

Tagespaket 03.06. - 09.06.2019 (KW 23)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
<b>MO</b> 03.06.	Zucchini-cremesuppe <b>SCHWEINSPÖRKÖLT</b> mit Spätzle Gurkensalat Schoko-Weichselkuchen	Teigreissuppe <b>MARILLENPALATSCHINKEN</b> Staubzucker Fruchtjoghurt	Teigreissuppe <b>FASCHIERTE LAIBCHEN</b> mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	Teigreissuppe <b>RICOTTA-SPINAT-LASAGNE</b> mit Tomatensauce Schoko-Weichselkuchen
	BE 0,7 4,0 2,0	BE 0,9 6,4 0,8 1,1	BE 0,9 2,8 1,1	BE 0,9 4,6 2,0
	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L
	kcal 1012	kcal 750	kcal 666	kcal 746
<b>DI</b> 04.06.	Klare Gemüsebouillon Backerbsen <b>FISCHFILET NATUR</b> in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkartoffeln Apfel-Marillenmus	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel <b>SCHWEINSGESCHNETZELTES</b> Kräuterrahmsauce, Reis Marmorschnitte	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel <b>TOPFENMARREN</b> mit Marillenröster Marmorschnitte	Klare Gemüsebouillon Backerbsen <b>KOHLGEMÜSE</b> mit Röstlinchen Marmorschnitte
	BE 0,0 0,6 2,9 2,4	BE 1,6 3,6 2,1	BE 1,6 3,6 2,1	BE 0,0 0,6 3,3 2,1
	Allergene: A,B,C,D,G,L,R	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L
	kcal 644	kcal 1005	kcal 981	kcal 777
<b>MI</b> 05.06.	Gelbe Rübensuppe <b>FISOLENGULASCH</b> mit Salzkartoffeln Ameisenkuchen	Gelbe Rübensuppe <b>HÜHNERBRUSTFILET NATUR</b> mit Spätzle und Mischgemüse Pflirsich	Gelbe Rübensuppe <b>LETSCHOFFLEISCH</b> mit Reis Pflirsich	Gärtnerinnensuppe <b>KARTOFFEL-TOPFEN-LAIBCHEN</b> mit Gemüse Andalusia Ameisenkuchen
	BE 0,6 3,4 2,1	BE 0,6 3,5 0,7	BE 0,6 3,7 0,7	BE 0,3 3,2 2,1
	Allergene: A,C,F,G,L	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,F,G,L
	kcal 725	kcal 723	kcal 725	kcal 746
<b>DO</b> 06.06.	Teigmuschelsuppe <b>KAISERSCHMARREN</b> mit Zwetschenröster Staubzucker Himbeerschnitte	Petersilschaumsuppe <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> mit Salzkartoffeln und Blattspinat Himbeerschnitte	Teigmuschelsuppe <b>LUZERNER HÜHNERGESCHNETZELTES</b> mit Nockerln Himbeerschnitte	Petersilschaumsuppe <b>GEMÜSEPFANNE</b> mit Reis Pflirsichkompott
	BE 0,5 10,0 0,8 1,5	BE 0,5 3,3 1,5	BE 0,5 3,6 1,5	BE 0,5 3,6 0,6
	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,D,G	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,G
	kcal 1052	kcal 782	kcal 624	kcal 484
<b>FR</b> 07.06.	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>GEBRATENER LEBERKÄSE</b> mit Kartoffelpüree und Kohlsprossen Marillenbiskuitroulade	Gemüsecremesuppe <b>HÜHNERRISOTTO</b> mit Saft Kiwi	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART</b> mit Kartoffel u Spinat Kiwi	Gemüsecremesuppe <b>PENNE</b> mit Tomatensauce mit Hartkäse dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade
	BE 0,1 0,7 2,9 2,2	BE 0,7 5,3 0,8	BE 0,1 0,7 4,4 0,8	BE 0,7 4,4 0,1 0,1 2,2
	Allergene: A,C,G	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,D,G	Allergene: A,C,G,L,M
	kcal 779	kcal 776	kcal 700	kcal 735
<b>SA</b> 08.06.	Grießnockerlsuppe <b>AUSGELÖSTES BACKHENDL</b> mit Risipisi Ananaskompott	Grießnockerlsuppe <b>POLPETTI</b> in Tomatensauce mit Salzkartoffeln dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	Grießnockerlsuppe <b>RINDFLEISCHLASAGNE</b> mit Tomatenragout dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	Knoblauchrahmsuppe <b>ERDBEERPALATSCHINKEN</b> Staubzucker Ananaskompott
	BE 0,6 5,1 1,2	BE 0,6 5,0 0,1 0,1 1,3	BE 0,6 4,7 0,1 0,1 1,3	BE 0,5 7,8 0,8 1,2
	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G
	kcal 835	kcal 824	kcal 806	kcal 833
<b>SO</b> 09.06.	Broccolicremesuppe <b>SCHWEIZER LAIBCHEN</b> mit Kartoffelpüree Tomatensalat Schokoschnitte	Nudelsuppe <b>KALBSRAGOUT</b> mit Spiralen Apfelkuchen	Broccolicremesuppe <b>TAFELSPITZ</b> Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Apfelkuchen	Broccolicremesuppe <b>GEMÜSESTRUDEL</b> mit Kräuterrahmsauce und Kerbelkartoffeln Tomatensalat Schokoschnitte
	BE 0,5 4,1 0,4 3,2	BE 0,7 5,2 2,1	BE 0,5 2,5 2,1	BE 0,5 5,1 0,4 3,2
	Allergene: A,C,F,G,M	Allergene: A,C,G,H,L	Allergene: A,C,G,H,L,O	Allergene: A,C,F,G,L
	kcal 1119	kcal 843	kcal 737	kcal 1013



