

Tagespaket 06.05. - 12.05.2019 (KW 19)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ		VEGETARISCHES MENÜ	
	BE		BE		BE		BE	
MO 06.05.	Alt Wiener Suppentopf GESELCHTES mit Linsen und Serviettenknödeln Topfenkuchen	0,3 3,4 1,7	Karottencremesuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,3 2,6 0,1 0,1 0,4	Karottencremesuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Joghurt-Topfencreme	0,3 3,2 0,4	Karottencremesuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen	0,3 7,0 0,1 0,1 1,7
	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1039	Allergene: A,C,G,M	kcal 735	Allergene: A,D,G	kcal 651	Allergene: A,C,F,G,L,M	kcal 823
DI 07.05.	Kohlrabicremesuppe MOHNUDELN mit Apfelmus Staubzucker Marmorschnitte	0,4 9,7 0,8 2,1	Eisprudelsuppe EINMACHHUHN mit Hörnchen Marmorschnitte	0,1 4,3 2,1	Kohlrabicremesuppe SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Apfelmus	0,4 3,4 1,4	Kohlrabicremesuppe GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkartoffeln Sauce Tartare dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marmorschnitte	0,4 4,5 0,3 0,1 2,1
	Allergene: A,C,G	kcal 1060	Allergene: A,C,G,L	kcal 970	Allergene: A,C,G	kcal 592	Allergene: A,C,G,M	kcal 1092
MI 08.05.	Einbrennsuppe ROSTBRATWÜRSTEL mit Paradeiskraut und Erdäpfelschmarren Tiramisucremeschnitte	0,7 2,5 1,5	Rindsuppe mit Reibteig ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Banane	0,7 3,3 2,5	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENGRIßAUFLAUF mit Äpfeln,Pfirsichmus Banane	0,7 3,5 2,5	Einbrennsuppe GEMÜSENUDEL TASCHEN mit gelber Paprikarahmsauce Tiramisucremeschnitte	0,7 4,4 1,5
	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 09.05.	Gärtnerinnensuppe GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN in Champignonsc., Nudeln Brombeerkuchen	0,3 4,4 2,3	Haferflockensuppe TOPFENAUF LAUF mit Marillenmus Vanillepudding	0,5 2,5 0,9	Gärtnerinnensuppe PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding	0,3 2,5 0,9	Gärtnerinnensuppe ROLLGERSTE-GEMÜSE- LAIBCHEN Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Brombeerkuchen	0,3 5,1 2,3
	Allergene: A,C,G,L	kcal 958	Allergene: A,C,G	kcal 411	Allergene: A,C,G,L	kcal 740	Allergene: A,C,G,L	kcal 786
FR 10.05.	Kräutertropfteigsuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN Kartoffelsalat BIO-Karottenkuchen	0,6 2,5 3,1 2,7	Kräutertropfteigsuppe HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree Pfirsichkompott	0,6 1,9 0,6	Selleriecremesuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen Pfirsichkompott	0,5 5,0 0,6	Kräutertropfteigsuppe KARTOFFEL- KÄSEBÄLLCHEN mit Letscho BIO-Karottenkuchen	0,6 4,5 2,7
	Allergene: A,C,D,H,L	kcal 864	Allergene: A,C,G,L	kcal 509	Allergene: A,G,L	kcal 677	Allergene: A,C,G,H,L	kcal 812
SA 11.05.	Zwiebelsuppe BLUNZENGRÖSTEL Linsensalat Joghurt-Topfencreme	0,3 3,6 1,3	Grießnockerlsuppe PENNE PRIMAVERA Himbeerschnitte	0,6 5,1 1,5	Grießnockerlsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Himbeerschnitte	0,6 4,0 1,5	Zwiebelsuppe POWIDL TASCHERL mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme	0,3 10,3 0,8 1,3
	Allergene: A,G	kcal 874	Allergene: A,C	kcal 655	Allergene: A,C,G	kcal 813	Allergene: A,C,G	kcal 909
SO 12.05.	Nudelsuppe RAHM FLEISCH mit Hörnchen dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte	0,7 5,1 0,1 0,1 3,2	Nudelsuppe GEK. RINDFLEISCH mit Salzkartoffeln und Cremespinat Apfelkuchen	0,7 2,3 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,F,G,L,M	kcal 1053	Allergene: A,C,G,H,L	kcal 711	Allergene: A,C,H,L	kcal 819	Allergene: A,C,F,G,M	kcal 1128



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 13.05. - 19.05.2019 (KW 20)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
13.05.

