

Tagespaket 11.03. - 17.03.2019 (KW 11)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 11.03.	Teigreissuppe FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkartoffeln Schoko-Weichselkuchen	Teigreissuppe HÜHNERRISOTTO mit Saft Fruchtjoghurt	Teigreissuppe TOPFENSCHMARREN mit Marillenröster Fruchtjoghurt	Zucchini cremesuppe 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 12.03.	Klare Gemüsebouillon Backerbsen AUSGELÖSTES BACKHENDL mit Risipisi Apfelmus	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel GRIEßAUFLAUF mit Pfirsichragout Marmorschnitte	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel LETSCHOFFLEISCH mit Reis Marmorschnitte	Klare Gemüsebouillon Backerbsen OMELETTE MIT CREMESPINAT und Erdäpfelschmarren Marmorschnitte
	0,0 0,6 5,1 1,4 (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 864	X Allergene: A,C,G,L kcal 898	X Allergene: A,C,G,L kcal 994	X Allergene: A,C,G,L kcal 756
MI 13.03.	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 14.03.	Teigmuschelsuppe KAISERSCHMARREN mit Zwetschenröster Staubzucker Himbeerschnitte	Petersilschaumsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Himbeerschnitte	Teigmuschelsuppe LÜZERNER HÜHNERGESCHNETZELTES mit Nockerln Pfirsichkompott	Petersilschaumsuppe GEMÜSEPFANNE mit Reis Himbeerschnitte
	0,5 10,0 0,8 1,5 (SF)	0,5 3,3 1,5 (SF)	0,5 3,6 0,6 (SF)	0,5 3,6 1,5 (SF)
	X Allergene: A,C,G,L kcal 1050	X X Allergene: A,C,D,G kcal 782	X Allergene: A,C,G,L kcal 497	X X Allergene: A,C,G kcal 608
FR 15.03.	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 16.03.	Knoblauchrahmsuppe HÜHNERRAGOUT Gärtnerinnen Art mit Reis 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 2,9 1,2 (SF)	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,G,L kcal 668	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 17.03.	Bärlauchcremesuppe SCHWEIZER LAIBCHEN mit Kartoffelpüree Schokoschnitte	Nudelsuppe KALBSRAGOUT mit Spiralen Apfelkuchen	Bärlauchcremesuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Apfelkuchen	Bärlauchcremesuppe 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)	0,5 5,1 0,1 3,2 (SF)
	Allergene: A,C,F,G,M kcal 1083	X X Allergene: A,C,G,H,L kcal 845	X Allergene: A,C,G,H,L,O kcal 749	X Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 1002



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 18.03. - 24.03.2019 (KW 12)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
18.03.

	BE		BE		BE		BE				
Hühnersuppentopf NUSS-NOUGAT-PALATSCHINKEN Staubzucker Apfelkompott	0,6 5,4 0,8 0,7	☉ ☉ ☉ ☉ (SF)	Kümmelsuppe RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHNER mit gedrehten Hörnchen Apfelkompott	0,6 4,5 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 GEMÜSE UNGARISCHE ART mit Kartoffelkroketten Schokolade-Muffin	0,6 2,9 2,7	☉ ☉ ☉ (SF)
Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 915	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 773	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 654	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 643	

DI
19.03.

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 SCHLEMMERFISCHFILET mit Salzkartoffeln, Broccoli, Babykarotten Fruchtjoghurt	1,2 2,9 1,1	☉ ☉ ☉ (SF)	Buchstabensuppe TOPFENKNÖDEL mit Marillenröster Staubzucker BIO-Zitronenkuchen	0,7 7,9 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,G	kcal 740	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 883	

MI
20.03.

Teigreissuppe GERÖSTETE LEBER von der Pute mit Petersilkkartoffeln Erdbeermus	1,1 3,5 3,1	☉ ☉ ☉ (SF)	Teigreissuppe GRIEBKOCH Kakaozucker Guglhupf	1,1 5,4 1,0 2,1	☉ ☉ ☉ ☉ (SF)	Zucchini-cremesuppe HÜHNERSCHNITZEL in Zwiebelrahmsauce mit Reis Guglhupf	0,7 4,2 2,1	☉ ☉ ☉ (SF)	Zucchini-cremesuppe PIKANTES KARTOFFELGULASCH Semmel Erdbeermus	0,7 2,6 2,3 3,1	☉ ☉ ☉ ☉ (SF)
Allergene: A,C,L	kcal 692	X X	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 836	X	Allergene: A,C,G	kcal 879	X	Allergene: A,G	kcal 633	

DO
21.03.

