

Tagespaket 10.02. - 16.02.2020 (KW 07)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
<b>MO</b> 10.02.	Zucchini-cremesuppe <b>SCHWEINSPÖRKÖLT</b> mit Spätzle Gurken-Rahmsalat Schoko-Weichselkuchen	Teigreissuppe <b>MARILLENPALATSCHINKEN</b> Staubzucker Fruchtjoghurt	Teigreissuppe <b>PIKANTE SEMMELLAIBCHEN</b> mit warmem Krautsalat Fruchtjoghurt	Teigreissuppe <b>BLATTSPINAT-KÜRBISLASAGNE MIT</b> Tomate-Kartoffelragout Schoko-Weichselkuchen
	BE 0,7 4,0 0,2 2,0	BE 0,9 6,4 0,8 1,1	BE 0,9 2,8 1,1	BE 0,9 4,9 2,0
	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L
	kcal 1125	kcal 750	kcal 859	kcal 816
<b>DI</b> 11.02.	Klare Gemüsebouillon Backerbsen <b>FISCHFILET NATUR</b> in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkartoffeln Apfelmus	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel <b>SCHWEINSGESCHNETZELTES</b> Kräuterrahmsauce, Reis Karottensalat Marmorschnitte	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel <b>TOPFENMARRENN</b> mit Marillentrüffel Marmorschnitte	Klare Gemüsebouillon Backerbsen <b>MUSCHELNUDELN</b> mit Käse-Kräutersauce Marmorschnitte
	0,0 0,6 2,9 1,4	1,6 3,6 2,1	1,6 3,6 2,1	0,0 0,6 6,3 2,1
	Allergene: A,B,C,D,G,L,R	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L
	kcal 593	kcal 1117	kcal 981	kcal 984
<b>MI</b> 12.02.	Gelbe Rübensuppe <b>KOHLGEMÜSE</b> mit Röstlinchen Ameisenkuchen	Gelbe Rübensuppe <b>KALBSRAGOUT</b> mit Spiralen Birnenkompott	Gelbe Rübensuppe <b>FASCHIERTE LAIBCHEN</b> mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Birnenkompott	Gärtnerinnensuppe <b>KARTOFFEL-TOPFEN-LAIBCHEN</b> mit Gemüse Andalusia Ameisenkuchen
	0,6 3,3 2,1	0,6 5,2 0,9	0,6 2,8 0,9	0,3 3,2 2,1
	Allergene: A,C,F,G,L	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,F,G,L
	kcal 789	kcal 708	kcal 677	kcal 746
<b>DO</b> 13.02.	Gemüsebouillon m. Semmel-Lauch-Knödeln <b>APFEL-MOHNSCHMARREN</b> Staubzucker Himbeerschnitte	Petersilschaumsuppe <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> mit Salzkartoffeln und Blattspinat Himbeerschnitte	Gemüsebouillon m. Semmel-Lauch-Knödeln <b>LÜZERNER HÜHNERGE-SCHNETZELTES</b> mit Nockerln Himbeerschnitte	Gemüsebouillon m. Semmel-Lauch-Knödeln <b>GEMÜSEPFANNE</b> mit Reis Pfersichkompott
	1,3 7,8 0,8 1,5	0,5 3,3 1,5	1,3 3,6 1,5	1,3 3,6 0,6
	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,D,G	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L
	kcal 1049	kcal 782	kcal 782	kcal 604
<b>FR</b> 14.02.	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>GEBRATENER LEBERKÄSE</b> mit Kartoffelpüree und Kohlsprossen Marillenbiskuitroulade	Steirische Kürbiscremesuppe <b>HÜHNERRISOTTO</b> mit Saft Kiwi	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART</b> mit Kartoffel u Spinat Kiwi	Steirische Kürbiscremesuppe <b>SPINATRAVIOLI</b> in Tomatensauce mit Hartkäse dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade
	0,1 0,7 2,9 2,2	0,3 5,3 0,8	0,1 0,7 4,4 0,8	0,3 4,9 0,1 0,1 2,2
	Allergene: A,C,G	Allergene: G,L	Allergene: A,C,D,G	Allergene: A,C,G,L,M
	kcal 779	kcal 815	kcal 700	kcal 680
<b>SA</b> 15.02.	Knoblauchrahmsuppe <b>SCHINKENFLECKERL</b> Roter Rübensalat Ananaskompott	Grießnockerlsuppe <b>POLPETTI</b> in Tomatensauce mit Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	Grießnockerlsuppe <b>RINDFLEISCHLASAGNE</b> mit Tomatenragout dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	Knoblauchrahmsuppe <b>ERDBEERPALATSCHINKEN</b> Staubzucker Ananaskompott
	0,5 5,2 0,8 1,2	0,6 5,0 0,1 0,1 1,3	0,6 4,7 0,1 0,1 1,3	0,5 7,0 0,8 1,2
	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G
	kcal 745	kcal 825	kcal 806	kcal 773
<b>SO</b> 16.02.	Broccolicremesuppe <b>SCHWEIZER LAIBCHEN</b> mit Kartoffelpüree dazu Mischsalat mit klarer Marinade Schokoschnitte	Nudelsuppe <b>HÜHNERBRUSTFILET NATUR</b> mit Spätzle und Mischgemüse Apfelkuchen	Broccolicremesuppe <b>TAFELSPITZ</b> Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Apfelkuchen	Broccolicremesuppe <b>GEMÜSESTRUDEL</b> mit Kräuterrahmsauce und Kerbelkartoffeln dazu Mischsalat mit klarer Marinade Schokoschnitte
	0,5 4,1 0,1 3,2	0,7 3,5 2,1	0,5 2,5 2,1	0,5 5,1 0,1 3,2
	Allergene: A,C,F,G,M	Allergene: A,C,G,H,L	Allergene: A,C,G,H,L,O	Allergene: A,C,F,G,L,M
	kcal 1085	kcal 867	kcal 737	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 17.02. - 23.02.2020 (KW 08)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO  
17.02.