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
0,9 4,8 1,3	0,9 2,8 2,4	Pastinakencremesuppe SAFTFLEISCH mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	0,9 4,8 1,3
Allergene: A,C,G	Allergene: A,D,G	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,G
kcal 770	kcal 732	kcal 758	kcal 826

DI
14.05.

Lauchcremesuppe BERNER WÜRSTEL mit Petersilkartoffeln und Gusto Gemüse Joghurt-Himbeerkuchen	0,6 2,4 2,3	Buchstabensuppe FLORENTINER NUDELN mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Kiwi	0,6 4,9 0,8
0,6 4,5 0,8	0,6 10,1 0,8 2,3	Lauchcremesuppe ALASKA-SEELACHSFILET IM KRÄUTERBACKTEIG mit Sommergemüse, Reis Kiwi	0,6 4,5 0,8
Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,D,G	Allergene: A,C,G,L
kcal 1089	kcal 600	kcal 845	kcal 1137

MI
15.05.

Teigmuschelsuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kohlgemüse und Kümmelkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,5 3,1 1,5	Kartoffelrahmsuppe GRIEßFLAMMERIENOCKERL mit Beerenröster Staubzucker Mandarinenkompott	1,2 6,2 0,8 0,8
0,5 2,4 0,8	1,2 5,3 1,5	Teigmuschelsuppe GEKOCHTER SCHINKEN mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Mandarinenkompott	0,5 2,4 0,8 0,8
Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,G
kcal 758	kcal 747	kcal 539	kcal 802

DO
16.05.

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
0,5 6,5 1,7	0,7 8,5 0,1 0,1 0,9	Broccolicremesuppe KAISERSCHMARREN mit Apfelmus Marmorgughupf	0,5 6,5 1,7
Allergene: A,G,M	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L,M
kcal 823	kcal 747	kcal 895	kcal 785

FR
17.05.

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
0,6 4,3 0,1 1,4	0,6 3,7 1,4	Grießnockerlsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis dazu Mischsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeerkuchen	0,6 4,3 0,1 1,4
Allergene: A,C,D,G	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G,M	Allergene: A,C,G
kcal 699	kcal 684	kcal 797	kcal 864

SA
18.05.

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
0,0 4,1 1,1	0,0 0,6 3,5 2,3	Gelbe Rübensuppe TIROLER GRÖSTL Bohnensalat Fruchtjoghurt	0,6 4,1 1,1
Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,G,L
kcal 1026	kcal 1039	kcal 1010	kcal 838

SO
19.05.

Klare Rindssuppe mit Frittaten GEB. SCHWEINSSCHNITZEL mit Petersilkartoffeln Tomaten-Gurkensalat BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,1 2,3	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Reis und Babykarotten BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,2 2,3
0,1 3,9 2,2	0,6 5,5 0,6 2,3	Legierte Grießsuppe RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF mit Spätzle Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 3,9 2,2
Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G,L,M
kcal 697	kcal 665	kcal 775	kcal 1154

