

Tagespaket 11.02. - 17.02.2019 (KW 07)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
<b>MO</b> 11.02.	Alt Wiener Suppentopf <b>GESELTCHTES</b> mit Linsen und Serviettenknödeln Topfenkuchen BE 0,3 3,5 1,7	Steirische Kürbiscremesuppe <b>EINMACHHUHN</b> mit Hörnchen Joghurt-Topfencreme BE 0,3 4,3 0,4 (SF)	Steirische Kürbiscremesuppe <b>FISCHFILET</b> mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Joghurt-Topfencreme BE 0,3 3,2 0,4 (SF)	Steirische Kürbiscremesuppe <b>SPAGHETTI</b> mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen BE 0,3 7,0 0,1 (SF) 0,1 (SF) 1,7
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 1080	Allergene: A,C,G,L kcal 893	Allergene: D,G,L kcal 707	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 879
<b>DI</b> 12.02.	Kohlrabicremesuppe <b>MOHNUDELN</b> mit Apfelmus Staubzucker Bratapfelmus BE 0,4 9,7 0,8 2,1 (SF)	Eisprudelsuppe <b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b> mit Kartoffelpüree Karottensalat Bratapfelmus BE 0,1 2,6 2,1 (SF)	Kohlrabicremesuppe <b>SCHWEINSBRATEN</b> mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Marmorschnitte BE 0,4 3,4 2,1	Kohlrabicremesuppe <b>GEB. KARFIOLRÖSCHEN</b> mit Petersilkartoffeln Sauce Tartare dazu Mischsalat mit klarer Marinade Bratapfelmus BE 0,4 4,5 0,3 0,1 (SF) 2,1
	Allergene: A,C,G kcal 888	Allergene: A,C,G,L kcal 781	Allergene: A,C,G kcal 799	Allergene: A,C,G,M kcal 919
<b>MI</b> 13.02.	Einbrennsuppe <b>ROSTBRATWÜRSTEL</b> mit Paradeiskraut und Erdäpfelschmarren Tiramisucremeschnitte BE 0,7 2,5 1,5	Rindsuppe mit Reibteig <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> mit Salzkartoffeln und Blattspinat Banane BE 0,7 3,3 2,5 (SF)	Rindsuppe mit Reibteig <b>TOPFENGRIßAUFLAUF</b> mit Äpfeln,Pfirsichmus Banane BE 0,7 3,5 2,5 (SF)	Einbrennsuppe <b>GEMÜSENUDEL TASCHEN</b> mit gelber Paprikarahmsauce Tiramisucremeschnitte BE 0,7 4,4 1,5 (SF)
	Allergene: A,C,G,H kcal 1023	Allergene: A,C,D,G kcal 723	Allergene: A,C,G kcal 652	Allergene: A,C,G,H kcal 731
<b>DO</b> 14.02.	Gärtnerinnensuppe <b>GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN</b> in Champignonsc., Nudeln Gewürzkuchen BE 0,3 4,4 2,3	Haferflockensuppe <b>TOPFENPALATSCHINKEN</b> mit Vanille-Zimtsauce Vanillepudding BE 0,5 5,0 0,9 (SF)	Gärtnerinnensuppe <b>PUSZTABRATEN</b> mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding BE 0,3 2,5 0,9	Gärtnerinnensuppe <b>ROLLGERSTE-GEMÜSE-LAIBCHEN</b> Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Gewürzkuchen BE 0,3 5,1 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 933	Allergene: A,C,G kcal 674	Allergene: A,C,G,L kcal 737	Allergene: A,C,G,L kcal 761
<b>FR</b> 15.02.	Kräutertropfteigsuppe <b>ALASKA-SEELACHS GEBACKEN</b> Kartoffelsalat BIO-Kürbiskuchen BE 0,6 2,5 3,1 2,6 (SF)	Kräutertropfteigsuppe <b>HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN</b> mit Kartoffelpüree Pfirsichkompott BE 0,6 1,9 0,6 (SF)	Selleriecremesuppe <b>MAJORANFLEISCH</b> mit Spiralen Pfirsichkompott BE 0,5 5,0 0,6	Kräutertropfteigsuppe <b>KARTOFFEL-KÄSEBÄLLCHEN</b> mit Letscho BIO-Kürbiskuchen BE 0,6 4,5 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,D,H,L kcal 860	Allergene: A,C,G,L kcal 507	Allergene: A,G,L kcal 677	Allergene: A,C,G,H,L kcal 808
<b>SA</b> 16.02.	Zwiebelsuppe <b>BLUNZENGRÖSTEL</b> Linsensalat Joghurt-Topfencreme BE 0,3 3,6 1,3	Grießnockerlsuppe <b>PENNE PRIMAVERA</b> Himbeerschnitte BE 0,6 5,1 1,5 (SF)	Grießnockerlsuppe <b>PAPRIKAHENDLRAGOUT</b> mit Spätzle Himbeerschnitte BE 0,6 4,0 1,5 (SF)	Zwiebelsuppe <b>POWIDL TASCHERL</b> mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme BE 0,3 10,3 0,8 1,3 (SF)
	Allergene: A,G kcal 874	Allergene: A,C kcal 655	Allergene: A,C,G kcal 813	Allergene: A,C,G kcal 909
<b>SO</b> 17.02.	Nudelsuppe <b>FALSCHES WILDRAGOUT</b> mit Serviettenknödeln Schokoschnitte BE 0,7 5,0 3,2	Nudelsuppe <b>GEK. RINDFLEISCH</b> mit Salzkartoffeln und Cremespinat Apfelkuchen BE 0,7 2,3 2,1 (SF)	Nudelsuppe <b>SCHWEINSKARREE</b> im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Apfelkuchen BE 0,7 4,8 2,1	Spinatcremesuppe "Florentine" <b>PINZGAUER KASNOCK'N</b> dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte BE 0,5 4,6 0,1 0,1 (SF) 3,2
	Allergene: A,C,F,G,L,O kcal 1052	Allergene: A,C,G,H,L kcal 713	Allergene: A,C,H,L kcal 822	Allergene: A,C,F,G,M kcal 1126



