

Tagespaket 12.02. - 18.02.2018 (KW 07)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ		VEGETARISCHES MENÜ	
	BE		BE		BE		BE	
MO 12.02.	Rindsuppe mit Nudeln GEBRATENER LEBERKÄSE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Mohn-Streuselkuchen	0,7 2,9 3,1	Rindsuppe mit Nudeln PUTENLAIBCHEN FASCHIERT MIT PÜREE und Gemüse Apfelkompott	0,7 2,8 0,7 (SF)	Erbсенcremesuppe SURBRATEN mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Apfelkompott	0,5 3,0 0,7	Erbсенcremesuppe RATATOUILLE mit Reis Mohn-Streuselkuchen	0,5 3,8 3,1 (SF)
	Allergene: A,C,F,G	kcal 850	Allergene: A,C,G,M	kcal 655	Allergene: A,C,G	kcal 744	Allergene: A,C,F,G	kcal 770
DI 13.02.	Selleriecremesuppe GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Krapfen	0,5 3,2 3,0	Selleriecremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit Tomatensauce Guglhupf	0,5 2,5 2,1 (EW) (SF)	Klare Rindsuppe Backerbsen LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Guglhupf	0,1 0,6 5,0 2,1 (SF)	Selleriecremesuppe KOCHSALAT mit Kümmelkartoffeln Krapfen	0,5 3,0 3,0 (SF)
	Allergene: A,C,G,L	kcal 985	Allergene: A,C,G,L	kcal 706	Allergene: A,C,G	kcal 866	Allergene: A,C,G,L	kcal 673
MI 14.02.	Gärtnerinnensuppe HERINGSSALAT Semmel Schoko-Weichselkuchen	0,3 1,4 2,3 2,0 (SF)	Zucchini-cremesuppe MARILLENPALATSCHINKEN Staubzucker Kakaokuchen	1,0 6,4 0,8 2,6 (SF)	Gärtnerinnensuppe KOHLGEMÜSE mit Röstinchen Schoko-Weichselkuchen	0,3 3,3 2,0 (SF)	Gärtnerinnensuppe PINZGAUER KASNOCK'N dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Kakaokuchen	0,3 4,6 0,1 0,1 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,D,G,L,M	kcal 777	Allergene: A,C,F,G	kcal 982	Allergene: A,C,G,L	kcal 687	Allergene: A,C,F,G,L,M	kcal 1008
DO 15.02.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten NUSSSCHMARREN mit Weichselragout Staubzucker Orangenkuchen	0,0 0,7 9,0 0,8 2,4 (SF)	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Birne	1,6 5,0 1,9 (SF)	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel HOKIFISCHFILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Birne	1,6 2,1 1,9 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SCHWEITERHAUFEN mit Birnenmus Staubzucker Orangenkuchen	0,0 0,7 8,3 0,8 2,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,H,L	kcal 1320	Allergene: A,C,G,L	kcal 784	Allergene: A,C,D,G,L	kcal 646	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 1021
FR 16.02.	Gemüsecremesuppe GEBRATENE HÜHNERKEULE im Natursaft mit Reis BIO-Äpfelkuchen	0,7 3,3 2,3 (SF)	Teigmuschelsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Petersilkkartoffeln und Zucchini-gemüse BIO-Äpfelkuchen	0,5 2,7 2,3 (SF)	Gemüsecremesuppe TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln, Pfirsichmus Fruchtjoghurt	0,7 3,4 1,1 (SF)	Gemüsecremesuppe GEMÜSERAHMLINSEN mit Serviettenknödeln BIO-Äpfelkuchen	0,7 3,7 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L	kcal 1028	Allergene: A,C,D,L	kcal 646	Allergene: A,C,G,L	kcal 651	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 919
SA 17.02.	Kräutertropfteigsuppe SCHWEINSPÖRKÖLT mit Spätzle dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeer-kuchen	0,6 4,0 0,1 0,1 1,4	Kräutertropfteigsuppe FLEISCHSPIRALEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeer-kuchen	0,6 5,9 0,1 0,1 1,4	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-Himbeer-kuchen	0,6 2,8 1,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 898	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 875	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 731	Allergene: A,C,G,L	kcal 504
SO 18.02.	Leberknödelsuppe SCHWEIZER LAIBCHEN mit Kartoffelpüree dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade	0,6 4,0 0,1 2,2	Haferflockensuppe NATURSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade	0,5 3,4 2,2	Leberknödelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Topfenschnitte	0,6 2,5 0,7 (SF)	Haferflockensuppe MAKKARONIAUFLAUF mit Paprikarahmsauce dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade	0,5 5,8 0,1 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 881	Allergene: A,C,G,L	kcal 701	Allergene: A,C,G,L	kcal 640	Allergene: A,C,G,M	kcal 1017



