

Tagespaket 14.01. - 20.01.2019 (KW 03)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 14.01.	Rindsuppe mit Nudeln NUSSCHMARREN mit Weichselragout Staubzucker Mohn-Streuselkuchen BE 0,7 9,0 0,8 3,1 (SF)	Rindsuppe mit Nudeln ALASKA-SEELACHSFILET mit Petersilkartoffeln und Zucchini-Gemüse Apfelkompott BE 0,7 2,7 0,7 (SF)	Erbsencremesuppe SURBRATEN mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Apfelkompott BE 0,5 3,0 0,7	Erbsencremesuppe RATATOUILLE mit Reis Mohn-Streuselkuchen BE 0,5 3,8 3,1 (SF)
	Allergene: A,C,F,G,H kcal 1321	X X Allergene: A,C,D kcal 441	X Allergene: A,C,G kcal 744	X Allergene: A,C,F,G kcal 770
DI 15.01.	Selleriecremesuppe RINDSGULASCH mit Spätzle Gemischtes Kompott BE 0,5 3,7 1,3 (SF)	Selleriecremesuppe ERDBEERPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Guglhupf BE 0,5 7,7 2,1 (SF)	Klare Rindsuppe Backerbsen LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Guglhupf BE 0,1 0,6 5,0 2,1 (SF)	Selleriecremesuppe KOCHSALAT mit Kümmelkartoffeln Gemischtes Kompott BE 0,5 3,0 1,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 665	X X Allergene: A,C,G,L kcal 956	X Allergene: A,C,G kcal 866	X Allergene: A,G,L kcal 467
MI 16.01.	Gärtnerinnensuppe GEBRATENE HÜHNERKEULE im Natursaft mit Reis Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 3,3 2,0 (SF)	Zucchini-cremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit Tomatensauce Kakaokuchen BE 0,7 2,5 2,6 (EW) (SF)	Gärtnerinnensuppe SALONBEUSCHEL vom Kalb mit Serviettenknödeln Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 3,4 2,0 (SF)	Gärtnerinnensuppe PINZGAUER KASNOCK'N dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Kakaokuchen BE 0,3 4,6 0,1 0,1 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 953	X X Allergene: A,C,F,G kcal 766	X Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 772	X Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 1008
DO 17.01.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten CEVAPCICI mit Letscho und Reis Orangenkuchen BE 0,0 0,7 4,0 2,4	Hühnerinmachsuppe mit Bröselknödel RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Birne BE 1,6 5,0 1,9 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten HOKIFISCHFILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Birne BE 0,0 0,7 2,1 1,9 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SCHWEITERHAUFEN mit Birnenmus Staubzucker Orangenkuchen BE 0,0 0,7 8,3 0,8 2,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 924	X X Allergene: A,C,G,L kcal 784	X Allergene: A,C,D,G,L kcal 599	X Allergene: A,C,F,G,L kcal 1021
FR 18.01.	Gemüsecremesuppe FISCHSTÄBCHEN mit Petersilkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Äpfelkuchen BE 0,7 4,4 0,1 0,1 2,3 (SF)	Teigmuschelsuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kürbisgemüse und Salzkartoffeln BIO-Äpfelkuchen BE 0,5 2,8 2,3	Gemüsecremesuppe TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln, Pfirsichmus Fruchtjoghurt BE 0,7 3,5 1,1 (SF)	Gemüsecremesuppe GEMÜSERAHMLINSEN mit Serviettenknödeln BIO-Äpfelkuchen BE 0,7 3,6 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 784	X Allergene: A,C,G,L kcal 746	X X X Allergene: A,C,G,L kcal 658	X Allergene: A,C,G,L,M kcal 880
SA 19.01.	Kräutertropfteigsuppe GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 3,2 1,4	Kräutertropfteigsuppe PUTENGESCHNETZELTES mit Spiralen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 5,2 0,1 0,1 1,4 (SF)	Kohlrabi-cremesuppe POLPETTI GEMISCHT in Tomatensauce, Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schokopudding BE 0,4 5,8 0,1 0,1 1,0	Kräutertropfteigsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Erbsen und Salzkartoffeln Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 2,8 1,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 901	X X Allergene: A,C,G,L,M kcal 733	X Allergene: A,C,G,L,M kcal 731	X X Allergene: A,C,G,L kcal 504
SO 20.01.	Leberknödelsuppe GEFÜLLTE HÜHNERBRUST mit gedrehten Tomaten-Nudeln Marillenbiskuitroulade BE 0,6 4,2 2,2 (SF)	Haferflockensuppe NATURSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade BE 0,5 3,4 2,2	Leberknödelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Topfenschnitte BE 0,6 2,5 0,8 (SF)	Haferflockensuppe MAKKARONIAUFLAUF mit Paprikarahmsauce dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade BE 0,5 6,0 0,1 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 747	X Allergene: A,C,G kcal 708	X Allergene: A,C,G,L kcal 642	X 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 21.01. - 27.01.2019 (KW 04)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
21.01.

