

Tagespaket 07.05. - 13.05.2018 (KW 19)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 07.05.	Rindsuppe mit Nudeln NUSSCHMARREN mit Weichselragout Staubzucker Mohn-Streuselkuchen BE 0,7 9,0 0,8 3,1 (SF)	Rindsuppe mit Nudeln PUTENLAIBCHEN FASCHIERT MIT PÜREE und Gemüse Apfelkompott BE 0,7 2,8 0,7 (SF)	Erbsencremesuppe LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Apfelkompott BE 0,5 5,0 0,7 (SF)	Erbsencremesuppe RATATOUILLE mit Reis Mohn-Streuselkuchen BE 0,5 3,8 3,1 (SF)
	Allergene: A,C,F,G,H kcal 1321	Allergene: A,C,G,M kcal 655	Allergene: A,C,G kcal 698	Allergene: A,C,F,G kcal 770
DI 08.05.	Selleriecremesuppe GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Gemischtes Kompott BE 0,5 3,2 1,3	Selleriecremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit Tomatensauce Birne BE 0,5 2,5 1,9 (SF)	Klare Rindsuppe Bakerbsen HOKIFISCHILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Birne BE 0,1 0,6 2,1 1,9 (SF)	Selleriecremesuppe KOCHSALAT mit Kümmelkartoffeln Gemischtes Kompott BE 0,5 3,0 1,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 779	Allergene: A,C,G,L kcal 553	Allergene: A,C,D,G kcal 588	Allergene: A,G,L kcal 467
MI 09.05.	Gärtnerinnensuppe GEBRATENE HÜHNERKEULE im Natursaft mit Reis Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 3,3 2,0 (SF)	Zucchini-cremesuppe MARILLENPALATSCHINKEN Staubzucker Kakaokuchen BE 0,6 6,4 0,8 2,6 (SF)	Gärtnerinnensuppe KOHLGEMÜSE mit Röstinchen Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 3,3 2,0 (SF)	Gärtnerinnensuppe PINZGAUER KASNOCK'N dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Kakaokuchen BE 0,3 4,6 0,1 0,1 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 953	Allergene: A,C,F,G kcal 961	Allergene: A,C,G,L kcal 687	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 1008
DO 10.05. Feiertag	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SCHWEIZER LAIBCHEN mit Kartoffelpüree Gurken-Rahmsalat Orangenkuchen BE 0,0 0,7 4,0 0,2 2,4	Hühnerinmachsuppe mit Bröselknödel RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Guglhupf BE 1,6 5,0 2,1 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SURBRATEN mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Guglhupf BE 0,0 0,7 3,0 2,1	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SCHWEIZER LAIBCHEN mit Birnenmus Staubzucker Orangenkuchen BE 0,0 0,7 8,3 0,8 2,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 1135	Allergene: A,C,G,L kcal 937	Allergene: A,C,G,L kcal 923	Allergene: A,C,F,G,L kcal 1021
FR 11.05.	Gemüsecremesuppe PAZIFISCHE SCHOLLE gebacken mit Petersilkkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Äpfelkuchen BE 0,7 5,0 0,1 0,1 2,3 (SF)	Teigmuschelsuppe FLEISCHSPIRALEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Äpfelkuchen BE 0,5 5,9 0,1 0,1 2,3	Gemüsecremesuppe TOPFENGRIEBAUFLAUF mit Äpfeln, Pfirsichmus Fruchtjoghurt BE 0,7 3,5 1,1 (SF)	Gemüsecremesuppe GEMÜSERAHMLINSEN mit Serviettenknödeln BIO-Äpfelkuchen BE 0,7 3,6 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 916	Allergene: A,C,G,L,M kcal 927	Allergene: A,C,G,L kcal 658	Allergene: A,C,G,L,M kcal 880
SA 12.05.	Kräutertropfteigsuppe SCHWEINSPÖRKÖLT mit Spätzle Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 4,0 1,4	Kräutertropfteigsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Petersilkkartoffeln und Zucchini-Gemüse Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 2,7 1,4 (SF)	Kohlrabi-cremesuppe POLPETTI GEMISCHT in Tomatensauce, Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schokopudding BE 0,4 5,8 0,1 0,1 1,0	Kräutertropfteigsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Erbsen und Salzkartoffeln Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 2,8 1,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 877	Allergene: A,C,D,G,L kcal 593	Allergene: A,C,G,L,M kcal 731	Allergene: A,C,G,L kcal 504
SO 13.05.	Leberknödelsuppe GEBRATENER LEBERKÄSE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Marillenbiskuitroulade BE 0,6 2,9 2,2	Haferflockensuppe NATURSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade BE 0,5 3,4 2,2	Leberknödelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Topfenschnitte BE 0,6 2,5 0,8 (SF)	Haferflockensuppe MAKKARONIAUFLAUF mit Paprikarahmsauce dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade BE 0,5 5,8 0,1 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 717	Allergene: A,C,G,L kcal 701	Allergene: A,C,G,L kcal 642	Allergene: A,C,G,M kcal 1017



