

Tagespaket 04.06. - 10.06.2018 (KW 23)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 04.06.	Karottencremesuppe LINSEN MIT SPECK und Serviettenknödeln Topfenkuchen BE 0,3 4,0 1,7	Eisprudelsuppe EINMACHHUHN mit Hörnchen Joghurt-Topfencreme BE 0,1 4,3 0,4 (SF)	Eisprudelsuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Joghurt-Topfencreme BE 0,1 3,2 0,4 (SF)	Karottencremesuppe GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkkartoffeln Sauce Tartare dazu Mischsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen BE 0,3 4,5 0,1 (SF) 1,7
	Allergene: A,C,G,M kcal 810	Allergene: A,C,G,L kcal 697	Allergene: C,D,G,L kcal 617	Allergene: A,C,G,M kcal 1075
DI 05.06.	Kohlrabicremesuppe KARTOFFEL-BROCCOLIAUFLAU mit Kräuterrahmsauce Marmorschnitte BE 0,4 3,5 0,8 (SF)	Alt Wiener Suppentopf KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree Karottensalat Apfelmus BE 0,3 2,6 1,4 (SF)	Kohlrabicremesuppe SPARGEL-HÜHNERRAGOUT mit Reis Apfelmus BE 0,4 3,7 1,4 (SF)	Kohlrabicremesuppe RAHMFISOLEN mit Röstinchen Marmorschnitte BE 0,4 2,9 0,8 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 574	Allergene: A,C,G,L kcal 761	Allergene: A,G kcal 609	Allergene: A,C,G kcal 519
MI 06.06.	Einbrennsuppe ZNAIMERFLEISCH mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte BE 0,7 3,6 0,1 0,1 1,6	Rindsuppe mit Reibteig HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree Tiramisucremeschnitte BE 0,7 1,9 1,6 (SF)	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENGRIßAUFLAU mit Äpfeln, Pfirsichmus Banane BE 0,7 3,5 2,5 (SF)	Einbrennsuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte BE 0,7 7,0 0,1 0,1 1,6 (SF)
	Allergene: A,C,G,H,L,M kcal 994	Allergene: A,C,G,H kcal 604	Allergene: A,C,G kcal 652	Allergene: A,C,F,G,H,L,M kcal 816
DO 07.06.	Gärtnerinnensuppe GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN in Champignonsc., Nudeln Brombeerkuchen BE 0,3 4,4 2,3	Haferflockensuppe TOPFENPALATSCHINKEN in Vanillesauce Vanillepudding BE 0,5 5,3 0,9 (SF)	Gärtnerinnensuppe PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding BE 0,3 2,5 0,9	Gärtnerinnensuppe ROLLGERSTE-GEMÜSE- LAIBCHEN Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Brombeerkuchen BE 0,3 5,1 2,3 (SF)
	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 08.06.	Grießnockerlsuppe MOHNUDELN mit Apfelmus Staubzucker BIO-Karottenkuchen BE 0,6 9,7 0,8 2,7 (SF)	Grießnockerlsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Pfirsichkompott BE 0,6 3,3 0,6 (SF)	Selleriecremesuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen Pfirsichkompott BE 0,5 5,0 0,6	Selleriecremesuppe KARTOFFEL- KÄSEBÄLLCHEN mit Letscho BIO-Karottenkuchen BE 0,5 4,5 2,7 (SF)
	Allergene: A,C,H kcal 1079	Allergene: A,C,D,G kcal 655	Allergene: A,G,L kcal 677	Allergene: A,C,G,H,L kcal 802
SA 09.06.	Zwiebelsuppe BLUNZENGRÖSTEL Joghurt-Topfencreme BE 0,3 2,6 1,6	Kräutertropfteigsuppe PENNE PRIMAVERA Himbeerschnitte BE 0,6 5,1 1,5 (SF)	Zwiebelsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Himbeerschnitte BE 0,3 4,0 1,5 (SF)	Zwiebelsuppe POWIDL TASCHERL mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme BE 0,3 10,3 0,8 1,6 (SF)
	Allergene: A,G kcal 769	Allergene: A,C,L kcal 642	Allergene: A,C,G kcal 760	Allergene: A,C,G kcal 917
SO 10.06.	Nudelsuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN Kartoffelsalat Schokoschnitte BE 0,7 2,7 3,1 3,2 (SF)	Spinatcremesuppe "Florentine" KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten Apfelkuchen BE 0,5 3,3 2,1 (SF)	Nudelsuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Apfelkuchen BE 0,7 4,8 2,1	Spinatcremesuppe "Florentine" PINZGAUER KASNOCK'N dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte BE 0,5 4,6 0,1 0,1 3,2 (SF)
	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 11.06. - 17.06.2018 (KW 24)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
11.06.