Gemüsecremesuppe GEB.HÜHNERBRUSTFILET mit Gemüse und Butterkartoffeln Schoko-Kokoskuchen	0,7 3,1 2,8	☉ ☉ ☉ (SF)	Gemüsecremesuppe HOKIFISCHFILET in Tomatensauce, Reis Birne	0,7 4,2 1,9	☉ ☉ ☉ (SF)	Nudelsuppe EINGEMACHTES KALBFLEISCH mit Hörnchen Birne	0,7 5,2 1,9	☉ ☉ ☉ (SF)	Gemüsecremesuppe NUDEL-KÄSEAUFLAUF m. mediterranem Gemüse Schoko-Kokoskuchen	0,7 5,4 2,8	☉ ☉ ☉ (SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 963	X X	Allergene: A,D,G,L	kcal 730	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 849	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 973	

FR
22.03.

Klare Rindssuppe Backerbsen SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo Marillenkuchen	0,1 0,6 5,1 2,0	☉ ☉ ☉ ☉ (SF)	Kartoffelrahmsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Kakaokuchen	0,9 2,5 2,6	☉ ☉ ☉ (SF)	Klare Rindssuppe Backerbsen BOHNENGULASCH mit Salzkartoffeln Marillenkuchen	0,1 0,6 2,3 2,0	☉ ☉ ☉ ☉ (SF)	Kartoffelrahmsuppe PENNE mit Pilzsauce mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenkuchen	0,9 4,8 0,1 0,1 2,0	☉ ☉ ☉ ☉ ☉ (SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 673	X	Allergene: A,C,F,G	kcal 804	X	Allergene: A,C,G	kcal 724	X	Allergene: A,C,G,M	kcal 806	

SA
23.03.

Grießnockerlsuppe RÄUCHERLACHSNUDELN Streuselkuchen	0,6 4,4 2,6	☉ ☉ ☉ (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 KARFIOL mit Butterbröseln und Kräuterrahmsauce Streuselkuchen	0,9 2,4 2,6	☉ ☉ ☉ (SF)
Allergene: A,C,D,G	kcal 862	X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 696	X X	Allergene: A,C,G	kcal 782	X	Allergene: A,C,G	kcal 762	

SO
24.03.

Linsensuppe SCHWEINSBRATEN mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat Pfirsichkuchen	0,3 1,7 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 FRISCHKÄSETASCHEN mit buntem Gemüse Dinkel-Ribiselkuchen	0,6 3,8 1,5	☉ ☉ ☉ (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	kcal 805	

ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



SAMARITERBUND WIEN
Kerschensteinerstraße 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 25.03. - 31.03.2019 (KW 13)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 25.03.	Alt Wiener Suppentopf GESELTCHTES mit Linsen und Serviettenknödeln Topfenkuchen BE 0,3 3,5 1,7	Karottencremesuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree Joghurt-Topfencreme BE 0,3 2,6 0,4 (SF)	Karottencremesuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Joghurt-Topfencreme BE 0,3 3,2 0,4 (SF)	Karottencremesuppe SPAGHETTI 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 kcal 714	Allergene: A,D,G kcal 655	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 826
DI 26.03.	Kohlrabicremesuppe MOHNUDELN mit Apfelmus Staubzucker Marmorschnitte BE 0,4 9,7 0,8 2,1 (SF)	Eisprudelsuppe EINMACHHUHN mit Hörnchen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Marmorschnitte BE 0,1 4,3 0,1 0,1 (SF) 2,1 (SF)	Kohlrabicremesuppe SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Apfelmus BE 0,4 3,4 1,4	Kohlrabicremesuppe GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkartoffeln Sauce Tartare dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marmorschnitte BE 0,4 4,5 0,3 0,1 (SF) 2,1
	Allergene: A,C,G kcal 1060	Allergene: A,C,G,L,M kcal 989	Allergene: A,C,G kcal 592	Allergene: A,C,G,M kcal 1092
MI 27.03.	Einbrennsuppe ROSTBRATWÜRSTEL mit Paradeiskraut und Erdäpfelschmarren Tiramisucremeschnitte BE 0,7 2,5 1,5	Rindsuppe mit Reibteig ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Banane BE 0,7 3,3 2,5 (SF)	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENGRIßAUFLAUF mit Äpfeln,Pfirsichmus Banane BE 0,7 3,5 2,5 (SF)	Einbrennsuppe GEMÜSENUDEL TASCHEN 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
DO 28.03.	Gärtnerinnensuppe GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN in Champignonsc., Nudeln Brombeerkuchen BE 0,3 4,4 2,3	Haferflockensuppe TOPFENAUF LAUF mit Marillenmus Vanillepudding BE 0,5 2,5 0,9 (SF)	Gärtnerinnensuppe PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding BE 0,3 2,5 0,9	Gärtnerinnensuppe ROLLGERSTE-GEMÜSE- LAIBCHEN Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Brombeerkuchen BE 0,3 5,1 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 955	Allergene: A,C,G kcal 411	Allergene: A,C,G,L kcal 737	Allergene: A,C,G,L kcal 782
FR 29.03.	Kräutertropfteigsuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN Kartoffelsalat BIO-Karottenkuchen BE 0,6 2,5 3,1 2,7 (SF)	Kräutertropfteigsuppe HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree Pfirsichkompott BE 0,6 1,9 0,6 (SF)	Selleriecremesuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen Pfirsichkompott BE 0,5 5,0 0,6	Kräutertropfteigsuppe KARTOFFEL- KÄSEBÄLLCHEN mit Letscho BIO-Karottenkuchen BE 0,6 4,5 2,7 (SF)
	Allergene: A,C,D,H,L kcal 870	Allergene: A,C,G,L kcal 507	Allergene: A,G,L kcal 677	Allergene: A,C,G,H,L kcal 819
SA 30.03.	Zwiebelsuppe BLUNZENGRÖSTEL Linsensalat Joghurt-Topfencreme BE 0,3 3,6 1,3	Grießnockerlsuppe PENNE PRIMAVERA Himbeerschnitte BE 0,6 5,1 1,5 (SF)	Grießnockerlsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Himbeerschnitte BE 0,6 4,0 1,5 (SF)	Zwiebelsuppe POWIDL TASCHERL 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
SO 31.03.	Nudelsuppe RAHMFLEISCH mit Hörnchen dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte BE 0,7 5,1 0,1 0,1 3,2	Nudelsuppe GEK. RINDFLEISCH mit Salzkartoffeln und Cremespinat Apfelkuchen BE 0,7 2,3 2,1 (SF)	Nudelsuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Apfelkuchen BE 0,7 4,8 2,1	Spinatcremesuppe "Florentine" PINZGAUER KASNOCK'N 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,M kcal 1051	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 01.04. - 07.04.2019 (KW 14)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
01.04.

