

Tagespaket 10.04. - 16.04.2017 (KW 15)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ		VEGETARISCHES MENÜ		A WOCHENMENÜ		B	
	BE		BE		BE		BE		MO DI MI DO FR SA SO		BE	
MO 10.04.	Eisprudelsuppe AUSGELÖSTES BACKHENDL mit Risipisi Mischsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen	0,2 5,6 0,1 1,8 (SF)	Karottencremesuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Joghurt-Topfencreme	0,9 3,3 0,5 (SF)	Eisprudelsuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse Mischsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,2 7,2 0,1 0,5 (SF)	Karottencremesuppe POWIDL TASCHERL mit Birnenkompott Staubzucker Topfenkuchen	0,9 9,8 0,8 1,8 (SF)	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Tagessuppe Diabetikermenü GEBACKENER LEBERKÄSE mit Kartoffelpüree Fisolensalat Joghurt-Topfencreme Tagesdessert Diabetikermenü	4,3 0,6 0,5	A kcal 907
	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 967	Allergene: A,D,G	kcal 750	Allergene: A,C,F,G,L,M	kcal 700	Allergene: A,C,G	kcal 1038	Allergene: A,C,F,G,H,L,M,O			
DI 11.04.	Kohlrabicremesuppe LINSEN MIT SPECK und Serviettenknödeln Marmorschnitte	0,5 5,1 0,8	Alt Wiener Suppentopf EINMACHHUHN mit Hörnchen Pfirsichkompott	0,5 4,6 0,6 (SF)	Kohlrabicremesuppe PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Pfirsichkompott	0,5 2,5 0,6 0,6	Kohlrabicremesuppe GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkartoffeln Sauce Tartare dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Marmorschnitte	0,5 4,7 0,3 0,1 0,1 0,8 (SF)	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>	Tagessuppe Vegetarisches Menü TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce Topfenkuchen Tagesdessert Vegetar. Menü	6,8 1,8 (SF)	B kcal 909
	Allergene: A,C,G,M	kcal 654	Allergene: A,C,G,L	kcal 686	Allergene: A,C,G	kcal 706	Allergene: A,C,G,M	kcal 852	Allergene: A,C,F,G,H,L,M,O			
MI 12.04.	Rindsuppe mit Reibteig RAHMFLEISCH mit Hörnchen dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte	0,7 5,1 0,1 0,1 1,9	Rindsuppe mit Reibteig KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Tiramisucremeschnitte	0,7 2,7 1,5 1,9 (SF)	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENAUF LAUF mit Marillenmus Banane	0,7 2,5 2,5 (SF)	Einbrennsuppe KARTOFFEL-KÄSEBÄLLCHEN mit Letscho Tiramisucremeschnitte	0,7 5,2 1,9 (SF)	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
	Allergene: A,A1,C,G,H,H2,M,O	kcal 959	Allergene: A,C,G,H	kcal 892	Allergene: A,C,G	kcal 540	Allergene: A,C,G,H	kcal 817				
DO 13.04.	Gärtnerinnensuppe GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Cremespinat und Erdäpfelschmarren Brombeerkuchen	0,8 2,1 2,3 (SF)	Spinatcremesuppe "Florentine" TOPFENPALATSCHINKEN in Vanillesauce Mohnkuchen DIA	0,6 5,5 1,4	Spinatcremesuppe "Florentine" MAJORANFLEISCH mit Spiralen Mohnkuchen DIA	0,6 5,2 1,4	Gärtnerinnensuppe SPINATNOCKERL mit Käsesauce Brombeerkuchen	0,8 7,3 2,3 (SF)	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
	Allergene: A,C,G,L	kcal 807	Allergene: A,C,G	kcal 826	Allergene: A,C,G	kcal 832	Allergene: A,C,G,L	kcal 1067				
FR 14.04.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SCHOLLE GEBACKEN mit Petersilkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Karottenkuchen	0,2 0,7 4,9 0,1 0,1 2,8 (SF)	Selleriecremesuppe PENNE MIT TOMATENSAUCE dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Apfelmus	0,6 4,3 0,1 0,1 1,4 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Apfelmus	0,2 0,7 3,9 1,4 (SF)	Selleriecremesuppe CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödeln BIO-Karottenkuchen	0,6 4,4 2,8 (SF)	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
	Allergene: A,C,D,G,H,L,M	kcal 909	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 583	Allergene: A,C,D,G,L	kcal 630	Allergene: A,C,G,H,L	kcal 846				
SA 15.04.	Zwiebelsuppe MOHNUDELN mit Apfelmus Staubzucker Joghurt-Topfencreme	0,5 9,9 0,8 1,7 (SF)	Kräutertropfteigsuppe KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten Mandarinenkompott	0,8 4,0 0,8 (SF)	Zwiebelsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Mandarinenkompott	0,5 4,4 0,8 (SF)	Zwiebelsuppe ROLLGERSTE-GEMÜSE-LAIBCHEN mit Erbsenrahmsauce, Salzkartoffeln Joghurt-Topfencreme	0,5 5,8 1,7 (SF)	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
	Allergene: A,C,G,O	kcal 923	Allergene: A,C,G,L	kcal 607	Allergene: A,C,G,O	kcal 648	Allergene: A,G,L,O	kcal 646				
SO 16.04.	Hühnersuppe mit Nudeln OSTERSCHINKEN mit Wurzelgemüse u. Kartoffel-Krenpüree Schokoschnitte	0,9 2,5 3,2	Haferflockensuppe HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree Selleriesalat Orangenkuchen	0,5 2,0 0,2 1,4	Hühnersuppe mit Nudeln ENNSTALER BAUERNKNÖDEL auf Speck-Sauerkraut Orangenkuchen	0,9 4,6 1,4	Haferflockensuppe PINZGAUER KASNOCK'N dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte	0,5 5,0 0,1 0,1 3,2 (SF)	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>			
	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 874	Allergene: A,C,G,L	kcal 675	Allergene: A,C,G	kcal 691	Allergene: A,C,F,G,M	kcal 1123				