	BE		BE		BE		BE				
Hühnersuppentopf <b>NUTELLAPALATSCHINKEN</b> Apfelkompott	0,6 6,5 0,7	☉	Kümmelsuppe <b>RINDFLEISCH</b> mit Kürbis- Kartoffel-Gemüse Apfelkompott	0,6 1,8 0,7	☉	Kümmelsuppe <b>SPAGHETTI</b> mit Gemüsesugo dazu Mischsalat mit klarer Marinade Apfelkompott	0,6 6,8 0,1 0,7	☉	Kümmelsuppe <b>OMELETTE</b> <b>MIT CREMESPINAT</b> und Erdäpfelschmarren Schokolade-Muffin	0,6 2,2 2,7	☉
Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 907	X X	Allergene: A,G,L	kcal 527	X X	Allergene: A,L,M	kcal 585	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 677	

DI  
18.02.

Maiscremesuppe <b>PENNE</b> mit Pilzsauce mit Hartkäse BIO-Zitronenkuchen	1,2 4,8 2,3	☉	Buchstabensuppe <b>MILCHREIS</b> mit Beerenröster Fruchtjoghurt	0,6 7,8 1,1	☉	Maiscremesuppe <b>SZEGED. KRAUTFLEISCH</b> mit Kümmelkartoffeln Fruchtjoghurt	1,2 2,5 1,1	☉	Buchstabensuppe <b>NUDEL-KÄSEAUFLAUF</b> m. mediterranem Gemüse BIO-Zitronenkuchen	0,6 5,4 2,3	☉
X Allergene: A,C,G	kcal 787	X X	Allergene: A,G,L	kcal 648	X	Allergene: A,G	kcal 762	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 822	

MI  
19.02.

Teigreissuppe <b>GERÖSTETE LEBER</b> von der Pute mit Petersilkkartoffeln Lebkuchenpudding	0,9 3,5 2,2	☉	Teigreissuppe <b>RAHMGESCHNETZELTES</b> <b>VOM HUHN</b> mit gedrehten Hörnchen Guglhupf	0,9 4,5 2,0	☉	Zucchini-cremesuppe <b>RINDSGESCHNETZELTES</b> <b>AUF ASIATISCHE ART</b> mit Basmatireis Guglhupf	0,7 3,5 2,0	☉	Zucchini-cremesuppe <b>SPINATGNOCCHI</b> mit Gemüsesugo Lebkuchenpudding	0,7 5,4 2,2	☉
Allergene: A,C,G,L	kcal 679	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 1020	X	Allergene: A,C,F,G	kcal 770	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 640	

DO  
20.02.