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 14.05. - 20.05.2018 (KW 20)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 14.05.	Alt Wiener Suppentopf GEFÜLLTE PAPRIKA in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Marillenkuchen BE 0,3 3,8 2,0	Alt Wiener Suppentopf SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Fruchtjoghurt BE 0,3 4,8 1,1	Minestrone ZWIEBELFLEISCH mit Petersilkartoffeln Fruchtjoghurt BE 0,5 2,2 1,1 (SF)	Minestrone PENNE mit grünem Spargel mit Hartkäse Marillenkuchen BE 0,5 4,9 2,0 (SF)
	X Allergene: A,C,L,M kcal 665	X X Allergene: A,C,G,L kcal 669	X Allergene: A,G kcal 434	X Allergene: A,C,G kcal 790
DI 15.05.	Selleriecremesuppe LINSEINTOPF mit Frankfurter Semmel Guglhupf BE 0,5 1,1 2,3 2,1	Reibteigsuppe SPIRALEN mit Sauce Bolognese dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Pfirsichkompott BE 0,7 5,6 0,1 0,1 0,6 (SF)	Reibteigsuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Pfirsichkompott BE 0,7 3,2 0,6 (SF)	Reibteigsuppe NUTELLA-TOPFENKNÖDEL mit Pfirsichragout Staubzucker Guglhupf BE 0,7 8,4 0,8 2,1 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 939	X X Allergene: A,C,L,M kcal 586	X Allergene: A,C,D,G,L kcal 530	X Allergene: A,C,F,G,H,L kcal 1045
MI 16.05.	Zwiebelsuppe SCHINKENFLECKERL Roter Rübensalat Apfel-Marillenmus BE 0,3 5,2 0,8 2,4	Rahmsuppe ALASKA-SEELACHSWÜRFEL in Dillsauce mit Reis Bananencremeschnitte BE 0,6 4,5 1,1 (EW) (SF)	Rahmsuppe ESTERHAZY-RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Bananencremeschnitte BE 0,6 4,4 1,1 (SF)	Zwiebelsuppe GEMÜSEPALATSCHINKEN-AUFLAUF mit Tomatensauce Apfel-Marillenmus BE 0,3 3,7 2,4 (SF)
	Allergene: A,C kcal 714	X X Allergene: A,C,D,G kcal 652	X X Allergene: A,C,G,L kcal 798	X Allergene: A,C,F,G kcal 689
DO 17.05.	Klare Rindssuppe mit Frittaten APFELSTRUDEL mit Vanillesauce Beeren-Muffin BE 0,1 0,7 8,2 2,6 (SF)	Dillkräutersuppe HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE mit Spinatnockerl Vanillepudding BE 0,6 4,7 1,3 (SF)	Klare Rindssuppe mit Frittaten AUGSBURGER mit Dillkartoffeln Vanillepudding BE 0,1 0,7 2,6 1,3	Dillkräutersuppe KARFIOL-KÄSEMEDAILLONS mit cremigen Gemüse Beeren-Muffin BE 0,6 3,1 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 926	X X Allergene: A,G kcal 649	X Allergene: A,C,G kcal 757	X Allergene: A,C,G kcal 811
FR 18.05.	Einbrennsuppe GEB. PUTENSCHNITZEL mit buntem Reis dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Erdbeer-Topfen-Roulade BE 0,7 3,9 0,1 0,1 2,2 (SF)	Buchstabensuppe GEMÜSENUDELPFANNE Erdbeer-Topfen-Roulade BE 0,7 6,0 2,2 (SF)	Buchstabensuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Kiwi BE 0,7 4,2 0,8 (SF)	Einbrennsuppe SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo mit Hartkäse Erdbeer-Topfen-Roulade BE 0,7 5,1 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,G,M kcal 881	X X Allergene: A,C,G,L kcal 703	X X Allergene: A,C,G,L kcal 634	X Allergene: A,C,G,L kcal 719
SA 19.05.	Grießnockerlsuppe HOKIFISCHFILET in Safransc, grüne Bandnudeln, Tomaten BIO-Karottenkuchen BE 0,6 3,6 2,7 (SF)	Grießnockerlsuppe REISAUFLAUF MIT ÄPFELN und Erdbeermus Staubzucker Joghurt-Topfencreme BE 0,6 5,5 0,8 0,4 (SF)	Karfiolcremesuppe SAFTFLEISCH mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme BE 0,4 3,6 0,1 0,1 0,4 (SF)	Karfiolcremesuppe KAROTTEN-ERBSENGEMÜSE mit Röstinchen Joghurt-Topfencreme BE 0,4 2,9 0,4 (SF)
	Allergene: A,C,D,G,H kcal 805	X Allergene: A,C,G kcal 753	X Allergene: A,G,L,M kcal 662	X Allergene: A,G kcal 750
SO 20.05. Feiertag	Pastinakencremesuppe FASCHIERTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen BIO-Zitronenkuchen BE 0,9 2,7 2,5	Pastinakencremesuppe STEIR. WURZELFLEISCH mit Kümmelkartoffeln BIO-Zitronenkuchen BE 0,9 1,9 2,5	Pastinakencremesuppe SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Guglhupf BE 0,9 3,4 2,1	Nudelsuppe EMMENTALER GEBACKEN mit Petersilkartoffeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen BE 0,7 5,9 0,1 0,1 2,5 (SF)
	Allergene: A,C,G,M kcal 961	X Allergene: A,C,G,L kcal 824	X Allergene: A,C,G kcal 886	X Allergene: A,C,G,L,M kcal 1031