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.

Das Wochenmenü A – wird von Montag bis Sonntag gleichbleibend angeboten und ist immer ein Fleischgericht.

Das Wochenmenü B – wird von Montag bis Sonntag gleichbleibend angeboten und ist immer ein fleischloses Gericht.

- (EW)** Extra Weich
- (SF)** Schweinefleischfrei
- In den weißen Kreisen können Sie Ihr tägliches Wahlmenü ankreuzen.

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Tagespaket 17.04. - 23.04.2017 (KW 16)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ		VEGETARISCHES MENÜ		A WOCHENMENÜ B	
	BE		BE		BE		BE		BE	
MO 17.04. Feiertag	Leberknödelsuppe BURGUNDER RINDSBRATEN mit Krokettten Muffin Schoko-Banane	0,7 2,5 2,4 (SF)	Dillkräutersuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse Muffin Schoko-Banane	0,6 2,7 2,4 (SF)	Leberknödelsuppe RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF mit Spätzle Apfel-Karottenmus	0,7 4,3 1,7 (SF)	Dillkräutersuppe GEMÜSESCHNITZEL mit Petersilkkartoffeln Schnittlauchsauc Karottensalat Muffin Schoko-Banane	0,6 5,5 0,3 0,6 2,4 (SF)	MO DI MI DO FR SA SO Tagessuppe Diabetikermenü SAFTFLEISCH mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	4,9 1,7 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 790	Allergene: A,C,G,L,O	kcal 783	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 689	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1272	Allergene: A,C,F,G,H,L,M,O	kcal 694
DI 18.04.	Lauchcremesuppe FLEISCHPALATSCHINKEN mit Paprikarahmsauce dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Birnenmus	0,7 3,6 0,1 0,1 2,8	Buchstabensuppe GRIEßFLAMMERIENOCKERL mit Beerenröster Staubzucker Birnenmus	0,8 6,2 0,8 2,8 (SF)	Lauchcremesuppe SZEGED. KRAUTFLEISCH mit Kümmelkartoffeln Marmorguglhupf DIA	0,7 2,7 1,3	Lauchcremesuppe SPAGHETTI mit Gemüsesugo mit Hartkäse dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Birnenmus	0,7 7,4 0,1 0,1 2,8 (SF)	MO DI MI DO FR SA SO Tagessuppe Vegetarisches Menü REISAUFLAUF mit Apfelstücken und Erdbeermus Staubzucker Tagesdessert Vegetar.Menü	10,4 0,8 2,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,M	kcal 852	Allergene: A,C,G,L	kcal 767	Allergene: A,C,G	kcal 789	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 777	Allergene: A,C,F,G,H,L,M,O	kcal 1132
MI 19.04.	Hühnersuppentopf FASCHIERTE LAIBCHEN mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,7 3,4 1,5	Kartoffelrahmsuppe NUDELN FLORENTINER ART mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Mandarinenkompott	0,9 5,0 0,8 (SF)	Hühnersuppentopf ALASKA-SEELACHSFILET IM KRÄUTERBACKTEIG mit Sommergemüse, Reis Mandarinenkompott	0,7 4,5 0,8 (SF)	Kartoffelrahmsuppe FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL mit Erdbeermus Staubzucker Dinkel-Ribiselkuchen	0,9 9,8 0,8 1,5 (SF)		