## 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 18.02. - 24.02.2019 (KW 08)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-  
MENÜ

DAS BEWUSSTE  
MENÜ

VEGETARISCHES  
MENÜ

MO  
18.02.

BE	BE	BE	BE
Leberreissuppe <b>CHAMPIGNONSAUCE</b> mit Serviettenknödeln Muffin Schoko-Banane	0,3 3,9 2,4	Pastinakencremesuppe <b>ALASKA-SEELACHS</b> Müllerin mit Misch- gemüse und Reis Apfel-Karottenmus	0,9 4,2 1,3
0,9 4,8 1,3	0,9 3,3 2,4	Pastinakencremesuppe <b>SAFTFLEISCH</b> mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	0,9 3,3 2,4
Allergene: A,C,G	Allergene: A,D,G	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,G
kcal 770	kcal 732	kcal 758	kcal 918

DI  
19.02.

Lauchcremesuppe <b>BERNER WÜRSTEL</b> mit Petersilkartoffeln und Gusto Gemüse Joghurt-Himbeerkuchen	0,6 2,4 2,3	Buchstabensuppe <b>FLORENTINER NUDELN</b> mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Kiwi	0,7 4,9 0,8
0,6 4,5 0,8	0,7 10,9 2,3	Lauchcremesuppe <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> IM KRÄUTERBACKTEIG mit Sommergemüse, Reis Kiwi	0,7 10,9 2,3
Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,D,G	Allergene: A,C,G,L
kcal 1089	kcal 597	kcal 845	kcal 1158

MI  
20.02.

Teigmuschelsuppe <b>FASCHIERTE LAIBCHEN</b> mit Kohlgemüse und Kümmelkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,5 3,1 1,5	Kartoffelrahmsuppe <b>GRIEßFLAMMERIENOCKERL</b> mit Beerenröster Staubzucker Mandarinenkompott ZR	0,9 6,2 0,8 0,8
0,5 2,4 0,8	0,9 5,3 1,5	Teigmuschelsuppe <b>GEKOCHTER SCHINKEN</b> mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Mandarinenkompott ZR	0,9 5,3 1,5
Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,G
kcal 756	kcal 725	kcal 537	kcal 780

DO  
21.02.

Broccolicremesuppe <b>SERBISCHES REISFLEISCH</b> dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Apfelkompott	0,5 5,2 0,1 0,1 0,9	Reibteigsuppe <b>KALBSBUTTERSCHNITZEL</b> mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse Marmorgughupf	0,7 2,3 1,7
0,5 6,5 1,7	0,7 8,5 0,1 0,1 0,9	Broccolicremesuppe <b>KAISERSCHMARREN</b> mit Apfelmus Marmorgughupf	0,7 8,5 0,1 0,1 0,9
Allergene: A,G,M	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L,M
kcal 823	kcal 745	kcal 895	kcal 783

FR  
22.02.

