

Tagespaket 09.04. - 15.04.2018 (KW 15)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
09.04.

	BE		BE		BE		BE
Teigreissuppe FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkartoffeln 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
10.04.

Klare Gemüsebouillon Backerbsen EIERHÖRNCHEN Roter Rübensalat Apfel-Karottenmus	0,0 0,6 5,0 0,8 1,3 (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 1,3 (SF)
X Allergene: A,C,G,L	kcal 687	X Allergene: A,C,G,L	kcal 661	X Allergene: A,C,G,L	kcal 758	X Allergene: A,C,G,L	kcal 619

MI
11.04.

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
12.04.

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
13.04.

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
14.04.

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 1,3	Grießnockerlsuppe RINDFLEISCH LASAGNE mit Tomatenragout dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	0,6 4,7 0,1 0,1 1,3 (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 825	X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 806	X Allergene: A,C,G	kcal 851

SO
15.04.

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 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 16.04. - 22.04.2018 (KW 16)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
16.04.

	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
17.04.

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 Petersilkkartoffeln 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
18.04.

Teigreissuppe GERÖSTETE LEBER von der Pute mit Petersilkkartoffeln Birnenkompott	1,1 3,5 1,0	☉ ☉ ☉ (SF)	Teigreissuppe RAHMFLEISCH 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
19.04.

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
20.04.

Klare Rindssuppe Backerbsen GEB.HÜHNERBRUSTFILET mit Gemüse und Butterkartoffeln Marillenkuchen	0,1 0,6 3,1 2,0	☉ ☉ ☉ ☉ (SF)	Kartoffelrahmsuppe HOKIFISCHFILET in Tomatensauce, Reis Kakaokuchen	0,9 4,2 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	kcal 862	X Allergene: A,C,D,F,G	kcal 891	X Allergene: A,C,G	kcal 724	X Allergene: A,C,G,M	kcal 806				

SA
21.04.

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
22.04.

Linsensuppe CHAMPIGNONRAHM-SCHNITZEL mit Kräutereis dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Pflirsichkuchen	0,3 3,8 0,1 0,1 2,3	☉ ☉ ☉ ☉ ☉ (SF)	Dillkräutersuppe KALBFLEISCH in Wurzelsauce mit Hörnchen Pflirsichkuchen	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

Tagespaket 23.04. - 29.04.2018 (KW 17)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 23.04.	Karottencremesuppe LINSEN MIT SPECK und Serviettenknödeln Topfenkuchen	Eisprudelsuppe EINMACHHUHN mit Hörnchen Joghurt-Topfencreme	Eisprudelsuppe SCHUPFNUDELN mit Paprikarahmsauce dazu Mischsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	Karottencremesuppe GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkartoffeln Sauce Tartare dazu Mischsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen
	Allergene: A,C,G,M	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G,M
DI 24.04.	Kohlrabicremesuppe KARTOFFEL-BROCCOLIAUFLAU mit Kräuterrahmsauce Marmorschnitte	Alt Wiener Suppentopf KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Apfelmus	Kohlrabicremesuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Apfelmus	Kohlrabicremesuppe RAHMFI SOLEN mit Röstinchen Marmorschnitte
	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,D,G	Allergene: A,C,G
MI 25.04.	Einbrennsuppe ZNAIMERFLEISCH mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte	Rindsuppe mit Reibteig HÜHNER-SCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENGRIEßAUFLAU mit Äpfeln, Pfirsichmus Banane	Einbrennsuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte
	Allergene: A,C,G,H,L,M	Allergene: A,C,G,H,M	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,F,G,H,L,M
DO 26.04.	Gärtnerinnensuppe GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN in Champignonsc., Nudeln Brombeerkuchen	Haferflockensuppe TOPFENPALATSCHINKEN in Vanillesauce Vanillepudding	Gärtnerinnensuppe PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding	Gärtnerinnensuppe ROLLGERSTE-GEMÜSE- LAIBCHEN sauce, Salzkartoffeln Brombeerkuchen
	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L
FR 27.04.	Grießnockerlsuppe MOHNUDELN mit Apfelmus Staubzucker BIO-Karottenkuchen	Grießnockerlsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Pfirsichkompott	Selleriecremesuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen Karfiolsalat Pfirsichkompott	Selleriecremesuppe KARTOFFEL- KÄSEBÄLLCHEN mit Letscho BIO-Karottenkuchen
	Allergene: A,C,H	Allergene: A,C,D,G	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,G,H,L
SA 28.04.	Zwiebelsuppe BLUNZENGRÖSTEL dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	Kräutertropfteigsuppe PENNE mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Himbeerschnitte	Zwiebelsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Himbeerschnitte	Zwiebelsuppe POWIDL TASCHERL mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme
	Allergene: A,G,M	Allergene: A,C,L,M	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G
SO 29.04.	Nudelsuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN Kartoffelsalat Schokoschnitte	Spinatcremesuppe "Florentine" KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten Apfelkuchen	Nudelsuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Apfelkuchen	Spinatcremesuppe "Florentine" PINZGAUER KASNOCK'N dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte
	Allergene: A,C,D,F,L	Allergene: A,C,G,H	Allergene: A,C,H,L	Allergene: A,C,F,G,M



