

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)	X	Teigreissuppe SCHWEINSGESCHNETZELTES Kräuterrahmsauce, Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt	1,1 3,6 0,1 0,1 1,1	X X	Teigreissuppe TOPFENSCHMARREN mit Marillenröster Fruchtjoghurt	1,1 3,5 1,1 (SF)	X X	Zucchini cremesuppe MUSCHELNUDELN mit Käse-Kräutersauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schoko-Weichselkuchen	1,0 6,3 0,1 0,1 2,0 (SF)	
Allergene: A,B,C,D,G,L,R		kcal 747	Allergene: A,C,G,L,M		kcal 751	Allergene: A,C,G,L		kcal 696	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)	X	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel GRIEßAUFLAUF mit Pfirsichragout Mandarinenkompott	1,6 5,1 0,8 (SF)	X	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel LETSCHOFFLEISCH mit Reis Mandarinenkompott	1,6 3,7 0,8	X	Klare Gemüsebouillon Backerbsen OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Apfel-Karottenmus	0,0 0,6 2,7 1,3 (SF)	
Allergene: A,C,G,L		kcal 687	Allergene: A,C,G,L		kcal 661	Allergene: A,C,G,L		kcal 758	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	X X	Gelbe Rübensuppe HÜHNERRISOTTO mit Saft Apfel	0,6 5,3 1,9 (SF)	X	Gärtnerinnensuppe GEMÜSENUDEL TASCHEN mit gelber Paprikarahmsauce Apfel	0,3 4,4 1,9 (SF)	X	Gärtnerinnensuppe GEMÜSEPFANNE mit Reis Ameisenkuchen	0,3 3,6 2,1 (SF)	
Allergene: A,C,F,G,L		kcal 929	Allergene: A,G,L		kcal 750	Allergene: A,C,G,L		kcal 570	Allergene: A,C,F,G,L		kcal 660

DO
12.04.

Leberreissuppe MOSTVIERTLER APFELSCHMARREN Staubzucker Himbeerschnitte	0,3 7,1 0,8 1,5	X X	Petersilschaumsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Himbeerschnitte	0,8 3,3 1,5 (SF)	X	Leberreissuppe LUZERNER HÜHNERGE SCHNETZELTES mit Nockerln dazu Mischsalat mit klarer Marinade Pfirsichkompott	0,3 3,6 0,1 0,6	X	Petersilschaumsuppe KARTOFFEL-TOPFEN-LAIBCHEN mit Gemüse Andalusia Himbeerschnitte	0,8 3,2 1,5 (SF)	
Allergene: A,C,G		kcal 842	Allergene: A,C,D,G		kcal 796	Allergene: A,C,G,L,M		kcal 508	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	X X	Gemüse cremesuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle und Mischgemüse Dinkel-Ribiselkuchen	0,7 3,5 1,5 (SF)	X	Klare Rindssuppe mit Frittaten ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART mit Kartoffel u Spinat Dinkel-Ribiselkuchen	0,1 0,7 4,4 1,5 (SF)	X	Gemüse cremesuppe KRAUTFLECKERL Marillenbiskuitroulade	0,7 6,1 2,2 (SF)	
Allergene: A,C,G		kcal 739	Allergene: A,C,G,L		kcal 860	Allergene: A,C,D,G		kcal 829	Allergene: A,C,G,L		kcal 726

SA
14.04.