Alt Wiener Suppentopf GEFÜLLTE PAPRIKA in Tomatensauce mit Salzkartoffeln BIO-Zwetschkuchen	0,3 3,8	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
1,9		
X Allergene: A,C,L,M	kcal 646	

Alt Wiener Suppentopf REISAUFLAUF MIT ÄPFELN und Erdbeermus Staubzucker Fruchtjoghurt	0,3 5,5	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,8 1,1	(SF)	
X Allergene: A,C,G,L	kcal 711	

Minestrone RINDFLEISCH mit Kürbis- Kartoffel-Gemüse Fruchtjoghurt	0,5 1,8	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
1,1	(SF)	
X Allergene: A,G	kcal 581	

Minestrone VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zwetschkuchen	0,5 4,6	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,1 0,1 1,9	(SF)	
X Allergene: A,C,G,M	kcal 859	

DI
22.01.

Selleriecremesuppe FRANKFURTER mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Guglhupf	0,5 2,3	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
2,1		
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 790	

Reibteigsuppe SPIRALEN mit Sauce Bolognese dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Pfirsichkompott	0,7 5,6	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,1 0,1 0,6	(SF)	
X X Allergene: A,C,L,M	kcal 586	

Reibteigsuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Pfirsichkompott	0,7 3,2	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,6	(SF)	
X Allergene: A,C,D,G,L	kcal 530	

Reibteigsuppe NUTELLA-TOPFENKNÖDEL mit Pfirsichragout Staubzucker Guglhupf	0,7 8,4	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,8 2,1	(SF)	
X Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 1045	

MI
23.01.

Eisprudelsuppe SCHINKENFLECKERL Roter Rübensalat Schokopudding	0,1 5,2	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,8 2,2		
Allergene: A,C,G,L	kcal 779	

Rahmsuppe ALASKA-SEELACHSWÜRFEL in Dillsauce mit Reis Bananencremeschnitte	0,6 4,5	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
1,1	(EW) (SF)	
X X Allergene: A,C,D,G	kcal 652	

Rahmsuppe ESTERHAZY-RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Bananencremeschnitte	0,6 4,4	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
1,1	(SF)	
X X Allergene: A,C,G,L	kcal 798	

Eisprudelsuppe GEMÜSEPALATSCHINKEN-AUFLAUF mit Tomatensauce Schokopudding	0,1 3,7	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
2,2	(SF)	
X Allergene: A,C,F,G,L	kcal 754	

DO
24.01.

Klare Rindssuppe mit Frittaten APFELSTRUDEL mit Vanillesauce Beeren-Muffin	0,1 0,7 8,2	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
2,6	(SF)	
Allergene: A,C,G	kcal 926	

Dillkräutersuppe HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE mit Spinatnockerl Vanillepudding	0,6 4,7	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
1,3	(SF)	
X X Allergene: A,G	kcal 649	

Klare Rindssuppe mit Frittaten AUGSBURGER mit Dillkartoffeln Vanillepudding	0,1 0,7 2,6	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
1,3		
X Allergene: A,C,G	kcal 757	

Dillkräutersuppe FRISCHKÄSE-KARTOFFELLAIBCHEN mit Rotkraut Beeren-Muffin	0,6 4,4	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
2,6	(SF)	
X Allergene: A,C,G	kcal 829	

FR
25.01.