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 20.05. - 26.05.2019 (KW 21)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 20.05.	Rindsuppe mit Nudeln MOSTVIERTLER APFELSCHMARREN Staubzucker Mohn-Streuselkuchen BE 0,7 7,1 0,8 3,1 (SF) Allergene: A,C,F,G kcal 1006	Rindsuppe mit Nudeln ALASKA-SEELACHSFILET mit Petersilkartoffeln und ZucchiniGemüse Apfelkompott BE 0,7 2,7 0,7 (SF) Allergene: A,C,D kcal 441	Erbsencremesuppe SURBRATEN mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Apfelkompott BE 0,5 3,0 0,7 Allergene: A,C,G kcal 744	Erbsencremesuppe RATATOUILLE mit Reis Mohn-Streuselkuchen BE 0,5 3,8 3,1 (SF) Allergene: A,C,F,G kcal 770
DI 21.05.	Selleriecremesuppe SCHWEINSRAHMGULASCH mit Spätzle Gemischtes Kompott BE 0,5 3,9 1,3 Allergene: A,C,G,L kcal 704	Selleriecremesuppe ERDBEERPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Guglhupf BE 0,5 7,7 2,1 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 956	Klare Rindsuppe Backerbsen LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Guglhupf BE 0,1 0,6 5,0 2,1 (SF) Allergene: A,C,G kcal 866	Selleriecremesuppe KOCHSALAT mit Kümmelkartoffeln Gemischtes Kompott BE 0,5 3,0 1,3 (SF) Allergene: A,G,L kcal 467
MI 22.05.	Gärtnerinnensuppe GEBRATENE HÜHNERKEULE im Natursaft mit Reis Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 3,3 2,0 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 957	Zucchini-cremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit Tomatensauce Kakaokuchen BE 0,7 2,5 2,6 (EW) (SF) Allergene: A,C,F,G kcal 766	Gärtnerinnensuppe SALONBEUSCHEL vom Kalb mit Serviettenknödeln Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 3,4 2,0 (SF) Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 776	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,F,G,L,M kcal 1014
DO 23.05.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten CEVAPCICI mit Letscho und Reis Orangenkuchen BE 0,0 0,7 4,0 2,4 Allergene: A,C,G,L,M kcal 926	Hühnerreinmachsuppe mit Bröselknödel RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Birne BE 1,6 5,0 1,9 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 784	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten HOKIFISCHFILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Birne BE 0,0 0,7 2,1 1,9 (SF) Allergene: A,C,D,G,L kcal 601	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SCHWEITERHAUFEN mit Birnenmus Staubzucker Orangenkuchen BE 0,0 0,7 8,3 0,8 2,4 (SF) Allergene: A,C,F,G,L kcal 1024
FR 24.05.	Gemüsecremesuppe FISCHSTÄBCHEN mit Petersilkartoffeln Tomatensalat BIO-Äpfelkuchen BE 0,7 4,4 0,4 2,2 (SF) Allergene: A,C,D,G,L kcal 807	Teigmuschelsuppe GEF.KALBSBRÜST im Natursaft mit feinem Kräuterreis BIO-Äpfelkuchen BE 0,5 5,6 2,2 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 935	Gemüsecremesuppe TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln, Pfirsichmus Fruchtjoghurt BE 0,7 3,5 1,1 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 658	Gemüsecremesuppe GEMÜSERAHMLINSEN mit Serviettenknödeln BIO-Äpfelkuchen BE 0,7 3,6 2,2 (SF) Allergene: A,C,G,L,M kcal 868
SA 25.05.	Kräutertropfteigsuppe GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 3,2 1,4 Allergene: A,C,G,L kcal 903	Kräutertropfteigsuppe PUTENGESCHNETZELTES mit Spiralen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 5,2 0,1 0,1 (SF) 1,4 Allergene: A,C,G,L,M kcal 735	Kohlrabi-cremesuppe POLPETTI GEMISCHT in Tomatensauce, Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schokopudding BE 0,4 5,8 0,1 0,1 1,0 Allergene: A,C,G,L,M kcal 731	Kräutertropfteigsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Erbsen und Salzkartoffeln Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 2,8 1,4 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 506
SO 26.05.	Leberknödelsuppe GEFÜLLTE HÜHNERBRUST mit gedrehten Tomaten-Nudeln Marillenbiskuitroulade BE 0,8 4,2 2,2 Allergene: A,C,G,L kcal 790	Haferflockensuppe NATURSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade BE 0,5 3,4 2,2 Allergene: A,C,G kcal 708	Leberknödelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Topfenschnitte BE 0,8 2,5 0,8 Allergene: A,C,G,L kcal 685	Haferflockensuppe MAKKARONIAUFLAUF mit Paprikarahmsauce dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade BE 0,5 6,0 0,1 2,2 (SF) Allergene: A,C,G,M kcal 1020



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 27.05. - 02.06.2019 (KW 22)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
27.05.

	BE		BE		BE		BE
Alt Wiener Suppentopf GEFÜLLTE PAPRIKA in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Marillenkuchen	0,3 3,8	Alt Wiener Suppentopf ALASKA-SEELACHSWÜRFEL in Dillsauce mit Reis Fruchtjoghurt	0,3 4,5	Minestrone SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Fruchtjoghurt	0,5 3,4	Minestrone VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenkuchen	0,5 4,6
	2,0		1,1 (SF)		1,1		0,1 (SF) 0,1 (SF) 2,0
X Allergene: A,C,L,M	kcal 672	X X Allergene: A,C,D,G,L	kcal 588	X Allergene: A,C,G	kcal 610	X Allergene: A,C,G,M	kcal 882

DI
28.05.