Grießnockerlsuppe <b>BROCCOLI- LACHSAUFLAUF</b> mit Dillsauce Vanille-Kakaobiskuit	0,6 1,9 1,4	Grießnockerlsuppe <b>GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE</b> im Gemüsesaft mit Semmelknödeln Vanille-Kakaobiskuit	0,6 2,8 1,4
0,6 4,3 0,1 1,4	0,6 3,7 1,4	Grießnockerlsuppe <b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b> mit Reis dazu Mischsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeerkuchen	0,6 3,7 1,4
Allergene: A,C,D,G	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G,M	Allergene: A,C,G
kcal 699	kcal 684	kcal 797	kcal 864

SA  
23.02.

Klare Gemüsebouillon Backerbsen <b>MILCHRAHMSTRUDEL</b> mit Vanillesauce Pfirsichkuchen	0,0 0,6 7,2 2,3	Gelbe Rübensuppe <b>MATROSENFLEISCH</b> mit Spiralen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Pfirsichkuchen	0,6 4,9 0,1 0,1 2,3
0,0 4,1 1,1	0,0 3,5 2,3	Gelbe Rübensuppe <b>TIROLER GRÖSTL</b> Bohnensalat Fruchtjoghurt	0,0 3,5 2,3
Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,G,L
kcal 1024	kcal 1039	kcal 1010	kcal 836

SO  
24.02.

Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>GEB. SCHWEINSSCHNITZEL</b> mit Petersilkartoffeln dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,1 0,1 0,1 2,5	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>GEBRATENE PUTENBRUST</b> im Natursaft mit Reis und Babykarotten BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,2 2,5
0,1 3,9 2,2	0,6 5,5 0,6 0,1 0,1 2,5	Legierte Grießsuppe <b>RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF</b> mit Spätzle Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 5,5 0,6 0,1 0,1 2,5
Allergene: A,C,G,M	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G,L,M
kcal 695	kcal 685	kcal 775	kcal 1152