	BE		BE		BE		BE
Leberreissuppe CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödeln Muffin Schoko-Banane	0,3 3,9	Pastinakencremesuppe ALASKA-SEELACHS Müllerin mit Misch- gemüse und Reis Apfel-Karottenmus	0,9 4,2	Pastinakencremesuppe SAFTFLEISCH mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	0,9 4,8	Pastinakencremesuppe SPINATPALATSCHINKEN mit Käsesauce Muffin Schoko-Banane	0,9 3,3
	2,4		1,3 (SF)		1,3 (SF)		2,4 (SF)
Allergene: A,C,G	kcal 770	Allergene: A,D,G	kcal 732	Allergene: A,G,L	kcal 758	Allergene: A,C,G	kcal 918

DI
12.06.

Lauchcremesuppe BERNER WÜRSTEL mit Petersilkartoffeln und Gusto Gemüse Joghurt-Himbeeruchen	0,6 2,4	Buchstabensuppe GRIEßFLAMMERIENOCKERL mit Beerenröster Staubzucker Kiwi	0,7 6,2	Lauchcremesuppe ALASKA-SEELACHSFILET IM KRÄUTERBACKTEIG mit Sommergemüse, Reis Kiwi	0,6 4,5	Buchstabensuppe GEMÜSELASAGNE mit Tomatensauce Joghurt-Himbeeruchen	0,7 5,3
	2,3		0,8 (SF)		0,8 (SF)		2,3 (SF)
Allergene: A,C,G	kcal 1090	Allergene: A,C,G,L	kcal 692	Allergene: A,C,D,G	kcal 845	Allergene: A,C,G,L	kcal 817

MI
13.06.

Hühnersuppentopf FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kohlgemüse und Kümmelkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,6 3,1	Kartoffelrahmsuppe FLORENTINER NUDELN mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Mandarinenkompott	0,9 5,0	Hühnersuppentopf GEKOCHTER SCHINKEN mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Mandarinenkompott	0,6 2,4	Kartoffelrahmsuppe FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL mit Erdbeermus Staubzucker Dinkel-Ribiselkuchen	0,9 9,8
	1,5		0,8 (SF)		0,8 0,8		1,5 (SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 810	Allergene: A,C,G	kcal 731	Allergene: A,G,L	kcal 591	Allergene: A,C,G	kcal 1098

DO
14.06.

Broccolicremesuppe SERBISCHES REISFLEISCH dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Apfelkompott	0,5 5,2	Reibteigsuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse Guglhupf	0,7 2,3	Broccolicremesuppe KAISERSCHMARREN mit Apfelmus Guglhupf	0,5 6,5	Reibteigsuppe SPAGHETTI mit Gemüsesugo mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Apfelkompott	0,7 6,8
	0,1 0,1 1,0		2,1 (SF)		2,1 (SF)		0,1 0,1 1,0 (SF)
Allergene: A,G,M	kcal 827	Allergene: A,C,G,L	kcal 763	Allergene: A,C,G	kcal 913	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 635

FR
15.06.

Grießnockerlsuppe BROCCOLI-LACHSAUFLAUF mit Dillsauce Vanille-Kakaobiskuit	0,6 1,9	Grießnockerlsuppe GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE im Gemüsesaft mit Semmelknödeln Vanille-Kakaobiskuit	0,6 2,8	Grießnockerlsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis Gurkensalat Dinkel-Himbeeruchen	0,6 4,3	Rahmsuppe ZARTWEIZENRISOTTO mit Gemüse Dinkel-Himbeeruchen	0,6 4,9
	2,0 (SF)		2,0 (SF)		1,4 (SF)		1,4 (SF)
Allergene: A,C,D,G	kcal 773	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 759	Allergene: A,C,G	kcal 806	Allergene: A,C,G	kcal 941

SA
16.06.