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



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 21.05. - 27.05.2018 (KW 21)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 21.05. Feiertag	Teigreissuppe GEBRATENER LEBERKÄSE mit Kartoffelpüree und Kohlsprossen Himbeerschnitte	Teigreissuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle und Mischgemüse Erdbeercremeschnitte	Teigreissuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kräuterreis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Erdbeercremeschnitte	Zucchini-cremesuppe MUSCHELNUDELN mit Käse-Kräutersauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Himbeerschnitte
	BE 1,1 2,9 1,5	BE 1,1 3,5 1,1 (SF)	BE 1,1 5,1 0,1 0,1 (SF) 1,1 (SF)	BE 0,6 6,3 0,1 0,1 (SF) 1,5 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 779	Allergene: A,C,G,L kcal 748	Allergene: A,C,G,L,M kcal 774	Allergene: A,C,G,M kcal 884
DI 22.05.	Klare Gemüsebouillon Backerbsen EIERHÖRNCHEN Roter Rübensalat Apfel-Karottenmus	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel GRIEßAUFLAUF mit Pfirsichragout Mandarinenkompott	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel LETSCHOFFLEISCH mit Reis Mandarinenkompott	Klare Gemüsebouillon Backerbsen OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Apfel-Karottenmus
	0,0 0,6 5,0 0,8 1,3 (SF)	1,6 5,1 0,8 (SF)	1,6 3,7 0,8	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 23.05.	Grüne Spargelsuppe FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkkartoffeln Ameisenkuchen	Grüne Spargelsuppe HÜHNERRISOTTO mit Saft Apfel	Grüne Spargelsuppe TOPFENSCHMARREN mit Marillenröster Apfel	Gärtnerinnensuppe GEMÜSEPFANNE mit Reis Ameisenkuchen
	0,3 2,9 2,1 (SF)	0,3 5,3 1,9 (SF)	0,3 3,5 1,9 (SF)	0,3 3,6 2,1 (SF)
	Allergene: A,B,C,D,F,G,L,R kcal 730	Allergene: A,G,L kcal 678	Allergene: A,C,G kcal 689	Allergene: A,C,F,G,L kcal 660
DO 24.05.	Leberreissuppe MOSTVIERTLER APFELSCHMARREN Staubzucker Schoko-Weichselkuchen	Petersilschaumsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Pfirsichkompott	Leberreissuppe LUZERNER HÜHNERGESCHNETZELTES mit Nockerln Pfirsichkompott	Petersilschaumsuppe KARTOFFEL-TOPFEN- LAIBCHEN mit Gemüse Andalusia Schoko-Weichselkuchen
	0,3 7,1 0,8 2,0	0,8 3,3 0,6 (SF)	0,3 3,6 0,6	0,8 3,2 2,0 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 935	Allergene: A,D,G kcal 672	Allergene: A,C,G,L kcal 487	Allergene: A,C,G,L kcal 798
FR 25.05.	Klare Rindssuppe mit Frittaten FASCHIERTE LAIBCHEN mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Marillenbiskuitroulade	Gemüsecremesuppe SCHWEINSGESCHNETZELTES Kräuterrahmsauce, Reis Dinkel-Ribiselkuchen	Klare Rindssuppe mit Frittaten ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART mit Kartoffel u Spinat Dinkel-Ribiselkuchen	Gemüsecremesuppe KRAUTFLECKERL Marillenbiskuitroulade
	0,1 0,7 2,8 2,2	0,7 3,6 1,5	0,1 0,7 4,4 1,5 (SF)	0,7 6,1 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 739	Allergene: A,C,G,L kcal 874	Allergene: A,C,D,G kcal 829	Allergene: A,C,G,L kcal 726
SA 26.05.	Knoblauchrahmsuppe PIKANTE SEMMELLAIBCHEN mit warmem Krautsalat 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
	0,7 2,8 1,2	0,6 5,0 0,1 0,1 1,3	0,6 4,7 0,1 0,1 (SF) 1,3 (SF)	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 27.05.	Broccolicremesuppe AUSGELÖSTES BACKHENDL mit Risipisi dazu Mischsalat mit klarer Marinade Apfelkuchen	Nudelsuppe KALBSRAGOUT mit Spiralen Apfelkuchen	Broccolicremesuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Topfenkuchen	Nudelsuppe GEMÜSESTRUDEL mit Kräuterrahmsauce und Kerbelkartoffeln dazu Mischsalat mit klarer Marinade Apfelkuchen
	0,5 5,1 0,1 (SF) 2,1	0,7 5,2 2,1 (SF)	0,5 2,4 1,7 (SF)	0,7 5,1 0,1 (SF) 2,1 (SF)
	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 28.05. - 03.06.2018 (KW 22)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
28.05.