	Allergene: A,C,G,L	kcal 788	Allergene: A,C,G	kcal 722	Allergene: A,C,D,G,L	kcal 780	Allergene: A,C,G	kcal 1100		
DO 20.04.	Broccolicremesuppe SCHWEINSBRATEN mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat Apfelkompott	0,7 2,3 1,0	Reibteigsuppe HOKIFISCHFILET Tomaten-Basilikumsauce mit Petersilkkartoffeln Topfenkuchen geb. DIA	0,8 2,9 1,2	Broccolicremesuppe KAISERSCHMARREN mit Apfelmus Topfenkuchen geb. DIA	0,7 6,8 1,2	Reibteigsuppe FISOLENGULASCH mit Salzkartoffeln Apfelkompott	0,8 4,3 1,0 (SF)		
	Allergene: A,C,G	kcal 613	Allergene: A,C,D,G,L,O	kcal 511	Allergene: A,C,G	kcal 819	Allergene: A,C,G,L	kcal 455		
FR 21.04.	Grießnockerlsuppe BROCCOLI-LACHSAUFLAUF mit Dillsauce Vanille-Kakaobiskuit	0,6 2,5 2,0 (SF)	Grießnockerlsuppe HASCHEEHÖRNCHEN Roter Rübensalat Vanille-Kakaobiskuit	0,6 5,3 1,5 2,0	Grießnockerlsuppe GEKOCHTER SCHINKEN mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Biskuitschnitte	0,6 2,4 1,5 2,2	Rahmsuppe ZARTWEIZENRISOTTO mit Gemüse Biskuitschnitte	0,6 4,8 2,2 (SF)		
	Allergene: A,C,D,G	kcal 817	Allergene: A,C,G,L	kcal 1013	Allergene: A,C,G,L	kcal 754	Allergene: A,C,G	kcal 865		
SA 22.04.	Gelbe Rübensuppe MILCHREIS mit Beerenröster Pfirsichkuchen	0,9 7,5 2,3 (SF)	Gelbe Rübensuppe GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE im Gemüsesaft mit Semmelknödeln Pfirsichkuchen	0,9 3,0 1,5 2,3 (SF)	Gelbe Rübensuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt DIA	0,9 4,6 0,1 0,1 1,1 (SF)	Klare Gemüsebouillon Backerbsen GEMÜSENUDELPFANNE Pfirsichkuchen	0,2 0,6 4,2 2,3 (SF)		
	Allergene: A,C,G,L	kcal 890	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 874	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 765	Allergene: A,C,G,L	kcal 727		
SO 23.04.	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEB. SCHWEINSSCHNITZEL mit Petersilkkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Beerenschnitte	0,1 0,7 3,5 0,1 0,1 2,5	Klare Rindssuppe mit Frittaten MATROSENFLEISCH mit Spiralen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Beerenschnitte	0,1 0,7 4,3 0,1 0,1 2,5	Legierte Grießsuppe TIROLER GRÖSTL dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Brombeerkuchen DIA	0,7 4,3 0,1 0,1 1,6	Legierte Grießsuppe SPINATPALATSCHINKEN mit Käsesauce Joghurt-Beerenschnitte	0,7 3,4 2,5 (SF)		
	Allergene: A,C,G,M	kcal 823	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1000	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 812	Allergene: A,C,G,L	kcal 879		

ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



SAMARITERBUND WIEN
Kerschensteiner-gasse 20, 1120 Wien
(01) 89 145-173
menueservices@samariterbund.net
www.menueservices.at



Schottenfeldgasse 29, 1072 Wien
(01) 512 36 61-23 od. 24
ear@wiener.hilfswerk.at
www.wiener-hilfswerk.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 24.04. - 30.04.2017 (KW 17)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ		VEGETARISCHES MENÜ		A WOCHENMENÜ		B	
	BE		BE		BE		BE		MO DI MI DO FR SA SO		BE	
MO 24.04.	Rindsuppe mit Nudeln GEBRATENER LEBERKÄSE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Mohn-Streuselkuchen	1,0 2,9 3,1	Rindsuppe mit Nudeln PUTENLAIBCHEN FASCHIERT MIT PÜREE und Gemüse Guglhupf	1,0 3,0 1,3	Erbensencremesuppe TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln, Pfirsichmus Guglhupf	1,2 3,9 1,3	Erbensencremesuppe RATATOUILLE mit Reis Mohn-Streuselkuchen	1,2 4,9 3,1		MO DI MI DO FR SA SO	Tagesuppe Diabetikermenü GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Guglhupf	3,9 1,3
	Allergene: A,C,F,G	kcal 872	X Allergene: A,C,G,M,O	kcal 641	X Allergene: A,C,G	kcal 728	X Allergene: A,C,F,G	kcal 820	X	Allergene: A,C,F,G,H,L,M,O	kcal 920	
DI 25.04.	Selleriecremesuppe CEVAPCICI mit Letscho und Reis Gemischtes Kompott	0,6 5,0 1,3	Selleriecremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit Tomatensauce Apfelkompott	0,6 3,6 0,7	Klare Rindsuppe Backerbsen LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Apfelkompott	0,1 0,6 5,2 0,7	Selleriecremesuppe KOCHSALAT mit Kümmelkartoffeln Gemischtes Kompott	0,6 3,4 1,3		MO DI MI DO FR SA SO	Tagesuppe Vegetarisches Menü NUTELLAPALATSCHINKEN Staubzucker Mohn-Streuselkuchen	5,8 0,8 3,1
	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 708	X X X Allergene: A,C,G,L	kcal 547	X Allergene: A,C,G	kcal 680	X Allergene: A,G,L	kcal 468	X	Allergene: A,C,F,G,H,L,M,O	kcal 1185	
MI 26.04.	Gärtnerinnensuppe EIERHÖRNCHEN Roter Rübensalat Vanillepudding	0,8 4,9 1,5 2,4	Zucchini-cremesuppe RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Roter Rübensalat Walnusskuchen DIA	1,3 5,0 1,5 1,4	Gärtnerinnensuppe HOKIFISCHFILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Walnusskuchen DIA	0,8 2,6 1,4	Gärtnerinnensuppe GEMÜSERAHMLINSEN mit Serviettenknödeln Vanillepudding	0,8 5,8 2,4				
	X Allergene: A,C,G,L	kcal 764	X X Allergene: A,C,G,H,H3	kcal 969	X Allergene: A,C,D,G,H,H3,L	kcal 608	X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 811				