Einbrennsuppe GEB. PUTENSCHNITZEL mit buntem Reis dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 3,9	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,1 0,1 2,2	(SF)	
Allergene: A,C,G,M	kcal 881	

Buchstabensuppe SCHWEINSKÄRREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 4,8	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
2,2		
X X Allergene: A,C,G,L	kcal 764	

Buchstabensuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Kiwi	0,7 4,2	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,8	(SF)	
X X Allergene: A,C,G,L	kcal 634	

Einbrennsuppe SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo mit Hartkäse Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 5,1	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
2,2	(SF)	
X Allergene: A,C,G,L	kcal 719	

SA
26.01.

Grießnockerlsuppe HOKIFISCHFILET in Safransc, grüne Bandnudeln, Tomaten BIO-Kürbiskuchen	0,6 3,6	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
2,6	(SF)	
Allergene: A,C,D,G,H	kcal 794	

Grießnockerlsuppe SPINAT-KARTOFFELGRATIN mit Tomatenragout Joghurt-Topfencreme	0,6 3,4	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,4	(SF)	
X X Allergene: A,C,G	kcal 557	

Karfiolcremesuppe SAFTFLEISCH mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,4 3,6	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,1 0,1 0,4	(SF)	
X Allergene: A,G,L,M	kcal 662	

Karfiolcremesuppe KAROTTEN-ERBSENGEMÜSE mit Röstinchen Joghurt-Topfencreme	0,4 2,9	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,4	(SF)	
X Allergene: A,G	kcal 747	

SO
27.01.

Pastinakencremesuppe FASCHIERTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen BIO-Zitronenkuchen	0,9 2,7	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
2,5		
Allergene: A,C,G,M	kcal 961	

Pastinakencremesuppe STEIR. WURZELFLEISCH mit Kümmelkartoffeln BIO-Zitronenkuchen	0,9 1,9	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
2,5		
X Allergene: A,C,G,L	kcal 824	

Pastinakencremesuppe SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Biskuitschnitte	0,9 3,4	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
2,0		
X Allergene: A,C,G	kcal 779	

Nudelsuppe KARTOFFEL-BROCCOLIAUFLAUF mit Kräuterrahmsauce dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,7 3,5	0,1 0,1 0,1 0,1 0,1 0,1
0,1 0,1 2,5	(SF)	
X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 767	