Gemüsecremesuppe <b>HASCHEEHÖRNCHEN</b> Roter Rübensalat Schoko-Kokoskuchen	0,7 5,1 0,8 2,8	☉	Gemüsecremesuppe <b>EIERNOCKERL</b> Roter Rübensalat Birne	0,7 4,0 0,8 1,9	☉	Nudelsuppe <b>SCHLEMMERFISCHFILET</b> mit Salzkartoffeln, Broccoli, Babykarotten Birne	0,7 2,9 1,9	☉	Gemüsecremesuppe <b>GRIEßAUFLAUF</b> mit Pfirsichragout Staubzucker Schoko-Kokoskuchen	0,7 5,1 0,8 2,8	☉
Allergene: A,C,G,L	kcal 1061	X X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 800	X	Allergene: A,C,D,L	kcal 660	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 920	

FR  
21.02.

Klare Rindssuppe Backerbsen <b>GEBRATENER LEBERKÄSE</b> mit Cremespinat und Salzkartoffeln BIO-Zwetschkuchen	0,1 0,6 2,9 1,9	☉	Kartoffelrahmsuppe <b>HOKIFISCHFILET</b> in Tomatensauce, Reis Kakaokuchen	1,2 4,2 2,6	☉	Klare Rindssuppe Backerbsen <b>KARTOFFELGULASCH</b> mit Waldviertler Wurst BIO-Zwetschkuchen	0,1 0,6 2,1 1,9	☉	Kartoffelrahmsuppe <b>GEMÜSE UNGARISCHE ART</b> mit Kartoffelkroketten BIO-Zwetschkuchen	1,2 2,9 1,9	☉
Allergene: A,C,G	kcal 778	X	Allergene: A,C,D,F,G	kcal 913	X	Allergene: A,C,G	kcal 689	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 668	

SA  
22.02.

Grießnockerlsuppe <b>RÄUCHERLACHSNUDELN</b> Streuselkuchen	0,6 4,4 3,2	☉	Grießnockerlsuppe <b>SCHWEINSRAGOUT</b> mit Gemüse und Salzkartoffeln Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 2,5 2,2	☉	Grießnockerlsuppe <b>TOPFENKNÖDEL</b> mit Erdbeermus Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 4,9 2,2	☉	Ital. Tomatensuppe mit Reiseinlage <b>KARFIOL</b> 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	Allergene: A,C,G	kcal 701	X	Allergene: A,C,G	kcal 726	

SO  
23.02.