Knoblauchrahmsuppe PIKANTE SEMMELLAIBCHEN mit warmem Krautsalat Ananaskompott	0,7 2,8 1,2	X X	Grießnockerlsuppe POLPETTI in Tomatensauce mit Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	0,6 5,0 0,1 0,1 1,3	X	Grießnockerlsuppe RINDFLEISCH LASAGNE mit Tomatenragout dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	0,6 4,7 0,1 0,1 1,3 (SF)	X	Knoblauchrahmsuppe ERDBEERPALATSCHINKEN Staubzucker Ananaskompott	0,7 7,8 0,8 1,2 (SF)	
Allergene: A,C,G		kcal 897	Allergene: A,C,G,L,M		kcal 825	Allergene: A,C,G,L,M		kcal 806	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	X X	Nudelsuppe KALBSRAGOUT mit Spiralen Apfelkuchen	0,7 5,2 2,1 (SF)	X	Broccolicremesuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Topfenkuchen	0,5 2,4 1,7 (SF)	X	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	Allergene: A,C,G,H,L		kcal 845	Allergene: A,C,G,L,O		kcal 690	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)
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 Petersilkartoffeln und Broccoli Fruchtjoghurt	1,2 2,7 1,1	☉ ☉ ☉ (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 Petersilkartoffeln 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)
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)
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)
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)
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 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)
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
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 23.04. - 29.04.2018 (KW 17)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
23.04.

	BE		BE		BE		BE
Kartoffelcremesuppe LINSEN MIT SPECK und Serviettenknödeln Topfenkuchen	0,3 4,0 1,7	Eisprudelsuppe EINMACHHUHN mit Hörnchen Joghurt-Topfencreme	0,1 4,3 0,4	Eisprudelsuppe SCHUPFNUDELN mit Paprikarahmsauce dazu Mischsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,1 8,5 0,1 0,4	Kartoffelcremesuppe GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkkartoffeln Sauce Tartare dazu Mischsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen	0,3 4,5 0,3 0,1 1,7
Allergene: A,C,G,M	kcal 810	Allergene: A,C,G,L	kcal 697	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 857	Allergene: A,C,G,M	kcal 1075

DI
24.04.

Kohlrabi-cremesuppe KARTOFFEL-BROCCOLIAUFLAU mit Kräuterrahmsauce Marmorschnitte	0,4 3,5 0,8	Alt Wiener Suppentopf KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Apfelmus	0,3 2,6 0,8 1,4	Kohlrabi-cremesuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Apfelmus	0,4 3,2 1,4	Kohlrabi-cremesuppe RAHMFI SOLEN mit Röstinchen Marmorschnitte	0,4 2,9 0,8
Allergene: A,C,G	kcal 574	Allergene: A,C,G,L	kcal 712	Allergene: A,D,G	kcal 556	Allergene: A,C,G	kcal 519

MI
25.04.

Einbrennsuppe ZNAIMERFLEISCH mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte	0,7 3,6 0,1 0,1 1,9	Rindsuppe mit Reibteig HÜHNER-SCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte	0,7 1,9 0,1 0,1 1,9	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENGRIEßAUFLAU mit Äpfeln, Pfirsichmus Banane	0,7 3,4 2,5	Einbrennsuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte	0,7 7,0 0,1 0,1 1,9
Allergene: A,C,G,H,L,M	kcal 1034	Allergene: A,C,G,H,M	kcal 665	Allergene: A,C,G	kcal 645	Allergene: A,C,F,G,H,L,M	kcal 856

DO
26.04.

Gärtnerinnensuppe GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN in Champignonsc., Nudeln Brombeerkuchen	0,3 4,4 2,3	Haferflockensuppe TOPFENPALATSCHINKEN in Vanillesauce Vanillepudding	0,5 5,3 0,9	Gärtnerinnensuppe PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding	0,3 2,5 0,9	Gärtnerinnensuppe ROLLGERSTE-GEMÜSE- LAIBCHEN sauce, Salzkartoffeln Brombeerkuchen	0,3 5,1 2,3
Allergene: A,C,G,L	kcal 955	Allergene: A,C,G	kcal 690	Allergene: A,C,G,L	kcal 737	Allergene: A,C,G,L	kcal 782

FR
27.04.