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 25.02. - 03.03.2019 (KW 09)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
<b>MO</b> 25.02.	Rindsuppe mit Nudeln <b>NUSSCHMARREN</b> mit Weichselragout Staubzucker Mohn-Streuselkuchen 0,7 9,0 0,8 3,1 (SF)	Rindsuppe mit Nudeln <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> mit Petersilkartoffeln und ZucchiniGemüse Apfelkompott 0,7 2,7 0,7 (SF)	Erbsencremesuppe <b>SURBRATEN</b> mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Apfelkompott 0,5 3,0 0,7	Erbsencremesuppe <b>RATATOUILLE</b> 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
<b>DI</b> 26.02.	Selleriecremesuppe <b>SCHWEINSRAHMGULASCH</b> mit Spätzle Gemischtes Kompott 0,5 3,9 1,3	Selleriecremesuppe <b>ERDBEERPALATSCHINKEN</b> mit Vanillesauce Guglhupf 0,5 7,7 2,1 (SF)	Klare Rindsuppe Backerbsen <b>LAUCHRAHMNUDELN</b> mit Hühnerbruststücken Guglhupf 0,1 0,6 5,0 2,1 (SF)	Selleriecremesuppe <b>KOCHSALAT</b> 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
<b>MI</b> 27.02.	Gärtnerinnensuppe <b>GEBRATENE HÜHNERKEULE</b> im Natursaft mit Reis Schoko-Weichselkuchen 0,3 3,3 2,0 (SF)	Zucchini-cremesuppe <b>GEMÜSEAUFLAUF</b> mit Tomatensauce Kakaokuchen 0,7 2,5 2,6 (EW) (SF)	Gärtnerinnensuppe <b>SALONBEUSCHEL</b> vom Kalb mit Serviettenknödeln Schoko-Weichselkuchen 0,3 3,4 2,0 (SF)	Gärtnerinnensuppe <b>PINZGAUER KASNOCK'N</b> dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Kakaokuchen 0,3 4,6 0,1 0,1 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 953	Allergene: A,C,F,G kcal 766	Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 772	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 1008
<b>DO</b> 28.02.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten <b>CEVAPCICI</b> mit Letscho und Reis Orangenkuchen 0,0 0,7 4,0 2,4	Hühnerreinmachsuppe mit Bröselknödel <b>RINDSGESCHNETZELTES</b> mit Hörnchen Birne 1,6 5,0 1,9 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten <b>HOKIFISCHFILET</b> in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Birne 0,0 0,7 2,1 1,9 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten <b>SCHWEITERHAUFEN</b> mit Birnenmus Staubzucker Orangenkuchen 0,0 0,7 8,3 0,8 2,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 923	Allergene: A,C,G,L kcal 784	Allergene: A,C,D,G,L kcal 599	Allergene: A,C,F,G,L kcal 1021
<b>FR</b> 01.03.	Gemüsecremesuppe <b>FISCHSTÄBCHEN</b> mit Petersilkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Äpfelkuchen 0,7 4,4 0,1 0,1 2,3 (SF)	Teigmuschelsuppe <b>GEF.KALBSBRÜST</b> im Natursaft mit feinem Kräuterreis BIO-Äpfelkuchen 0,5 5,6 2,3 (SF)	Gemüsecremesuppe <b>TOPFENGRIEßAUFLAUF</b> mit Äpfeln, Pfirsichmus Fruchtjoghurt 0,7 3,5 1,1 (SF)	Gemüsecremesuppe <b>GEMÜSERAHMLINSEN</b> 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 944	Allergene: A,C,G,L kcal 658	Allergene: A,C,G,L,M kcal 880
<b>SA</b> 02.03.	Kräutertropfteigsuppe <b>GRAMMELKNÖDEL</b> mit Gabelkraut Dinkel-Himbeeruchen 0,6 3,2 1,4	Kräutertropfteigsuppe <b>PUTENGESCHNETZELTES</b> mit Spiralen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeeruchen 0,6 5,2 0,1 0,1 1,4 (SF)	Kohlrabi-cremesuppe <b>POLPETTI GEMISCHT</b> in Tomatensauce, Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schokopudding 0,4 5,8 0,1 0,1 1,0	Kräutertropfteigsuppe <b>KOHLRABIGEMÜSE</b> mit Erbsen und Salzkartoffeln Dinkel-Himbeeruchen 0,6 2,8 1,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 901	Allergene: A,C,G,L,M kcal 733	Allergene: A,C,G,L,M kcal 731	Allergene: A,C,G,L kcal 504
<b>SO</b> 03.03.	Leberknödelsuppe <b>GEFÜLLTE HÜHNERBRUST</b> mit gedrehten Tomaten-Nudeln Marillenbiskuitroulade 0,8 4,2 2,2	Haferflockensuppe <b>NATURSCHNITZEL</b> VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade 0,5 3,4 2,2	Leberknödelsuppe <b>RINDFLEISCH GEKOCHT</b> mit Dillkartoffeln Topfenschnitte 0,8 2,5 0,8	Haferflockensuppe <b>MAKKARONIAUFLAUF</b> 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 04.03. - 10.03.2019 (KW 10)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO  
04.03.

	BE		BE		BE		BE
Alt Wiener Suppentopf <b>GEFÜLLTE PAPRIKA</b> in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Marillenkuchen	0,3 3,8	Alt Wiener Suppentopf <b>ALASKA-SEELACHSWÜRFEL</b> in Dillsauce mit Reis Fruchtjoghurt	0,3 4,5	Minestrone <b>SCHWEINSBRATEN</b> mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Fruchtjoghurt	0,5 3,4	Minestrone <b>VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE</b> mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenkuchen	0,5 4,6
	2,0		1,1 (SF)		1,1		0,1 (SF) 0,1 (SF) 2,0
X Allergene: A,C,L,M	kcal 672	X X Allergene: A,C,D,G,L	kcal 588	X Allergene: A,C,G	kcal 610	X Allergene: A,C,G,M	kcal 885

DI  
05.03.

Selleriecremesuppe <b>FRANKFURTER</b> mit Rahmrisotto und Salzkartoffeln Krapfen	0,5 2,3	Reibteigsuppe <b>SPIRALEN</b> mit Sauce Bolognese dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Guglhupf	0,7 5,6	Reibteigsuppe <b>FISCHFILET</b> mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Guglhupf	0,7 3,2	Reibteigsuppe <b>NUTELLA-TOPFENKNÖDEL</b> mit Pfirsichragout Staubzucker Krapfen	0,7 8,4
	3,0		0,1 (SF) 0,1 (SF) 2,1 (SF)		2,1 (SF)		0,8 (SF) 3,0 (SF)
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 812	X X Allergene: A,C,L,M	kcal 803	X Allergene: A,C,D,G,L	kcal 748	X Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 1067

MI  
06.03.