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 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 19.02. - 25.02.2018 (KW 08)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
19.02.

	BE		BE		BE		BE				
Alt Wiener Suppentopf ROSTBRATWÜRSTEL mit Paradeiskraut und Erdäpfelschmarren BIO-Zwetschkuchen	0,3 2,5		Alt Wiener Suppentopf REISAUFLAUF MIT ÄPFELN und Erdbeermus Staubzucker Fruchtjoghurt	0,3 5,5		Minestrone ZWIEBELFLEISCH mit Petersilkartoffeln dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt	0,5 2,2		Minestrone TAGLIATELLI mit Zucchini ragout mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zwetschkuchen	0,5 6,8	
Allergene: A,C,G,L	kcal 1002	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 705	X	Allergene: A,G,M	kcal 457	X	Allergene: A,C,G,M	kcal 856	

DI
20.02.

Selleriecremesuppe RINDSGULASCH mit Spätzle Guglhupf	0,5 3,7		Reibteigsuppe SPIRALEN mit Sauce Bolognese dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Pfirsichkompott	0,7 5,6		Reibteigsuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Pfirsichkompott	0,7 3,2		Reibteigsuppe NUTELLA-TOPFENKNÖDEL mit Pfirsich ragout Staubzucker Guglhupf	0,7 8,4	
Allergene: A,C,G,L	kcal 849	X X	Allergene: A,C,L,M	kcal 586	X	Allergene: A,C,D,G,L	kcal 530	X	Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 1045	

MI
21.02.

Zwiebelsuppe SCHINKENFLECKERL Roter Rübensalat Weichselkompott	0,3 5,2		Rahmsuppe ALASKA- SEELACHSWÜRFEL in Dillsauce mit Reis Bananencremeschnitte	0,6 4,5		Rahmsuppe ESTERHAZY- RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Bananencremeschnitte	0,6 4,4		Zwiebelsuppe GEMÜSEPALATSCHINKEN- AUFLAUF mit Tomatensauce Weichselkompott	0,3 3,7	
Allergene: A,C	kcal 692	X X	Allergene: A,C,D,G	kcal 636	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 783	X	Allergene: A,C,F,G	kcal 667	

DO
22.02.

Klare Rindssuppe mit Frittaten APFELSTRUDEL mit Vanillesauce Beeren-Muffin	0,1 0,7		Dillkräutersuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Vanillepudding	0,6 4,8		Klare Rindssuppe mit Frittaten AUGSBURGER mit Dillkartoffeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Vanillepudding	0,1 0,7		Dillkräutersuppe KARFIOL-KÄSEMEDAILLONS mit cremigen Gemüse Beeren-Muffin	0,6 3,1	
Allergene: A,C,G	kcal 926	X X	Allergene: A,G,L	kcal 714	X	Allergene: A,C,G,M	kcal 779	X	Allergene: A,C,G	kcal 811	

FR
23.02.

Einbrennsuppe FASCHIERTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 2,7		Buchstabensuppe NUDEL-GEMÜSEAUFLAUF mit Kräuterrahmsauce Selleriesalat Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 4,8		Buchstabensuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Kiwi	0,7 4,2		Einbrennsuppe SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo mit Hartkäse Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 5,1	
Allergene: A,C,G,M	kcal 917	X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 933	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 634	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 719	

SA
24.02.