Gelbe Rübensuppe MILCHREIS mit Beerenröster Pflirsichkuchen	0,6 7,8	Gelbe Rübensuppe MATROSENFLEISCH mit Spiralen Selleriesalat Pflirsichkuchen	0,6 4,9	Gelbe Rübensuppe TIROLER GRÖSTL Fruchtjoghurt	0,6 4,1	Klare Gemüsebouillon Backerbsen GEMÜSENUDELPFANNE Pflirsichkuchen	0,0 0,6 3,6 2,3
	2,3 (SF)		2,3		1,1		(SF)
Allergene: A,C,G,L	kcal 904	Allergene: A,C,G,L	kcal 1137	Allergene: A,G,L	kcal 751	Allergene: A,C,G,L	kcal 741

SO
17.06.

Klare Rindssuppe mit Frittaten GEB. SCHWEINSSCHNITZEL mit Petersilkartoffeln Tomaten-Gurkensalat BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,1	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Reis und Babykarotten BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,3	Legierte Grießsuppe RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF mit Spätzle Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 3,9	Legierte Grießsuppe GEMÜSESCHNITZEL mit Petersilkartoffeln Schnittlauchsauc Tomaten-Gurkensalat BIO-Zitronenkuchen	0,6 5,5 0,3 2,5
	2,5		2,5 (SF)		2,2 (SF)		(SF)
Allergene: A,C,G	kcal 717	Allergene: A,C,G	kcal 682	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 775	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1198

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 18.06. - 24.06.2018 (KW 25)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 18.06.	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 SURBRATEN mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Apfelkompott BE 0,5 3,0 0,7	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 744	Allergene: A,C,F,G kcal 770
DI 19.06.	Selleriecremesuppe GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Gemischtes Kompott BE 0,5 3,2 1,3	Selleriecremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit Tomatensauce Guglhupf BE 0,5 2,5 2,1 (EW) (SF)	Klare Rindsuppe Backerbsen HOKIFISFILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Guglhupf BE 0,1 0,6 2,1 2,1 (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 706	Allergene: A,C,D,G kcal 741	Allergene: A,G,L kcal 467
MI 20.06.	Gärtnerinnensuppe GEBRATENE HÜHNERKEULE im Natursaft mit Reis Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 3,3 2,0 (SF)	Zucchini-cremesuppe ERDBEERPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Kakaokuchen BE 0,6 7,7 2,6 (SF)	Gärtnerinnensuppe LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 5,0 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 1021	Allergene: A,C,G,L kcal 816	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 1008
DO 21.06.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten CEVAPCICI mit Letscho und Reis Orangenkuchen BE 0,0 0,7 4,0 2,4	Hühnerinmachsuppe mit Bröselknödel RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Pfirsich BE 1,6 5,0 0,7 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten KOHLGEMÜSE mit Röstinchen Pfirsich BE 0,0 0,7 3,3 0,7 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SCHWEITERHAUFEN mit Birnenmus Staubzucker Orangenkuchen BE 0,0 0,7 8,3 0,8 2,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 924	Allergene: A,C,G,L kcal 725	Allergene: A,C,G,L kcal 536	Allergene: A,C,F,G,L kcal 1021
FR 22.06.	Gemüsecremesuppe GEB. FISCHLAIBCHEN mit Petersilkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Äpfelkuchen BE 0,7 4,9 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 TOPFENGRIEßAUFLAUF 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 870	Allergene: A,C,G,L,M kcal 927	Allergene: A,C,G,L kcal 658	Allergene: A,C,G,L,M kcal 880
SA 23.06.	Kräutertropfteigsuppe SCHWEINSPÖRKÖLT mit Spätzle Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 4,0 1,4	Kräutertropfteigsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Petersilkartoffeln 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 24.06.	Leberknödelsuppe GEFÜLLTE HÜHNERBRUST mit gedrehten Tomaten-Nudeln Marillenbiskuitroulade BE 0,6 4,2 2,2 (SF)	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 747	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 25.06. - 01.07.2018 (KW 26)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
25.06.