Linsensuppe <b>GEB.HÜHNERBRUSTFILET</b> mit Gemüse und Butterkartoffeln Pfirsichkuchen	0,3 3,1 2,3	☉	Dillkräutersuppe <b>KALBFLEISCH</b> in Wurzelsauce mit Hörnchen Pfirsichkuchen	0,6 5,2 2,3	☉	Dillkräutersuppe <b>FASCHIERTE LAIBCHEN</b> mit Kürbisgemüse und Salzkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,6 2,8 1,5	☉	Dillkräutersuppe <b>FRISCHKÄSE-</b> <b>KARTOFFELLAIBCHEN</b> mit Rotkraut Dinkel-Ribiselkuchen	0,6 4,4 1,5	☉
Allergene: A,C,G,L	kcal 961	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 918	X	Allergene: A,C,G	kcal 713	X	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 24.02. - 01.03.2020 (KW 09)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ		VEGETARISCHES MENÜ	
	BE		BE		BE		BE	
<b>MO</b> 24.02.	Alt Wiener Suppentopf <b>MOHNUDELN</b> mit Apfelmus Staubzucker Topfenkuchen	0,3 9,7 0,8 1,7 <b>(SF)</b>	Karottencremesuppe <b>HÜHNERSCHNITZEL</b> <b>ÜBERBACKEN</b> mit Kartoffelpüree Joghurt-Topfencreme	0,3 1,9 0,4 <b>(SF)</b>	Karottencremesuppe <b>FISCHFILET</b> mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Joghurt-Topfencreme	0,3 3,2 0,4 <b>(SF)</b>	Karottencremesuppe <b>SPAGHETTI</b> mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen	0,3 7,0 0,1 0,1 1,7 <b>(SF)</b>
	Allergene: A,C,G,L	kcal 1027	Allergene: A,G	kcal 619	Allergene: A,D,G	kcal 651	Allergene: A,C,F,G,L,M	kcal 823
<b>DI</b> 25.02.	Kohlrabicremesuppe <b>LINSEN MIT SPECK</b> und Serviettenknödeln Krapfen	0,4 4,0 3,0	Eisprudelsuppe <b>FLEISCHSPIRALEN</b> dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Marmorschnitte	0,1 5,9 0,1 2,1	Kohlrabicremesuppe <b>ZWIEBELFLEISCH</b> mit Petersilkkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Marmorschnitte	0,4 2,2 0,1 0,1 2,1 <b>(SF)</b>	Kohlrabicremesuppe <b>ROLLGERSTE-GEMÜSE-</b> <b>LAIBCHEN</b> Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Krapfen	0,4 5,1 3,0 <b>(SF)</b>
	Allergene: A,C,G,M	kcal 813	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 978	Allergene: A,C,G,M	kcal 644	Allergene: A,C,G,L	kcal 783
<b>MI</b> 26.02.	Einbrennsuppe <b>HERINGSSALAT</b> Semmel Tiramisucremeschnitte	0,7 1,4 2,3 1,5 <b>(SF)</b>	Rindsuppe mit Reibteig <b>HOKIFISCHFILET</b> Tomaten-Basilikumsauce mit Petersilkkartoffeln Banane	0,7 2,7 2,5 <b>(SF)</b>	Rindsuppe mit Reibteig <b>TOPFENGRIEßAUFLAU</b> mit Äpfeln,Pfirsichmus Banane	0,7 3,5 2,5 <b>(SF)</b>	Einbrennsuppe <b>GEMÜSENUDEL TASCHEN</b> mit gelber Paprikarahmsauce Tiramisucremeschnitte	0,7 4,4 1,5 <b>(SF)</b>
	Allergene: A,C,D,G,H,L,M	kcal 784	Allergene: A,C,D	kcal 519	Allergene: A,C,G	kcal 652	Allergene: A,C,G,H	kcal 731
<b>DO</b> 27.02.	Gärtnerinnensuppe <b>GESCHNETZELTES</b> <b>VOM SCHWEIN</b> in Champignonsc., Nudeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Brombeerkuchen	0,3 4,4 0,1 0,1 2,3	Haferflockensuppe <b>EINMACHHUHN</b> mit Hörnchen Vanillepudding	0,5 4,3 0,9 <b>(SF)</b>	Gärtnerinnensuppe <b>PUSZTABRATEN</b> mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding	0,3 2,5 0,9	Gärtnerinnensuppe <b>GEB. KARFIOLRÖSCHEN</b> mit Petersilkkartoffeln Sauce Tartare dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Brombeerkuchen	0,3 4,5 0,3 0,1 0,1 2,3 <b>(SF)</b>
	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 980	Allergene: A,C,G,L	kcal 726	Allergene: A,C,G,L	kcal 740	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1084
<b>FR</b> 28.02.	Kräutertropfteigsuppe <b>ROSTBRATWÜRSTEL</b> mit Paradeiskraut und Erdäpfelschmarren BIO-Karottenkuchen	0,6 2,5 2,7	Kräutertropfteigsuppe <b>TOPFEN-HIMBEERSTRUDEL</b> mit Vanillesauce Pfirsichkompott	0,6 6,5 0,6 <b>(SF)</b>	Selleriecremesuppe <b>MAJORANFLEISCH</b> mit Spiralen Pfirsichkompott	0,5 5,0 0,6	Kräutertropfteigsuppe <b>KARTOFFEL-</b> <b>KÄSEBÄLLCHEN</b> mit Letscho BIO-Karottenkuchen	0,6 4,8 2,7 <b>(SF)</b>
	Allergene: A,C,G,H,L	kcal 1053	Allergene: A,C,G,L	kcal 721	Allergene: A,G,L	kcal 677	Allergene: A,C,G,H,L	kcal 830
<b>SA</b> 29.02.	Zwiebelsuppe <b>BLUNZENGRÖSTEL</b> Linsensalat Joghurt-Topfencreme	0,3 3,6 1,3	Grießnockerlsuppe <b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b> mit Kartoffelpüree Himbeerschnitte	0,6 2,6 1,5 <b>(SF)</b>	Grießnockerlsuppe <b>PAPRIKAHENDLRAGOUT</b> mit Spätzle Himbeerschnitte	0,6 4,0 1,5 <b>(SF)</b>	Zwiebelsuppe <b>POWIDL TASCHERL</b> mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme	0,3 10,3 0,8 1,3 <b>(SF)</b>
	Allergene: A,G	kcal 874	Allergene: A,C,G	kcal 739	Allergene: A,C,G	kcal 813	Allergene: A,C,G	kcal 909
<b>SO</b> 01.03.	Nudelsuppe <b>RAHMFLEISCH</b> mit Hörnchen dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte	0,7 5,1 0,1 0,1 3,2	Nudelsuppe <b>GEK. RINDFLEISCH</b> mit Salzkartoffeln und Cremespinat Apfelkuchen	0,7 2,3 2,1 <b>(SF)</b>	Nudelsuppe <b>SCHWEINSBRATEN</b> mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Apfelkuchen	0,7 3,2 2,1	Spinatcremesuppe "Florentine" <b>PINZGAUER KASNOCK'N</b> dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte	0,5 4,6 0,1 0,1 3,2 <b>(SF)</b>
	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 02.03. - 08.03.2020 (KW 10)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO  
02.03.