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 30.04. - 06.05.2018 (KW 18)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
30.04.

	BE		BE		BE		BE
Leberreissuppe CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödeln Muffin Schoko-Banane	0,3 3,9 2,4	●	Dillkräutersuppe HOKIFISCHFILET Tomaten-Basilikumsauce mit Petersilkartoffeln Apfel-Karottenmus	0,6 2,7 1,3	●	Leberreissuppe SAFTFLEISCH mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	0,3 4,8 1,3
Allergene: A,C,G	kcal 770	X X	Allergene: A,D,G	kcal 508	X	Allergene: A,L	kcal 632
							kcal 835

DI
01.05.
Feiertag

Grüne Spargelsuppe ZÜRCHER GESCHNETZELTES mit Röstinchen Joghurt-Himbeerkuchen	0,3 2,8 2,3	●	Grüne Spargelsuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse Guglhupf	0,3 2,3 2,1	●	Grüne Spargelsuppe ALASKA-SEELACHSFILET IM KRÄUTERBACKTEIG mit Sommergemüse, Reis Guglhupf	0,3 4,5 2,1
Allergene: A,C,G	kcal 694	X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 754	X	Allergene: A,C,D,G	kcal 979
							kcal 817

MI
02.05.

Hünersuppentopf FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kohlgemüse und Kümmelkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,7 3,1 1,5	●	Kartoffelrahmsuppe FLORENTINER NUDELN mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Mandarinenkompott	0,9 5,0 0,8	●	Hünersuppentopf GEKOCHTER SCHINKEN mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Mandarinenkompott	0,7 2,4 0,8 0,8
Allergene: A,C,G,L	kcal 807	X X	Allergene: A,C,G	kcal 731	X X	Allergene: A,G,L	kcal 588
							kcal 1098

DO
03.05.

Broccolicremesuppe SERBISCHES REISFLEISCH dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Apfelkompott	0,5 5,2 0,1 0,1 1,0	●	Reibteigsuppe GRIEßFLAMMERIENOCKERL mit Beerenröster Staubzucker Kiwi	0,7 6,2 0,8 0,8	●	Broccolicremesuppe KAISERSCHMARREN mit Apfelmus Kiwi	0,5 6,5 0,8
Allergene: A,G,M	kcal 827	X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 689	X X	Allergene: A,C,G	kcal 718
							kcal 635

FR
04.05.

Grießnockerlsuppe BROCCOLI-LACHSAUFLAUF mit Dillsauce Vanille-Kakaobiskuit	0,6 1,9 2,0	●	Grießnockerlsuppe GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE im Gemüsesaft mit Semmelknödeln Vanille-Kakaobiskuit	0,6 2,8 2,0	●	Grießnockerlsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeerkuchen	0,6 4,3 0,1 0,1 1,4
Allergene: A,C,D,G	kcal 773	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 759	X	Allergene: A,C,G,M	kcal 797
							kcal 941

SA
05.05.

Gelbe Rübensuppe MILCHREIS mit Beerenröster Pflirsichkuchen	0,6 7,8 2,3	●	Gelbe Rübensuppe MATROSENFLEISCH mit Spiralen Selleriesalat Pflirsichkuchen	0,6 4,9 2,3	●	Gelbe Rübensuppe TIROLER GRÖSTL dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt	0,6 4,1 0,1 0,1 1,1
Allergene: A,C,G,L	kcal 904	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 1137	X	Allergene: A,G,L,M	kcal 775
							kcal 741

SO
06.05.

Klare Rindssuppe mit Frittaten GEB. SCHWEINSSCHNITZEL mit Petersilkartoffeln Tomatensalat BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,1 0,4 2,5	●	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Reis und Babykarotten BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,3 2,5	●	Legierte Grießsuppe RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF mit Spätzle Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 3,9 2,2
Allergene: A,C,G	kcal 728	X	Allergene: A,C,G	kcal 682	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 775
							kcal 1209

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