	BE		BE		BE		BE
Leberreissuppe CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödeln Muffin Schoko-Banane	0,3 3,9 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 BÄRLAUCHLAIBCHEN mit Kräuterrahmsauce und buntem Gemüse Muffin Schoko-Banane	0,9 3,7 2,4
Allergene: A,C,G	kcal 770	Allergene: A,D,G	kcal 732	Allergene: A,G,L	kcal 758	Allergene: A,C,G	kcal 997

DI
02.04.

Lauchcremesuppe BERNER WÜRSTEL mit Petersilkartoffeln und Gusto Gemüse Joghurt-Himbeeruchen	0,6 2,4 2,3	Buchstabensuppe FLORENTINER NUDELN mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Kiwi	0,7 4,9 0,8	Lauchcremesuppe ALASKA-SEELACHSFILET IM KRÄUTERBACKTEIG mit Sommergemüse, Reis Kiwi	0,6 4,5 0,8	Buchstabensuppe MARILLENFRUCHTKNÖDEL mit Semmelbröseln Staubzucker Joghurt-Himbeeruchen	0,7 10,1 0,8 2,3
Allergene: A,C,G	kcal 1089	Allergene: A,C,G,L	kcal 597	Allergene: A,C,D,G	kcal 845	Allergene: A,C,G,L	kcal 1135

MI
03.04.

Teigmuschelsuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kohlgemüse und Kümmelkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,5 3,1 1,5	Kartoffelrahmsuppe GRIEßFLAMMERIENOCKERL mit Beerenröster Staubzucker Mandarinenkompott	0,9 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	0,9 5,3 1,5
Allergene: A,C,G,L	kcal 756	Allergene: A,C,G	kcal 725	Allergene: A,G,L	kcal 537	Allergene: A,C,G	kcal 780

DO
04.04.

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

FR
05.04.

Grießnockerlsuppe BROCCOLI-LACHSAUFLAUF mit Dillsauce Vanille-Kakaobiskuit	0,6 1,9 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-Himbeeruchen	0,6 4,3 0,1 1,4	Rahmsuppe ZARTWEIZENRISOTTO mit Gemüse Dinkel-Himbeeruchen	0,6 3,7 1,4
Allergene: A,C,D,G	kcal 699	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 684	Allergene: A,C,G,M	kcal 797	Allergene: A,C,G	kcal 864

SA
06.04.

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

SO
07.04.

Klare Rindssuppe mit Frittaten GEB. SCHWEINSSCHNITZEL 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 GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Reis und Babykarotten BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,2 2,5	Legierte Grießsuppe RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF mit Spätzle dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 3,9 0,1 0,1 2,2	Legierte Grießsuppe GEMÜSESCHNITZEL mit Petersilkartoffeln Joghurt-Kräutersauce dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,6 5,5 0,6 0,1 0,1 2,5
Allergene: A,C,G,M	kcal 695	Allergene: A,C,G	kcal 685	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 798	Allergene: A,C,G,L,M	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