Eisprudelsuppe <b>HERINGSSALAT</b> Semmel Schokopudding	0,1 1,4	Rahmsuppe <b>REISAUFLAUF</b> mit Apfelstückchen und Erdbeermus Staubzucker Bananencremeschnitte	0,6 10,6	Rahmsuppe <b>TAGLIATELLI</b> mit Zucchini- ragout dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Bananencremeschnitte	0,6 6,8	Eisprudelsuppe <b>GEMÜSEPALATSCHINEN- AUFLAUF</b> mit Tomatensauce dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokopudding	0,1 3,7
	2,3 (SF) 2,2 (SF)		0,8 (SF) 1,1 (SF)		0,1 (SF) 0,1 (SF) 1,1 (SF)		0,1 (SF) 0,1 (SF) 2,2 (SF)
Allergene: A,C,D,G,L,M	kcal 715	X Allergene: A,C,G	kcal 1020	X Allergene: A,C,G,M	kcal 798	X Allergene: A,C,F,G,L,M	kcal 777

DO  
07.03.

Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>APFELSTRUDEL</b> mit Vanillesauce Beeren-Muffin	0,1 0,7	Dillkräutersuppe <b>HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE</b> mit Spinatnockerl Vanillepudding	0,6 4,7	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>AUGSBURGER</b> mit Dillkartoffeln Vanillepudding	0,1 0,7	Dillkräutersuppe <b>GEMÜSENUDELPFANNE</b> Beeren-Muffin	0,6 6,0
	8,2 (SF) 2,6 (SF)		1,3 (SF)		2,6 (SF) 1,3 (SF)		2,6 (SF)
Allergene: A,C,G	kcal 926	X X Allergene: A,G	kcal 649	X Allergene: A,C,G	kcal 757	X Allergene: A,C,G	kcal 749

FR  
08.03.

Einbrennsuppe <b>GEB. PUTENSCHNITZEL</b> mit buntem Reis dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 3,9	Buchstabensuppe <b>SCHWEINSKARREE</b> im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 4,8	Buchstabensuppe <b>TOPFENPALATSCHINKEN</b> mit Vanillesauce Kiwi	0,7 4,2	Einbrennsuppe <b>SPINATGNOCCHI</b> mit Gemüsesugo mit Hartkäse Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 5,1
	0,1 (SF) 0,1 (SF) 2,2 (SF)		2,2 (SF)		0,8 (SF)		2,2 (SF)
Allergene: A,C,G,M	kcal 881	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 764	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 634	X Allergene: A,C,G,L	kcal 719

SA  
09.03.

Grießnockerlsuppe <b>KARTOFFELGULASCH</b> mit Waldviertler Wurst BIO-Karottenkuchen	0,6 2,1	Grießnockerlsuppe <b>SPINAT-KARTOFFELGRATIN</b> mit Tomatenragout Joghurt-Topfencreme	0,6 3,4	Karfiolcremesuppe <b>SAFTFLEISCH</b> mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,4 3,6	Karfiolcremesuppe <b>KAROTTEN-ERBSENGEMÜSE</b> mit Röstinchen Joghurt-Topfencreme	0,4 2,9
	2,7 (SF)		0,4 (SF)		0,1 (SF) 0,1 (SF) 0,4 (SF)		0,4 (SF)
Allergene: A,C,H	kcal 748	X X Allergene: A,C,G	kcal 557	X Allergene: A,G,L,M	kcal 662	X Allergene: A,G	kcal 747

SO  
10.03.

Pastinakencremesuppe <b>FASCHIERTER BRATEN</b> mit Kartoffelpüree und Erbsen BIO-Zitronenkuchen	0,9 2,7	Pastinakencremesuppe <b>STEIR. WURZELFLEISCH</b> mit Kümmelkartoffeln BIO-Zitronenkuchen	0,9 1,9	Pastinakencremesuppe <b>ESTERHAZY- RINDSGESCHNETZELTES</b> mit Hörnchen Karfiolsalat Biskuitschnitte	0,9 4,4	Nudelsuppe <b>NUDEL-GEMÜSEAUFLAUF</b> mit Kräuterrahmsauce Karfiolsalat BIO-Zitronenkuchen	0,7 4,8
	2,5 (SF)		2,5 (SF)		2,0 (SF)		2,5 (SF)
Allergene: A,C,G,M	kcal 961	X Allergene: A,C,G,L	kcal 824	X Allergene: A,C,G,L	kcal 1020	X Allergene: A,C,G,L	kcal 984

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