	BE		BE		BE		BE				
Hühnersuppentopf NUTELLAPALATSCHINKEN Staubzucker Apfelkompott	0,6 6,5 0,8 0,7	☉ ☉ ☉ ☉ (SF)	Kümmelsuppe RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHN 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 CREMESPINAT mit Erdäpfelschmarren Schokolade-Muffin	0,6 3,0 2,7	☉ ☉ ☉ (SF)
Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 914	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 773	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 654	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 676	

DI
29.05.

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)	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
30.05.

Teigreissuppe GERÖSTETE LEBER von der Pute mit Petersilkartoffeln Schoko-Kokoskuchen	1,1 3,5 2,8	☉ ☉ ☉ (SF)	Teigreissuppe GRIEBKOCH Kakaozucker Birne	1,1 5,4 1,0 1,9	☉ ☉ ☉ ☉ (SF)	Zucchini-cremesuppe HÜHNERSCHNITZEL in Zwiebelrahmsauce mit Reis Birne	0,6 4,2 1,9	☉ ☉ ☉ ☉ (SF)	Zucchini-cremesuppe PIKANTES KARTOFFELGULASCH Semmel Schoko-Kokoskuchen	0,6 2,6 2,3 2,8	☉ ☉ ☉ ☉ (SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 811	X X	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 683	X	Allergene: A,G	kcal 731	X	Allergene: A,C,G	kcal 756	

DO
31.05.
Feiertag

Gemüsecremesuppe GEB.HÜHNERBRUSTFILET mit Gemüse und Butterkartoffeln Guglhupf	0,7 3,1 2,1	☉ ☉ ☉ (SF)	Gemüsecremesuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Guglhupf	0,7 2,5 2,1	☉ ☉ ☉ (SF)	Nudelsuppe EINGEMÄCHTES KALBFLEISCH mit Hörnchen Topfenschnitte	0,7 5,2 0,8	☉ ☉ ☉ (SF)	Gemüsecremesuppe KARFIOL mit Butterbröseln und Kräuterrahmsauce Guglhupf	0,7 2,6 2,1	☉ ☉ ☉ (SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 913	X X	Allergene: A,C,G,L	kcal 795	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 878	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 804	

FR
01.06.

Klare Rindssuppe Backerbsen SPINATNOCKERL mit Käsesauce Marillenkuchen	0,1 0,6 7,3 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 1065	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
02.06.

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
03.06.

Linsensuppe CHAMPIGNONRAHM-SCHNITZEL mit Kräuterreis Pfirsichkuchen	0,3 3,8 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 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	kcal 979	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 918	X	Allergene: A,C,G	kcal 851	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