## 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 10.06. - 16.06.2019 (KW 24)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO  
10.06.  
Feiertag

	BE		BE		BE		BE
Hühnersuppentopf	0,6	Kümmelsuppe	0,6	Kümmelsuppe	0,6	Kümmelsuppe	0,6
<b>BURGUNDER RINDSBRATEN</b>	0,6	<b>RINDFLEISCH GEKOCHT</b>	2,5	<b>HÜHNERSCHNITZEL</b>	4,2	<b>KARFIOL</b>	2,4
mit Krokette		mit Dillkartoffeln		in Zwiebelrahmsauce		mit Butterbröseln	
Schokolade-Muffin	2,7	Himbeerschnitte	1,5	mit Reis		und Kräuterrahmsauce	
	(SF)		(SF)	dazu Gärtner Mix-Salat	0,1	Schokolade-Muffin	2,7
				mit klarer Marinade	0,1		(SF)
				Himbeerschnitte	1,5		
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 645	Allergene: A,C,G,L	kcal 638	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 759	Allergene: A,C,G,L	kcal 713

DI  
11.06.

Maiscremesuppe	1,2	Buchstabensuppe	0,6	Maiscremesuppe	1,2	Buchstabensuppe	0,6
<b>SPARGEL-HÜHNERRAGOUT</b>	3,6	<b>MILCHREIS</b>	7,8	<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	5,4	<b>NUDEL-KÄSEAUFLAUF</b>	5,4
mit Reis		mit Beerenröster		mit Hartkäse		m. mediterranem Gemüse	
BIO-Zitronenkuchen	2,3	Fruchtjoghurt	1,1	Fruchtjoghurt	1,1	BIO-Zitronenkuchen	2,3
	(SF)		(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,G	kcal 918	Allergene: A,G,L	kcal 648	Allergene: A,C,G,L	kcal 762	Allergene: A,C,G,L	kcal 822

MI  
12.06.

Teigreissuppe	0,9	Teigreissuppe	0,9	Zucchini-cremesuppe	0,7	Zucchini-cremesuppe	0,7
<b>NUTELLAPALATSCHINKEN</b>	6,5	<b>RAHMGESCHNETZELTES</b>	4,5	<b>BOHNENGULASCH</b>	2,3	<b>SPINATGNOCCHI</b>	5,1
Staubzucker	0,8	<b>VOM HUHN</b>		mit Salzkartoffeln		mit Gemüsesugo	
Erdbeermus	3,1	mit gedrehten Hörnchen		Guglhupf	2,1	Erdbeermus	3,1
	(SF)	Guglhupf	2,1		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 1042	Allergene: A,C,G,L	kcal 1022	Allergene: A,C,G	kcal 761	Allergene: A,G,L	kcal 641

DO  
13.06.