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 28.01. - 03.02.2019 (KW 05)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 28.01.	Teigreissuppe FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkartoffeln Schoko-Weichselkuchen	Teigreissuppe HÜHNERRISOTTO mit Saft Fruchtjoghurt	Teigreissuppe TOPFENSCHMARREN mit Marillenröster Fruchtjoghurt	Zucchinicremesuppe MUSCHELNUDELN mit Käse-Kräutersauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schoko-Weichselkuchen
	1,1 2,9 2,0 (SF)	1,1 5,3 1,1 (SF)	1,1 3,6 1,1 (SF)	0,7 6,3 0,1 0,1 (SF) 2,0 (SF)
	X Allergene: A,B,C,D,G,L,R kcal 747	X X Allergene: A,C,G,L kcal 761	X X X Allergene: A,C,G,L kcal 705	X X Allergene: A,C,G,M kcal 973
DI 29.01.	Klare Gemüsebouillon Backerbsen AUSGELÖSTES BACKHENDL mit Risipisi Bratapfelmus	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel GRIEßAUFLAUF mit Pfirsichragout Marmorschnitte	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel LETSCHOFFLEISCH mit Reis Marmorschnitte	Klare Gemüsebouillon Backerbsen CREMESPINAT mit Erdäpfelschmarren und Omelette Bratapfelmus
	0,0 0,6 5,1 2,1 (SF)	1,6 5,1 2,1 (SF)	1,6 3,7 2,1	0,0 0,6 2,2 2,1 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 899	X Allergene: A,C,G,L kcal 898	X Allergene: A,C,G,L kcal 994	X Allergene: A,C,G,L kcal 584
MI 30.01.	Gelbe Rübensuppe FISOLENGULASCH mit Salzkartoffeln Ameisenkuchen	Gelbe Rübensuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle und Mischgemüse Apfel	Gelbe Rübensuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kräuterreis dazu Mischsalat mit klarer Marinade Apfel	Gärtnerinnensuppe KARTOFFEL-TOPFENLAIBCHEN mit Gemüse Andalusia Ameisenkuchen
	0,6 3,4 2,1 (EW) (SF)	0,6 3,5 1,9 (SF)	0,6 5,1 0,1 1,9 (SF)	0,3 3,2 2,1 (SF)
	X Allergene: A,C,F,G,L kcal 725	X X Allergene: A,C,G,L kcal 782	X Allergene: A,C,G,L,M kcal 807	X Allergene: A,C,F,G,L kcal 742
DO 31.01.	Leberreissuppe KAISERSCHMARREN mit Zwetschenröster Staubzucker Himbeerschnitte	Petersilschaumsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Himbeerschnitte	Leberreissuppe LUZERNER HÜHNERGESCHNETZELTES mit Nockerln Pfirsichkompott	Petersilschaumsuppe GEMÜSEPFANNE mit Reis Himbeerschnitte
	0,3 10,0 0,8 1,5	0,5 3,3 1,5 (SF)	0,3 3,6 0,6	0,5 3,6 1,5 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 1039	X X Allergene: A,C,D,G kcal 782	X Allergene: A,C,G,L kcal 487	X X Allergene: A,C,G kcal 608
FR 01.02.	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENER LEBERKÄSE mit Kartoffelpüree und Kohlsprossen Marillenbiskuitroulade	Gemüsecremesuppe SCHWEINSGESCHNETZELTES Kräuterrahmsauce, Reis Kiwi	Klare Rindssuppe mit Frittaten ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART mit Kartoffel u Spinat Kiwi	Gemüsecremesuppe KRAUTFLECKERL Marillenbiskuitroulade
	0,1 0,7 2,9 2,2	0,7 3,6 0,8	0,1 0,7 4,4 0,8 (SF)	0,7 6,1 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 779	X X Allergene: A,G,L kcal 744	X Allergene: A,C,D,G kcal 700	X Allergene: A,C,G,L kcal 726
SA 02.02.	Knoblauchrahmsuppe PIKANTE SEMMELLAIBCHEN mit warmem Krautsalat Ananaskompott	Grießnockerlsuppe POLPETTI in Tomatensauce mit Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	Grießnockerlsuppe RINDFLEISCHLASAGNE mit Tomatenragout dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	Knoblauchrahmsuppe ERDBEERPALATSCHINKEN Staubzucker Ananaskompott
	0,5 2,8 1,2	0,6 5,0 0,1 0,1 1,3	0,6 4,7 0,1 0,1 (SF) 1,3 (SF)	0,5 7,8 0,8 1,2 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 879	X X Allergene: A,C,G,L,M kcal 825	X Allergene: A,C,G,L,M kcal 806	X Allergene: A,C,G kcal 833
SO 03.02.	Broccolicremesuppe SCHWEIZER LAIBCHEN mit Kartoffelpüree Schokoschnitte	Nudelsuppe KALBSRAGOUT mit Spiralen Apfelkuchen	Broccolicremesuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Apfelkuchen	Nudelsuppe GEMÜSESTRUDEL mit Kräuterrahmsauce und Kerbelkartoffeln dazu Mischsalat mit klarer Marinade Schokoschnitte
	0,5 4,0 3,2	0,7 5,2 2,1 (SF)	0,5 2,4 2,1 (SF)	0,7 5,1 0,1 (SF) 3,2
	Allergene: A,C,F,G,M kcal 1059	X X Allergene: A,C,G,H,L kcal 845	X Allergene: A,C,G,H,L,O kcal 725	X Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 960



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 04.02. - 10.02.2019 (KW 06)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
04.02.

	BE		BE		BE		BE				
Hühnersuppentopf NUSS-NOUGAT-PALATSCHINKEN Staubzucker Apfelkompott	0,6 5,4	●	Kümmelsuppe RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHN mit gedrehten Hörnchen Apfelkompott	0,6 4,5	●	Kümmelsuppe SPAGHETTI BOLOGNESE mit Hartkäse dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Apfelkompott	0,6 5,4	●	Kümmelsuppe KÜRBISGEMÜSE mit Kartoffelschmarren Schokolade-Muffin	0,6 2,9	●
	0,8 0,7			0,7			0,1 0,1 0,7			2,7	
	(SF)		(SF)		(SF)		(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 881	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 773	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 654	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 603	

DI
05.02.