BE	BE	BE	BE
Leberreissuppe <b>CHAMPIGNONSAUCE</b> mit Serviettenknödeln Muffin Schoko-Banane	0,3 3,8 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 2,9 2,4	Pastinakencremesuppe <b>SAFTFLEISCH</b> mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	0,9 2,9 2,4
Allergene: A,C,G	kcal 712	Allergene: A,D,G	kcal 732
X X		X X	
Allergene: A,G,L	kcal 758	Allergene: A,C,G	kcal 837
X		X	

DI  
03.03.

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

MI  
04.03.

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	1,2 6,2 0,8 0,8
0,5 2,4 0,8	1,2 5,3 1,5	Teigmuschelsuppe <b>GEKOCHTER SCHINKEN</b> mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Mandarinenkompott	0,5 2,4 0,8 0,8
Allergene: A,C,G,L	kcal 758	Allergene: A,C,G	kcal 747
X X		X X	
Allergene: A,G,L	kcal 539	Allergene: A,C,G	kcal 802
X X		X X	

DO  
05.03.

Reibteigsuppe <b>BROCCOLI-LACHSAUFLAUF</b> mit Dillsauce Weichselkompott	0,7 1,9 2,1	Reibteigsuppe <b>KALBSBUTTERSCHNITZEL</b> mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse Marmorgughupf	0,7 2,3 1,7
0,7 6,5 1,7	0,7 8,9 0,1 0,1 2,1	Broccolicremsuppe <b>KAISERSCHMARREN</b> mit Apfelmus Marmorgughupf	0,5 6,5 1,7
Allergene: A,C,D,G,L	kcal 656	Allergene: A,C,G,L	kcal 747
X X		X X	
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 895	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 895
X		X	

FR  
06.03.

Grießnockerlsuppe <b>CHAMPIGNONRAHM-SCHNITZEL</b> mit Kräuterreis dazu Mischsalat mit klarer Marinade Vanille-Kakaobiskuit	0,6 3,8 0,1 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 0,1 1,4	Grießnockerlsuppe <b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b> mit Reis dazu Mischsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeeruchen	0,6 4,3 0,1 1,4
Allergene: A,C,G,M	kcal 801	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 684
X		X	
Allergene: A,C,G,M	kcal 797	Allergene: A,C,G,M	kcal 885
X		X	

SA  
07.03.

Klare Gemüsebouillon Backerbsen <b>TOPFENSTRUDEL</b> mit Vanillesauce Pfirsichkuchen	0,0 0,6 6,8 2,3	Gelbe Rübensuppe <b>MATROSENFLEISCH</b> mit Spiralen Selleriesalat Pfirsichkuchen	0,6 4,9 2,3
0,0 4,1 1,1	0,0 3,5 2,3	Gelbe Rübensuppe <b>TIROLER GRÖSTL</b> Bohnensalat Fruchtjoghurt	0,6 4,1 1,1
Allergene: A,C,G,L	kcal 978	Allergene: A,C,G,L	kcal 1141
X		X	
Allergene: A,C,G,L	kcal 977	Allergene: A,C,G,L	kcal 838
X		X	

SO  
08.03.

Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>GEB. SCHWEINSSCHNITZEL</b> mit Petersilkartoffeln dazu Mischsalat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,1 0,1 2,3	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>GEBRATENE PUTENBRUST</b> im Natursaft mit Reis und Babykarotten BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,2 2,3
0,1 3,9 2,2	0,6 5,5 0,3 0,1 2,3	Legierte Grießsuppe <b>RINDSGESCHNETZELTES</b> <b>STROGANOFF</b> mit Spätzle Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 3,9 2,2
Allergene: A,C,G,M	kcal 674	Allergene: A,C,G	kcal 664
X		X	
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 775	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 775
X		X	

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