Gemüsecremesuppe	0,7	Gemüsecremesuppe	0,7	Nudelsuppe	0,7	Gemüsecremesuppe	0,7
<b>GEB.HÜHNERBRUSTFILET</b>	3,1	<b>EIERNOCKERL</b>	4,0	<b>SCHLEMMERFISCHFILET</b>	2,9	<b>ZWETSCHKEN-MOHNKNÖDEL</b>	9,6
mit Gemüse		dazu Kopfsalat	0,1	mit Salzkartoffeln,		mit Vanillesauce	
und Butterkartoffeln		mit klarer Marinade	0,1	Broccoli, Babykarotten		Staubzucker	0,8
Schoko-Kokoskuchen	2,8	Nektarine	1,0	Nektarine	1,0	Schoko-Kokoskuchen	2,8
	(SF)		(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 963	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 715	Allergene: A,C,D,L	kcal 642	Allergene: A,C,G,L	kcal 1233

FR  
14.06.

Klare Rindssuppe	0,1	Kartoffelrahmsuppe	1,2	Klare Rindssuppe	0,1	Kartoffelrahmsuppe	1,2
Backerbsen	0,6	<b>HOKIFISCHFILET</b>	4,2	Backerbsen	0,6	<b>GEMÜSE UNGARISCHE ART</b>	2,9
<b>PENNE</b>	4,8	in Tomatensauce, Reis		<b>EINGEMACHTES</b>	5,2	mit Kartoffelkrokette	
mit Pilzsauce		Kakaokuchen	2,6	<b>KALBFLEISCH</b>		Marillenkuchen	2,0
mit Hartkäse			(SF)	mit Hörnchen			(SF)
Marillenkuchen	2,0			Marillenkuchen	2,0		
	(SF)				(SF)		
Allergene: A,C,G	kcal 763	Allergene: A,C,D,F,G	kcal 913	Allergene: A,C,G,L	kcal 1000	Allergene: A,C,G,L	kcal 694

SA  
15.06.

Grießnockerlsuppe	0,6	Grießnockerlsuppe	0,6	Grießnockerlsuppe	0,6	Ital. Tomatensuppe	0,9
<b>RÄUCHERLACHSNUDELN</b>	4,4	<b>SCHWEINSRAGOUT</b>	2,5	<b>REISAUFLAUF</b>	5,5	mit Reiseinlage	
Streuselkuchen	3,2	mit Gemüse		<b>MIT ÄPFELN</b>		<b>CREMESPINAT</b>	3,0
	(SF)	und Salzkartoffeln		und Erdbeermus		mit Erdäpfelschmarren	
		Erdbeer-Topfen-Roulade	2,2	Erdbeer-Topfen-Roulade	2,2	Streuselkuchen	3,2
			(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,D,G	kcal 826	Allergene: A,C,G,L	kcal 696	Allergene: A,C,G	kcal 782	Allergene: A,C,G	kcal 689

SO  
16.06.

Linsensuppe	0,3	Dillkräutersuppe	0,6	Dillkräutersuppe	0,6	Dillkräutersuppe	0,6
<b>SCHWEINSBRATEN</b>	1,7	<b>KALBFLEISCH</b>	5,2	<b>FASCHIERTE LAIBCHEN</b>	3,0	<b>FRISCHKÄSETASCHEN</b>	3,8
mit Serviettenknödel		in Wurzelsauce		mit Kartoffelpüree,		mit buntem Gemüse	
und warmem Krautsalat		mit Hörnchen		Feinschmeckergemüse		Dinkel-Ribiselkuchen	1,5
Pfirsichkuchen	2,3	Pfirsichkuchen	2,3	Dinkel-Ribiselkuchen	1,5		(SF)
	(SF)		(SF)		(SF)		
Allergene: A,C,G,L	kcal 858	Allergene: A,C,G,L	kcal 918	Allergene: A,C,G	kcal 851	Allergene: A,C,G	kcal 805