DO 27.04.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten GEBRATENE HÜHNERKEULE im Natursaft mit Reis Mischsalat mit klarer Marinade Orangenkuchen	0,2 0,7 3,6 0,1 2,4	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel MARILLENPALATSCHINKEN Staubzucker Birne	1,7 6,4 0,8 1,9	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel POLPETTI GEMISCHT in Tomatensauce, Reis Mischsalat mit klarer Marinade Birne	1,7 6,1 0,1 1,9	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SCHUPFNUDELN mit Paprikarahmsauce Mischsalat mit klarer Marinade Orangenkuchen	0,2 0,7 8,6 0,1 2,4				
	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1060	X Allergene: A,C,G,L	kcal 821	X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 857	X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1031				
FR 28.04.	Gemüsecremesuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN mit Petersilkkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Apfelkuchen	0,5 4,9 0,1 0,1 2,3	Teigmuschelsuppe FLEISCHSPIRALEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Ribiselkuchen	0,8 6,1 0,1 0,1 1,5	Teigmuschelsuppe KOHLGEMÜSE mit Röstinchen Ribiselkuchen	0,8 3,5 1,5	Gemüsecremesuppe SCHETERHAUFEN mit Birnenmus Staubzucker BIO-Apfelkuchen	0,5 10,4 0,8 2,3				
	Allergene: A,C,D,G,L,M	kcal 819	X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 872	X Allergene: A,C,G,L	kcal 642	X Allergene: A,C,F,G,L	kcal 1083				
SA 29.04.	Kohlrabicremesuppe NUSSCHMARREN mit Weichselragout Staubzucker Dinkel-Himbeeruchen	0,5 9,3 0,8 1,4	Kräutertropfteigsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Petersilkkartoffeln und Zucchini-gemüse Dinkel-Himbeeruchen	0,8 3,1 1,4	Kohlrabicremesuppe SURBRATEN mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Schokopudding Diab.	0,5 3,4 1,0	Kräutertropfteigsuppe VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE Dinkel-Himbeeruchen	0,8 5,3 1,4				
	X Allergene: A,C,G,H	kcal 1183	X Allergene: A,C,D,G,L	kcal 592	X Allergene: A,C,G	kcal 610	X Allergene: A,C,G,L	kcal 832				
SO 30.04.	Leberknödelsuppe SCHWEIZER LAIBCHEN mit Kartoffelpüree dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade	0,7 5,5 0,1 0,1 2,2	Haferflockensuppe NATURSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade	0,5 4,3 2,2	Leberknödelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Topfenschnitte DIA	0,7 2,5 0,7	Haferflockensuppe MAKKARONIAUFLAUF mit Paprikarahmsauce dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade	0,5 6,0 0,1 0,1 2,2				
	Allergene: A,A1,C,G,L,M	kcal 984	X Allergene: A,A1,C,G,L	kcal 698	X Allergene: A,C,G,L	kcal 554	X Allergene: A,A1,C,G,M	kcal 1010				