	BE		BE		BE		BE
Alt Wiener Suppentopf GEFÜLLTE PAPRIKA in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Marillenkuchen	0,3 3,8 2,0	Alt Wiener Suppentopf SPINAT-KARTOFFELGRATIN mit Tomatenragout Fruchtjoghurt	0,3 3,4 1,1	Minestrone ZWIEBELFLEISCH mit Petersilkartoffeln Fruchtjoghurt	0,5 2,2 1,1	Minestrone VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenkuchen	0,5 4,6 0,1 0,1 2,0
X Allergene: A,C,L,M kcal 665		X X Allergene: A,C,G,L kcal 508		X Allergene: A,G kcal 434		X Allergene: A,C,G,M kcal 885	

DI
26.06.

Selleriecremesuppe LINSEINTOPF mit Frankfurter Semmel Guglhupf	0,5 1,1 2,3 2,1	Reibteigsuppe SPIRALEN mit Sauce Bolognese dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Pfirsichkompott	0,7 5,6 0,1 0,1 0,6	Reibteigsuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Pfirsichkompott	0,7 3,2 0,6	Reibteigsuppe NUTELLA-TOPFENKNÖDEL mit Pfirsichragout Staubzucker Guglhupf	0,7 8,4 0,8 2,1
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
27.06.

Zwiebelsuppe SCHINKENFLECKERL Roter Rübensalat Weichselkompott	0,3 5,2 0,8 2,1	Rahmsuppe ALASKA-SEELACHSWÜRFEL in Dillsauce mit Reis Bananencremeschnitte	0,6 4,5 1,1	Rahmsuppe ESTERHAZY-RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Bananencremeschnitte	0,6 4,4 1,1	Zwiebelsuppe GEMÜSEPALATSCHINKEN-AUFLAUF mit Tomatensauce Weichselkompott	0,3 3,7 2,1
Allergene: A,C kcal 692		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 667	

DO
28.06.

Klare Rindssuppe mit Frittaten APFELSTRUDEL mit Vanillesauce Beeren-Muffin	0,1 0,7 8,2 2,6	Dillkräutersuppe HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE mit Spinatnockerl Vanillepudding	0,6 4,7 1,3	Klare Rindssuppe mit Frittaten AUGSBURGER mit Dillkartoffeln Vanillepudding	0,1 0,7 2,6 1,3	Dillkräutersuppe KARFIOL-KÄSEMEDAILLONS mit cremigen Gemüse Beeren-Muffin	0,6 3,1 2,6
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
29.06.

Einbrennsuppe GEB. PUTENSCHNITZEL mit buntem Reis dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 3,9 0,1 0,1 2,2	Buchstabensuppe SCHWEINSKÄRREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 4,8 2,2	Buchstabensuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Nektarine	0,7 4,2 1,0	Einbrennsuppe SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo mit Hartkäse Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 5,1 2,2
Allergene: A,C,G,M kcal 881		X X Allergene: A,C,G,L kcal 764		X X Allergene: A,C,G,L kcal 631		X Allergene: A,C,G,L kcal 719	

SA
30.06.

Grießnockerlsuppe HOKIFISCHFILET in Safransc, grüne Bandnudeln, Tomaten BIO-Karottenkuchen	0,6 3,6 2,7	Grießnockerlsuppe REISAUFLAUF MIT ÄPFELN und Erdbeermus Staubzucker Joghurt-Topfencreme	0,6 5,5 0,8 0,4	Karfiolcremesuppe SAFTFLEISCH mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,4 3,6 0,1 0,1 0,4	Karfiolcremesuppe KAROTTEN-ERBSENGEMÜSE mit Röstinchen Joghurt-Topfencreme	0,4 2,9 0,4
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
01.07.

Pastinakencremesuppe FASCHIRTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen BIO-Zitronenkuchen	0,9 2,7 2,5	Pastinakencremesuppe STEIR. WURZELFLEISCH mit Kümmelkartoffeln BIO-Zitronenkuchen	0,9 1,9 2,5	Pastinakencremesuppe SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Guglhupf	0,9 3,4 2,1	Nudelsuppe EMMENTALER GEBACKEN mit Petersilkartoffeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,7 5,9 0,1 0,1 2,5
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
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