Maiscremesuppe HASCHEEHÖRNCHEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	1,2 5,1 0,1 0,1 2,5	●	Buchstabensuppe EIERNOCKERL dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt	0,7 4,0 0,1 0,1 1,1	●	Maiscremesuppe SCHLEMMERFISCHFILET mit Salzkartoffeln, Broccoli, Babykarotten Fruchtjoghurt	1,2 2,9	●	Buchstabensuppe TOPFENKNÖDEL mit Marilleneröster Staubzucker BIO-Zitronenkuchen	0,7 7,1 0,8 2,5	●
							1,1				
							(SF)				(SF)
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 964	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 690	X	Allergene: A,D,G	kcal 740	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 849	

MI
06.02.

Teigreissuppe GERÖSTETE LEBER von der Pute mit Petersilkkartoffeln Birnenmus	1,1 3,5	●	Teigreissuppe GRIEBKOCH Kakaozucker Guglhupf	1,1 5,4 1,0 2,1	●	Zucchini cremesuppe HÜHNERSCHNITZEL in Zwiebelrahmsauce mit Reis Guglhupf	0,7 4,2	●	Zucchini cremesuppe PIKANTES KARTOFFELGULASCH Semmel Birnenmus	0,7 2,6 2,3 1,8	●
							2,1				
							(SF)				(SF)
Allergene: A,C,L	kcal 599	X	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 836	X	Allergene: A,C,G	kcal 879	X	Allergene: A,G	kcal 540	

DO
07.02.

Gemüse cremesuppe GEB.HÜHNERBRUSTFILET mit Gemüse und Butterkartoffeln Lebkuchenpudding	0,7 3,1	●	Gemüse cremesuppe HOKIFISCHFILET in Tomatensauce, Reis Birne	0,7 4,2	●	Nudelsuppe EINGEMACHTES KALBFLEISCH mit Hörnchen Birne	0,7 5,2	●	Gemüse cremesuppe NUDEL-KÄSEAUFLAUF m. mediterranem Gemüse Lebkuchenpudding	0,7 5,4 2,2	●
				1,9			1,9				
				(SF)			(SF)				(SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 826	X	Allergene: A,D,G,L	kcal 730	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 849	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 836	

FR
08.02.

Klare Rindssuppe Backerbsen SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo BIO-Zwetschkuchen	0,1 0,6 5,1	●	Kartoffelrahmsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Kakaokuchen	0,9 2,5 2,6	●	Klare Rindssuppe Backerbsen BOHNENGULASCH mit Salzkartoffeln BIO-Zwetschkuchen	0,1 0,6 2,3	●	Kartoffelrahmsuppe PENNE mit Pilzsauce mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zwetschkuchen	0,9 4,8 0,1 0,1 1,9	●
							1,9				
							(SF)				(SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 647	X	Allergene: A,C,F,G	kcal 804	X	Allergene: A,C,G	kcal 698	X	Allergene: A,C,G,M	kcal 780	

SA
09.02.

Grießnockerlsuppe RÄUCHERLACHSNUDELN Streuselkuchen	0,6 4,4 3,0	●	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	●	Ital. Tomatensuppe mit Reiseinlage KARFIOL mit Butterbröseln und Kräuterrahmsauce Streuselkuchen	0,9 2,6 3,0	●
							2,2				
							(SF)				(SF)
Allergene: A,C,D,G	kcal 904	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 696	X	Allergene: A,C,G	kcal 782	X	Allergene: A,C,G	kcal 831	

SO
10.02.

Linsensuppe SCHWEINSBRATEN mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat Pfirsichkuchen	0,3 1,7	●	Dillkräutersuppe KALBFLEISCH in Wurzelsauce mit Hörnchen Pfirsichkuchen	0,6 5,2	●	Dillkräutersuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kartoffelpüree, Feinschmeckergemüse Dinkel-Ribiselkuchen	0,6 3,0	●	Dillkräutersuppe BLATTSPINAT-KÜRBISLASAGNE MIT Tomate-Kartoffelragout dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Dinkel-Ribiselkuchen	0,6 4,9 0,1 0,1 1,5	●
							1,5				
							(SF)				(SF)
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,M	kcal 771	

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