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.

Das Wochenmenü A – wird von Montag bis Sonntag gleichbleibend angeboten und ist immer ein Fleischgericht.

Das Wochenmenü B – wird von Montag bis Sonntag gleichbleibend angeboten und ist immer ein fleischloses Gericht.

(EW) Extra Weich

(SF) Schweinefleischfrei

In den weißen Kreisen können Sie Ihr tägliches Wahlmenü ankreuzen.

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Tagespaket 01.05. - 07.05.2017 (KW 18)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ	A WOCHENMENÜ	B
MO 01.05. Feiertag	Alt Wiener Suppentopf FASCHIRTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen Marillenkuchen	Grüne Spargelsuppe GEF.KALBSBRUST im Natursaft mit feinem Kräuterreis Fruchtjoghurt DIA	Grüne Spargelsuppe ZWIEBELFLEISCH mit Petersilkartoffeln dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt DIA	Grüne Spargelsuppe TAGLIATELLI mit Zucchini-creme mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenkuchen	MO DI MI DO FR SA SO Tagesuppe Diabetikermenü SCHINKENFLECKERL Karottensalat Fruchtjoghurt DIA	A 5,9 0,6 1,1
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 923	Allergene: A,C,G kcal 792	Allergene: A,G,M,O kcal 461	Allergene: A,C,G,M kcal 890	Allergene: A,C,F,G,H,L,M,O kcal 745	
DI 02.05.	Selleriecremesuppe SCHWEINSPÖRKÖLT mit Spätzle Guglhupf	Reibteigsuppe SPIRALEN mit Sauce Bolognese dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Pfirsichkompott	Reibteigsuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Pfirsichkompott	Reibteigsuppe KAISERSCHMARREN mit Zwetschenröster Staubzucker Guglhupf	MO DI MI DO FR SA SO Tagesuppe Vegetarisches Menü APFEL-MOHN SCHMARREN Staubzucker Marillenkuchen	B 7,7 0,8 2,0
	Allergene: A,C,G,L kcal 981	Allergene: A,C,L,M kcal 588	Allergene: A,C,D,G,L kcal 549	Allergene: A,C,G,L kcal 1160	Allergene: A,C,F,G,H,L,M,O kcal 960	
MI 03.05.	Zwiebelsuppe GEFÜLLTE PAPRIKA in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Weichselkompott	Rahmsuppe ALASKA-SEELACHSWÜRFEL in Dillsauce mit Reis Bananencremeschnitte	Rahmsuppe ESTERHAZY- RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Bananencremeschnitte	Zwiebelsuppe BROCCOLI-KAROTTEN- SOUFFLÉ mit Tomatensauce, Reis Weichselkompott		
	Allergene: A,C,M,O kcal 502	Allergene: A,C,D,G kcal 597	Allergene: A,C,G,L kcal 723	Allergene: A,C,G,O kcal 622		
DO 04.05.	Klare Rindssuppe mit Frittaten APFELSTRUDEL mit Vanillesauce Schokolade-Muffin	Dillkräutersuppe HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE mit Spinatnockerl Vanillepudding	Klare Rindssuppe mit Frittaten AUGSBURGER mit Dillkartoffeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Vanillepudding	Dillkräutersuppe KARFIOL-KÄSEMEDAILLONS mit cremigen Gemüse Schokolade-Muffin		
	Allergene: A,C,G kcal 972	Allergene: A,G kcal 675	Allergene: A,C,G,M kcal 766	Allergene: A,C,G kcal 839		
FR 05.05.	Einbrennsuppe FRANKFURTER mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Erdbeer-Topfen-Roulade	Buchstabensuppe NUDEL-GEMÜSEAUFLAUF mit Kräuterrahmsauce Selleriesalat Mohnkuchen DIA	Buchstabensuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Mohnkuchen DIA	Einbrennsuppe SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo mit Hartkäse Erdbeer-Topfen-Roulade		
	Allergene: A,C,G,M kcal 808	Allergene: A,C,G,L kcal 691	Allergene: A,C,G,L kcal 720	Allergene: A,C,G,L kcal 714		
SA 06.05.	Grießnockerlsuppe HOKIFISCHFILET in Safransc, grüne Bandnudeln, Tomaten BIO-Karottenkuchen	Grießnockerlsuppe REISAUFLAUF MIT ÄPFELN und Erdbeermus Staubzucker Joghurt-Topfencreme	Karfiolcremesuppe SAFTFLEISCH mit Reis Karottensalat Joghurt-Topfencreme	Karfiolcremesuppe KAROTTEN-ERBSENGEMÜSE mit Röstinchen Joghurt-Topfencreme		
	Allergene: A,C,D,G,H kcal 852	Allergene: A,C,G kcal 800	Allergene: A,G,L kcal 806	Allergene: A,G kcal 696		
SO 07.05.	Karottencremesuppe GEB. PUTENSCHNITZEL mit buntem Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	Nudelsuppe STEIR. WURZELFLEISCH mit Kümmelkartoffeln BIO-Zitronenkuchen	Karottencremesuppe SCHWEINBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Guglhupf	Nudelsuppe GEMÜSEPALATSCHINKEN- AUFLAUF mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen		
	Allergene: A,C,G,M kcal 862	Allergene: A,C,L kcal 721	Allergene: A,C,G kcal 685	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 832		

ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



SAMARITERBUND WIEN
Kerschensteingasse 20, 1120 Wien
(01) 89 145-173
menueservices@samariterbund.net
www.menueservices.at



Schottenfeldgasse 29, 1072 Wien
(01) 512 36 61-23 od. 24
ear@wiener.hilfswerk.at
www.wiener-hilfswerk.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