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 17.06. - 23.06.2019 (KW 25)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
	BE	BE	BE	BE
<b>MO</b> 17.06.	Alt Wiener Suppentopf <b>LINSEN MIT SPECK</b> und Serviettenknödeln Topfenkuchen 0,3 4,0 1,7	Karottencremesuppe <b>HÜHNERSCHNITZEL</b> <b>ÜBERBACKEN</b> mit Kartoffelpüree Joghurt-Topfencreme 0,3 1,9 0,4 (SF)	Karottencremesuppe <b>FISCHFILET</b> mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Joghurt-Topfencreme 0,3 3,2 0,4 (SF)	Karottencremesuppe <b>SPAGHETTI</b> mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen 0,3 7,0 0,1 (SF) 0,1 (SF) 1,7
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 792	Allergene: A,G kcal 619	Allergene: A,D,G kcal 651	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 823
<b>DI</b> 18.06.	Kohlrabicremesuppe <b>MOHNUDELN</b> mit Apfelmus Staubzucker Marmorschmitte 0,4 9,7 0,8 2,1 (SF)	Eisprudelsuppe <b>FLEISCHSPIRALEN</b> dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Marmorschmitte 0,1 5,9 0,1 2,1	Kohlrabicremesuppe <b>SCHWEINSKARREE</b> im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Apfelmus 0,4 4,8 1,4	Kohlrabicremesuppe <b>ROLLGERSTE-GEMÜSE-</b> <b>LAIBCHEN</b> Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Marmorschmitte 0,4 5,1 2,1 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 1060	Allergene: A,C,G,L,M kcal 978	Allergene: A,G,L kcal 633	Allergene: A,C,G,L kcal 794
<b>MI</b> 19.06.	Einbrennsuppe <b>ROSTBRATWÜRSTEL</b> mit Paradeiskraut und Erdäpfelschmarren Tiramisucremeschnitte 0,7 2,5 1,5	Rindsuppe mit Reibteig <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> mit Salzkartoffeln und Blattspinat Vanillepudding 0,7 3,3 0,9 (SF)	Rindsuppe mit Reibteig <b>TOPFENGRIEßAUFLAU</b> mit Äpfeln,Pfirsichmus Vanillepudding 0,7 3,5 0,9 (SF)	Einbrennsuppe <b>GEMÜSENUDEL TASCHEN</b> mit gelber Paprikarahmsauce Tiramisucremeschnitte 0,7 4,4 1,5 (SF)
	Allergene: A,C,G,H kcal 1023	Allergene: A,C,D,G kcal 659	Allergene: A,C,G kcal 588	Allergene: A,C,G,H kcal 731
<b>DO</b> 20.06. Feiertag	Gärtnerinnensuppe <b>GESCHNETZELTES</b> <b>VOM SCHWEIN</b> in Champignonsc., Nudeln dazu Kopfsalat mit klarer Marinade Brombeerkuchen 0,3 4,4 0,1 0,1 2,3	Haferflockensuppe <b>EINMACHHUHN</b> mit Hörnchen Bananencremeschnitte 0,5 4,3 1,1 (SF)	Gärtnerinnensuppe <b>PUSZTABRATEN</b> mit Kartoffelpüree Fisolensalat Bananencremeschnitte 0,3 2,5 1,1	Gärtnerinnensuppe <b>GEB. KARFIOLRÖSCHEN</b> mit Petersilkartoffeln Sauce Tartare dazu Kopfsalat mit klarer Marinade Brombeerkuchen 0,3 4,5 0,3 0,1 (SF) 0,1 2,3
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 979	Allergene: A,C,G,L kcal 807	Allergene: A,C,G,L kcal 822	Allergene: A,C,G,L,M kcal 1083
<b>FR</b> 21.06.	Kräutertropfteigsuppe <b>ALASKA-SEELACHS</b> <b>GEBACKEN</b> Kartoffelsalat BIO-Karottenkuchen 0,6 2,5 3,1 2,7 (SF)	Kräutertropfteigsuppe <b>TOPFENAUF LAUF</b> mit Marillenmus Pfirsichkompott 0,6 2,5 0,6 (SF)	Selleriecremesuppe <b>MAJORANFLEISCH</b> mit Spiralen Pfirsichkompott 0,5 5,0 0,6	Kräutertropfteigsuppe <b>KARTOFFEL-</b> <b>KÄSEBÄLLCHEN</b> mit Letscho BIO-Karottenkuchen 0,6 4,8 2,7 (SF)
	Allergene: A,C,D,H,L kcal 864	Allergene: A,C,G,L kcal 416	Allergene: A,G,L kcal 677	Allergene: A,C,G,H,L kcal 832
<b>SA</b> 22.06.	Zwiebelsuppe <b>BLUNZENGRÖSTEL</b> Linsensalat Joghurt-Topfencreme 0,3 3,6 1,3	Grießnockerlsuppe <b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b> mit Kartoffelpüree Himbeerschnitte 0,6 2,6 1,5 (SF)	Grießnockerlsuppe <b>PAPRIKAHENDLRAGOUT</b> mit Spätzle Himbeerschnitte 0,6 4,0 1,5 (SF)	Zwiebelsuppe <b>POWIDL TASCHERL</b> mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme 0,3 10,3 0,8 1,3 (SF)
	Allergene: A,G kcal 874	Allergene: A,C,G kcal 739	Allergene: A,C,G kcal 813	Allergene: A,C,G kcal 909
<b>SO</b> 23.06.	Nudelsuppe <b>RAHM FLEISCH</b> mit Hörnchen dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte 0,7 5,1 0,1 0,1 3,2	Nudelsuppe <b>GEK. RINDFLEISCH</b> mit Salzkartoffeln und Cremespinat Apfelkuchen 0,7 2,3 2,1 (SF)	Nudelsuppe <b>SCHWEINSBRATEN</b> mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Apfelkuchen 0,7 3,4 2,1	Spinatcremesuppe "Florentine" <b>PINZGAUER KASNOCK'N</b> dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte 0,5 4,6 0,1 0,1 (SF) 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 779	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 24.06. - 30.06.2019 (KW 26)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO  
24.06.