Grießnockerlsuppe HOKIFISCHFILET in Safransc, grüne Bandnudeln, Tomaten BIO-Karottenkuchen	0,6 3,6		Grießnockerlsuppe HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE mit Spinatnockerl Joghurt-Topfencreme	0,6 4,7		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	
Allergene: A,C,D,G,H	kcal 805	X X	Allergene: A,C,G	kcal 652	X	Allergene: A,G,L,M	kcal 662	X	Allergene: A,G	kcal 750	

SO
25.02.

Karottencremesuppe GEB. PUTENSCHNITZEL mit buntem Reis dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,3 3,9		Nudelsuppe STEIR. WURZELFLEISCH mit Kümmelkartoffeln BIO-Zitronenkuchen	0,7 1,9		Karottencremesuppe SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Guglhupf	0,3 3,4		Nudelsuppe EMMENTALER GEBACKEN mit Petersilkartoffeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,7 5,9	
Allergene: A,C,G,M	kcal 862	X	Allergene: A,C,L	kcal 725	X	Allergene: A,C,G	kcal 823	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1031	

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 26.02. - 04.03.2018 (KW 09)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ		VEGETARISCHES MENÜ	
	BE		BE		BE		BE	
MO 26.02.	Teigreissuppe FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkkartoffeln Schoko-Weichselkuchen	1,1 2,9 2,0 (SF)	Teigreissuppe SCHWEINSGESCHNETZELTES Kräuterrahmsauce, Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt	1,1 3,6 0,1 0,1 1,1	Teigreissuppe TOPFENSCHMARREN mit Marillenröster Fruchtjoghurt	1,1 3,5 1,1 (SF)	Zucchini cremesuppe MUSCHELNUDELN mit Käse-Kräutersauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schoko-Weichselkuchen	1,0 6,3 0,1 0,1 2,0 (SF)
	X Allergene: A,B,C,D,G,L,R	kcal 747	X X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 751	X X X Allergene: A,C,G,L	kcal 696	X X Allergene: A,C,G,M	kcal 998
DI 27.02.	Klare Gemüsebouillon Backerbsen EIERHÖRNCHEN Roter Rübensalat Apfel-Karottenmus	0,0 0,6 5,0 0,8 1,5 (SF)	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel GRIEßAUFLAUF mit Pfirsichragout Mandarinenkompott	1,6 5,1 0,8 (SF)	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel LETSCHOFFLEISCH mit Reis Mandarinenkompott	1,6 3,7 0,8	Klare Gemüsebouillon Backerbsen OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Apfel-Karottenmus	0,0 0,6 2,7 1,5 (SF)
	X Allergene: A,C,G,L	kcal 700	X Allergene: A,C,G,L	kcal 661	X Allergene: A,C,G,L	kcal 758	X Allergene: A,C,G,L	kcal 632
MI 28.02.	Gelbe Rübensuppe KARTOFFELGULASCH mit Waldviertler Wurst Semmel Ameisenkuchen	0,6 2,1 2,3 2,1	Gelbe Rübensuppe HÜHNERRISOTTO mit Saft Apfel	0,6 5,3 1,9 (SF)	Gärtnerinnensuppe GEMÜSENUDEL TASCHEN mit gelber Paprikarahmsauce Apfel	0,3 4,4 1,9 (SF)	Gärtnerinnensuppe GEMÜSEPFANNE mit Reis Ameisenkuchen	0,3 3,6 2,1 (SF)
	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 929	X X Allergene: A,G,L	kcal 750	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 570	X Allergene: A,C,F,G,L	kcal 660
DO 01.03.	Leberreissuppe MOSTVIERTLER APFELSCHMARREN Staubzucker Himbeerschnitte	0,3 7,1 0,8 1,5	Petersilschaumsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Himbeerschnitte	0,8 3,3 1,5 (SF)	Leberreissuppe LUZERNER HÜHNERGE SCHNETZELTES mit Nockerln dazu Mischsalat mit klarer Marinade Pfirsichkompott	0,3 3,6 0,1 0,6	Petersilschaumsuppe KARTOFFEL-TOPFEN- LAIBCHEN mit Gemüse Andalusia Himbeerschnitte	0,8 3,2 1,5 (SF)
	Allergene: A,C,G	kcal 842	X X Allergene: A,C,D,G	kcal 796	X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 508	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 704
FR 02.03.	Klare Rindssuppe mit Frittaten FASCHIERTE LAIBCHEN mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Marillenbiskuitroulade	0,1 0,7 2,8 2,2	Gemüse cremesuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle und Mischgemüse Dinkel-Ribiselkuchen	0,7 3,5 1,5 (SF)	Klare Rindssuppe mit Frittaten ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART mit Kartoffel u Spinat Dinkel-Ribiselkuchen	0,1 0,7 4,4 1,5 (SF)	Gemüse cremesuppe KRAUTFLECKERL Marillenbiskuitroulade	0,7 6,1 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,G	kcal 739	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 860	X Allergene: A,C,D,G	kcal 829	X Allergene: A,C,G,L	kcal 726
SA 03.03.	Knoblauchrahmsuppe PIKANTE SEMMELLAIBCHEN mit warmem Krautsalat Ananaskompott	0,7 2,8 1,2	Grießnockerlsuppe POLPETTI in Tomatensauce mit Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	0,6 5,0 0,1 0,1 1,2	Grießnockerlsuppe RINDFLEISCH LASAGNE mit Tomatenragout dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	0,6 4,7 0,1 0,1 1,2 (SF)	Knoblauchrahmsuppe ERDBEERPALATSCHINKEN Staubzucker Ananaskompott	0,7 7,8 0,8 1,2 (SF)
	Allergene: A,C,G	kcal 897	X X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 836	X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 818	X Allergene: A,C,G	kcal 851
SO 04.03.	Broccolicremesuppe AUSGELÖSTES BACKHENDL mit Risipisi dazu Mischsalat mit klarer Marinade Apfelkuchen	0,5 5,1 0,1 (SF) 2,1	Nudelsuppe KALBSRAGOUT mit Spiralen Apfelkuchen	0,7 5,2 2,1 (SF)	Broccolicremesuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Topfenkuchen	0,5 2,4 1,7 (SF)	Nudelsuppe GEMÜSESTRUDEL mit Kräuterrahmsauce und Kerbelkartoffeln dazu Mischsalat mit klarer Marinade Apfelkuchen	0,7 5,1 0,1 (SF) 2,1
	Allergene: A,C,G,H,M	kcal 1040	X X Allergene: A,C,G,H,L	kcal 845	X Allergene: A,C,G,L,O	kcal 690	X X Allergene: A,C,G,H,L,M	kcal 862