Grießnockerlsuppe MOHNUDELN mit Apfelmus Staubzucker BIO-Karottenkuchen	0,6 9,7 0,8 2,7	Grießnockerlsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Pfirsichkompott	0,6 3,3 0,6	Selleriecremesuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen Karfiolsalat Pfirsichkompott	0,5 5,0 0,6	Selleriecremesuppe KARTOFFEL- KÄSEBÄLLCHEN mit Letscho BIO-Karottenkuchen	0,5 4,5 2,7
Allergene: A,C,H	kcal 1079	Allergene: A,C,D,G	kcal 655	Allergene: A,G,L	kcal 817	Allergene: A,C,G,H,L	kcal 802

SA
28.04.

Zwiebelsuppe BLUNZENGRÖSTEL dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,3 2,6 0,1 0,1 1,6	Kräutertropfteigsuppe PENNE mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Himbeerschnitte	0,6 4,4 0,1 0,1 1,5	Zwiebelsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Himbeerschnitte	0,3 4,0 1,5	Zwiebelsuppe POWIDL TASCHERL mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme	0,3 10,3 0,8 1,6
Allergene: A,G,M	kcal 790	Allergene: A,C,L,M	kcal 690	Allergene: A,C,G	kcal 760	Allergene: A,C,G	kcal 917

SO
29.04.

Nudelsuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN Kartoffelsalat Schokoschnitte	0,7 2,7 3,1 3,2	Spinatcremesuppe "Florentine" KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten Apfelkuchen	0,5 3,3 2,1	Nudelsuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Apfelkuchen	0,7 4,8 2,1	Spinatcremesuppe "Florentine" PINZGAUER KASNOCK'N dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte	0,5 4,6 0,1 0,1 3,2
Allergene: A,C,D,F,L	kcal 956	Allergene: A,C,G,H	kcal 783	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 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 (SF)
Allergene: A,C,G	kcal 770	Allergene: A,D,G	kcal 508
	X X	Allergene: A,L	kcal 632
		Allergene: A,C,G	kcal 835

DI
01.05.
Feiertag

Grüne Spargelsuppe ZÜRCHER GESCHNETZELTES mit Röstinchen Joghurt-Himbeerkuchen	0,3 2,8 2,3 (SF)	Grüne Spargelsuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse Guglhupf	0,3 2,3 2,1 (SF)
Allergene: A,C,G	kcal 694	Allergene: A,C,G,L	kcal 754
	X X	Allergene: A,C,D,G	kcal 979
		Allergene: A,C,G,L	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 (SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 807	Allergene: A,C,G	kcal 731
	X X	Allergene: A,G,L	kcal 588
		Allergene: A,C,G	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 (SF)
Allergene: A,G,M	kcal 827	Allergene: A,C,G,L	kcal 689
	X X	Allergene: A,C,G	kcal 718
		Allergene: A,C,G,L,M	kcal 635

FR
04.05.

Grießnockerlsuppe BROCCOLI-LACHSAUFLAUF mit Dillsauce Vanille-Kakaobiskuit	0,6 1,9 2,0 (SF)	Grießnockerlsuppe GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE im Gemüsesaft mit Semmelknödeln Vanille-Kakaobiskuit	0,6 2,8 2,0 (SF)
Allergene: A,C,D,G	kcal 773	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 759
	X	Allergene: A,C,G,M	kcal 797
		Allergene: A,C,G	kcal 941

SA
05.05.

Gelbe Rübensuppe MILCHREIS mit Beerenröster Pflirsichkuchen	0,6 7,8 2,3 (SF)	Gelbe Rübensuppe MATROSENFLEISCH mit Spiralen Selleriesalat Pflirsichkuchen	0,6 4,9 2,3
Allergene: A,C,G,L	kcal 904	Allergene: A,C,G,L	kcal 1137
	X	Allergene: A,G,L,M	kcal 775
		Allergene: A,C,G,L	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 (SF)
Allergene: A,C,G	kcal 728	Allergene: A,C,G	kcal 682
	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 775
		Allergene: A,C,G,L,M	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