RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF mit Spätzle Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 3,9 2,2	Legierte Grießsuppe GEMÜSESCHNITZEL mit Petersilkartoffeln Schnittlauchsauc dazu Mischsalat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,6 5,5 0,3 0,1 2,3
Allergene: A,C,G,M	kcal 674	Allergene: A,C,G	kcal 665	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 775	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1154

ESSEN AUF
RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



SAMARITERBUND WIEN
Winkeläckerweg 2, 1210 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