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 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 05.03. - 11.03.2018 (KW 10)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
05.03.

	BE		BE		BE		BE				
Kümmelsuppe NUSS-NOUGAT-PALATSCHINKEN Staubzucker Schokolade-Muffin	0,6 5,4 0,8 2,7	● ● ● SF	Hühnersuppentopf RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Apfelkompott	0,7 2,5 0,7	● ● ● SF	Kümmelsuppe SPAGHETTI BOLOGNESE mit Hartkäse dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Apfelkompott	0,6 5,4 0,1 0,1 0,7	● ● ● ● SF	Kümmelsuppe CREMESPINAT mit Erdäpfelschmarren Schokolade-Muffin	0,6 3,0 2,7	● ● ● SF
X Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 1047	X X	Allergene: A,G,L	kcal 562	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 654	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 676	

DI
06.03.

Maiscremesuppe HASCHEEHÖRNCHEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	1,2 5,1 0,1 0,1 2,5	● ● ● ● SF	Buchstabensuppe EIERNOCKERL dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt	0,7 4,0 0,1 0,1 1,1	● ● ● ● SF	Maiscremesuppe FISCHFILET POMODORE mit Petersilkartoffeln und Broccoli Fruchtjoghurt	1,2 2,7 1,1	● ● ● SF	Buchstabensuppe TOPFENKNÖDEL mit Marillenröster Staubzucker BIO-Zitronenkuchen	0,7 7,1 0,8 2,5	● ● ● SF
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 964	X X X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 690	X	Allergene: A,D,F,G,L	kcal 632	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 849	

MI
07.03.