BE	BE	BE	BE
Leberreissuppe <b>CHAMPIGNONSAUCE</b> mit Serviettenknödeln Muffin Schoko-Banane	0,3 3,9 2,4	Pastinakencremesuppe <b>ALASKA-SEELACHS</b> 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 <b>SAFTFLEISCH</b> mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	0,9 4,8 1,3
Allergene: A,C,G	kcal 770	Allergene: A,D,G	kcal 732
X X		X X	
Allergene: A,G,L	kcal 758	Allergene: A,C,G	kcal 826
X		X	

DI  
25.06.

Lauchcremesuppe <b>BERNER WÜRSTEL</b> mit Petersilkartoffeln und Gusto Gemüse Joghurt-Himbeerkuchen	0,6 2,4 2,3	Buchstabensuppe <b>FLORENTINER NUDELN</b> mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Kiwi	0,6 4,7 0,8
0,6 4,5 0,8	0,6 10,1 0,8 2,3	Lauchcremesuppe <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> IM KRÄUTERBACKTEIG mit Sommergemüse, Reis Kiwi	0,6 4,5 0,8
Allergene: A,C,G	kcal 1089	Allergene: A,C,G,L	kcal 598
X X		X	
Allergene: A,C,G,L	kcal 845	Allergene: A,C,G,L	kcal 1137
X		X	

MI  
26.06.

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

DO  
27.06.

Broccolicremesuppe <b>SERBISCHES REISFLEISCH</b> dazu Kopfsalat mit klarer Marinade Apfelkompott	0,5 5,2 0,1 0,1 0,9	Reibteigsuppe <b>KALBSBUTTERSCHNITZEL</b> 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 <b>KAISERSCHMARREN</b> mit Apfelmus Marmorgughupf	0,5 6,5 1,7
Allergene: A,G,M	kcal 822	Allergene: A,C,G,L	kcal 747
X X		X X	
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 895	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 785
X		X	

FR  
28.06.

Grießnockerlsuppe <b>BROCCOLI-LACHSAUFLAUF</b> mit Dillsauce Vanille-Kakaobiskuit	0,6 1,9 1,4	Grießnockerlsuppe <b>GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE</b> 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 <b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b> mit Reis dazu Mischsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeerkuchen	0,6 4,3 0,1 1,4
Allergene: A,C,D,G	kcal 699	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 684
X		X	
Allergene: A,C,G	kcal 797	Allergene: A,C,G	kcal 864
X		X	

SA  
29.06.

Klare Gemüsebouillon Backerbsen <b>TOPFENSTRUDEL</b> mit Vanillesauce Pfersichkuchen	0,0 0,6 6,8 2,3	Gelbe Rübensuppe <b>MATROSENFLEISCH</b> mit Spiralen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Pfersichkuchen	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 <b>TIROLER GRÖSTL</b> Bohnensalat Fruchtjoghurt	0,6 4,1 1,1
Allergene: A,C,G,L	kcal 978	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1039
X		X	
Allergene: A,C,G,L	kcal 1010	Allergene: A,C,G,L	kcal 838
X		X	

SO  
30.06.

Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>GEB. SCHWEINSSCHNITZEL</b> mit Petersilkartoffeln Tomaten-Gurkensalat BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,1 2,3	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>GEBRATENE PUTENBRUST</b> 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 0,3 2,3	Legierte Grießsuppe <b>RINDSGESCHNETZELTES</b> <b>STROGANOFF</b> mit Spätzle Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 3,9 2,2
Allergene: A,C,G	kcal 697	Allergene: A,C,G	kcal 665
X		X	
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 775	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 775
X		X	

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