Selleriecremesuppe KARFIOL-KÄSEMEDAILLONS mit cremigen Gemüse Pflirsichkompott	0,5 3,1	Reibteigsuppe SPIRALEN mit Sauce Bolognese dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Guglhupf	0,7 5,6	Reibteigsuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Guglhupf	0,7 3,2	Reibteigsuppe TOPFENKNÖDEL mit Erdbeermus Staubzucker Pflirsichkompott	0,7 4,9
	1,4 (SF)		0,1 (SF) 0,1 (SF) 2,1 (SF)		2,1 (SF)		0,8 (SF) 1,4 (SF)
X Allergene: A,C,G,L	kcal 643	X X Allergene: A,C,L,M	kcal 805	X Allergene: A,C,D,G,L	kcal 747	X Allergene: A,C,G,L	kcal 602

MI
29.05.

Eisprudelsuppe FLEISCHPALATSCHINKEN mit Paprikarahmsauce dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokopudding	0,1 3,4	Rahmsuppe REISAUFLAUF mit Apfelstückchen und Erdbeermus Staubzucker Bananencremeschnitte	0,6 10,6	Rahmsuppe TAGLIATELLI mit Zucchiniragout dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Bananencremeschnitte	0,6 6,7	Eisprudelsuppe GEMÜSEPALATSCHINKEN-AUFLAUF mit Tomatensauce Schokopudding	0,1 3,7
	0,1 0,1 2,2		0,8 (SF) 1,1 (SF)		0,1 (SF) 0,1 (SF) 1,1 (SF)		2,2 (SF)
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 845	X Allergene: A,C,G	kcal 1020	X Allergene: A,C,G,M	kcal 797	X Allergene: A,C,F,G,L	kcal 757

DO
30.05.
Feiertag

Klare Rindssuppe mit Frittaten FASCHERTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen Beeren-Muffin	0,1 0,7 2,8	Dillkräutersuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Himbeerschnitte	0,6 4,8	Klare Rindssuppe mit Frittaten AUGSBURGER mit Dillkartoffeln Himbeerschnitte	0,1 0,7 2,6	Dillkräutersuppe GEMÜSENUDELPFANNE dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Beeren-Muffin	0,6 6,0
	2,8 2,6		1,5		1,5		0,1 0,1 2,6 (SF)
Allergene: A,C,G,M	kcal 895	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 750	X Allergene: A,C,G	kcal 792	X Allergene: A,C,G,M	kcal 772

FR
31.05.

Einbrennsuppe PAZIFISCHE SCHOLLE gebacken mit Petersilkkartoffeln Tomaten-Gurkensalat Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 5,0	Buchstabensuppe HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE mit Spinatnockerl Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 4,7	Buchstabensuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Kiwi	0,6 4,2	Einbrennsuppe SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo mit Hartkäse Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 5,1
	2,2 (SF)		2,2 (SF)		0,8 (SF)		2,2 (SF)
Allergene: A,C,D,G	kcal 912	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 701	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 636	X Allergene: A,C,G,L	kcal 716

SA
01.06.

Grießnockerlsuppe APFELSTRUDEL mit Vanillesauce BIO-Karottenkuchen	0,6 8,2	Grießnockerlsuppe SPINAT-KARTOFFELGRATIN mit Tomatenragout Joghurt-Topfencreme	0,6 3,4	Karfiolcremesuppe SAFTFLEISCH mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,4 3,6	Karfiolcremesuppe KAROTTEN-ERBSENGEMÜSE mit Röstinchen Joghurt-Topfencreme	0,4 2,9
	2,7 (SF)		0,4 (SF)		0,1 (SF) 0,1 (SF) 0,4 (SF)		0,4 (SF)
X Allergene: A,C,G,H	kcal 953	X X Allergene: A,C,G	kcal 557	X Allergene: A,G,L,M	kcal 662	X Allergene: A,G	kcal 747

SO
02.06.

Pastinakencremesuppe GEB. PUTENSCHNITZEL mit buntem Reis dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,9 3,9	Pastinakencremesuppe STEIR. WURZELFLEISCH mit Kümmelkartoffeln BIO-Zitronenkuchen	0,9 1,9	Pastinakencremesuppe ESTERHAZY-RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Biskuitschnitte	0,9 4,4	Nudelsuppe NUDEL-GEMÜSEAUFLAUF mit Kräuterrahmsauce dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,7 4,8
	0,1 (SF) 0,1 (SF) 2,3 (SF)		2,3		2,0 (SF)		0,1 (SF) 0,1 (SF) 2,3 (SF)
Allergene: A,C,G,M	kcal 905	X Allergene: A,C,G,L	kcal 804	X Allergene: A,C,G,L	kcal 879	X Allergene: A,C,G,L,M	kcal 849

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