Teigreissuppe GERÖSTETE LEBER von der Pute mit Petersilkartoffeln Birnenkompott	1,1 3,5 1,0	● ● ● SF	Teigreissuppe RAHMFLLEISCH mit Hörnchen Guglhupf	1,1 5,1 2,1	● ● ● SF	Zucchini cremesuppe HÜHNERSCHNITZEL in Zwiebelrahmsauce mit Reis Guglhupf	1,0 4,2 2,1	● ● ● SF	Zucchini cremesuppe PIKANTES KARTOFFELGULASCH Semmel Birnenkompott	1,0 2,6 2,3 1,0	● ● ● ● SF
Allergene: A,C,L	kcal 567	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 949	X	Allergene: A,C,G	kcal 904	X	Allergene: A,G	kcal 532	

DO
08.03.

Gemüse cremesuppe SPINATNOCKERL mit Käsesauce Vanillepudding	0,7 7,3 2,4	● ● ● SF	Gemüse cremesuppe GRIEBKOCH Kakaozucker Vanillepudding	0,7 5,4 1,0 2,4	● ● ● ● SF	Nudelsuppe EINGEMACHTES KALBFLEISCH mit Hörnchen Birne	0,7 5,2 1,9	● ● ● SF	Gemüse cremesuppe GEMÜSE UNGARISCHE ART mit Kartoffelkroketten Vanillepudding	0,7 2,9 2,4	● ● ● SF
X Allergene: A,C,G,L	kcal 1035	X X	Allergene: A,F,G,L	kcal 791	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 849	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 626	

FR
09.03.

Klare Rindssuppe Backerbsen GEB.HÜHNERBRUSTFILET mit Gemüse und Butterkartoffeln BIO-Zwetschkenkuchen	0,1 0,6 3,1 1,9	● ● ● ● SF	Kartoffelrahmsuppe HOKIFISCHFILET in Tomatensauce, Reis Kakaokuchen	0,9 4,2 2,6	● ● ● ● SF	Klare Rindssuppe Backerbsen BOHNENGULASCH mit Salzkartoffeln BIO-Zwetschkenkuchen	0,1 0,6 2,3 1,9	● ● ● ● SF	Kartoffelrahmsuppe PENNE mit Pilzsauce mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zwetschkenkuchen	0,9 4,8 0,1 0,1 1,9	● ● ● ● ● SF
Allergene: A,C,G	kcal 836	X	Allergene: A,C,D,F,G	kcal 891	X	Allergene: A,C,G	kcal 698	X	Allergene: A,C,G,M	kcal 780	

SA
10.03.

Grießnockerlsuppe RÄUCHERLACHSNUDELN Streuselkuchen	0,6 4,4 3,0	● ● ● SF	Grießnockerlsuppe SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 2,5 2,2	● ● ● SF	Grießnockerlsuppe REISAUFLAUF MIT ÄPFELN und Erdbeermus Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 5,5 2,2	● ● ● SF	Ital. Tomatensuppe mit Reiseinlage KARTOFFELTASCHE mit Rucola und buntem Gemüse Streuselkuchen	0,9 3,2 3,0	● ● ● SF
Allergene: A,C,D,G	kcal 921	X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 696	X X	Allergene: A,C,G	kcal 782	X	Allergene: A,C,G,O	kcal 1028	

SO
11.03.

Linsensuppe CHAMPIGNONRAHM-SCHNITZEL mit Kräutereis dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Pfirsichkuchen	0,3 3,8 0,1 0,1 2,3	● ● ● ● ● SF	Dillkräutersuppe KALBFLEISCH in Wurzelsauce mit Hörnchen Pfirsichkuchen	0,6 5,2 2,3	● ● ● ● SF	Dillkräutersuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kartoffelpüree, Feinschmeckergemüse Dinkel-Ribiselkuchen	0,6 3,0 1,5	● ● ● ● SF	Dillkräutersuppe Ricotta-Spinat- LASAGNE MIT TOMATENSauce dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Dinkel-Ribiselkuchen	0,6 4,6 0,1 0,1 1,5	● ● ● ● ● SF
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1002	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 918	X	Allergene: A,C,G	kcal 851	X X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 701	

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