

Tagespaket 02.07. - 08.07.2018 (KW 27)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 02.07.	Teigreissuppe GEBRATENER LEBERKÄSE mit Kartoffelpüree und Kohlsprossen Schoko-Weichselkuchen	Teigreissuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle und Mischgemüse Fruchtjoghurt	Teigreissuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kräuterreis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt	Zucchini cremesuppe MUSCHELNUDELN mit Käse-Kräutersauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schoko-Weichselkuchen
	Allergene: A,C,G,L kcal 872	Allergene: A,C,G,L kcal 716	Allergene: A,C,G,L,M kcal 741	Allergene: A,C,G,M kcal 977
DI 03.07.	Klare Gemüsebouillon Backerbsen EIERHÖRNCHEN Roter Rübensalat Pflirsichmus	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel GRIEßAUFLAUF mit Pflirsichragout Mandarinenkompott	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel LETSCHOFFLEISCH mit Reis Mandarinenkompott	Klare Gemüsebouillon Backerbsen OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Pflirsichmus
	Allergene: A,C,G,L kcal 746	Allergene: A,C,G,L kcal 661	Allergene: A,C,G,L kcal 758	Allergene: A,C,G,L kcal 678
MI 04.07.	Gelbe Rübensuppe FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkkartoffeln Ameisenkuchen	Gelbe Rübensuppe HÜHNERRISOTTO mit Saft Apfel	Gelbe Rübensuppe TOPFENSCHMARREN mit Marillenröster Apfel	Gärtnerinnensuppe GEMÜSEPFANNE mit Reis Ameisenkuchen
	Allergene: A,B,C,D,F,G,L,R kcal 802	Allergene: A,G,L kcal 750	Allergene: A,C,G,L kcal 762	Allergene: A,C,F,G,L kcal 660
DO 05.07.	Leberreissuppe MOSTVIERTLER APFELSCHMARREN Staubzucker Himbeerschnitte	Petersilschaumsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Pflirsichkompott	Leberreissuppe LUZERNER HÜHNERGESCHNETZELTES mit Nockerln Pflirsichkompott	Petersilschaumsuppe KARTOFFEL-TOPFEN- LAIBCHEN mit Gemüse Andalusia Himbeerschnitte
	Allergene: A,C,G kcal 842	Allergene: A,D,G kcal 672	Allergene: A,C,G,L kcal 487	Allergene: A,C,G,L kcal 704
FR 06.07.	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
	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 07.07.	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
	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 08.07.	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
	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 09.07. - 15.07.2018 (KW 28)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
09.07.

	BE		BE		BE		BE
Hühnersuppentopf	0,6	Kümmelsuppe	0,6	Kümmelsuppe	0,6	Kümmelsuppe	0,6
NUTELLAPALATSCHINKEN	6,5	RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHN	4,5	SPAGHETTI BOLOGNESE	5,4	CREMESPINAT	3,0
Staubzucker	0,8	mit gedrehten Hörnchen		mit Hartkäse		mit Erdäpfelschmarren	
Apfelkompott	0,7	Apfelkompott	0,7	dazu Gärtner Mix-Salat	0,1	Schokolade-Muffin	2,7
	(SF)		(SF)	mit klarer Marinade	0,1		(SF)
				Apfelkompott	0,7		
Allergene: A,C,F,G,H,L	kcal 914	Allergene: A,C,G,L	kcal 773	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 654	Allergene: A,C,G,L	kcal 676

DI
10.07.

Maiscremesuppe	1,2	Buchstabensuppe	0,7	Maiscremesuppe	1,2	Buchstabensuppe	0,7
HASCHEEHÖRNCHEN	5,1	EIERNOCKERL	4,0	FISCHFILET POMODORE	2,7	TOPFENKNÖDEL	7,1
dazu Eisbergsalat	0,1	dazu Eisbergsalat	0,1	mit Petersilkartoffeln		mit Marillenröster	
mit klarer Marinade	0,1	mit klarer Marinade	0,1	und Broccoli		Staubzucker	0,8
BIO-Zitronenkuchen	2,5	Fruchtjoghurt	1,1	Fruchtjoghurt	1,1	BIO-Zitronenkuchen	2,5
			(SF)		(SF)		(SF)
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 964	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 690	Allergene: A,D,F,G,L	kcal 632	Allergene: A,C,G,L	kcal 849

MI
11.07.

Teigreissuppe	1,1	Teigreissuppe	1,1	Zucchini cremesuppe	0,6	Zucchini cremesuppe	0,6
GERÖSTETE LEBER	3,5	GRIEBKOCH	5,4	HÜHNERSCHNITZEL	4,2	PIKANTES KARTOFFELGULASCH	2,6
von der Pute		Kakaozucker	1,0	in Zwiebelrahmsauce		Semmel	2,3
mit Petersilkartoffeln		Guglhupf	2,1	mit Reis		Birnenkompott	0,6
Guglhupf	2,1		(SF)	Guglhupf	2,1		(SF)
	(SF)				(SF)		
Allergene: A,C,L	kcal 762	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 836	Allergene: A,C,G	kcal 884	Allergene: A,G	kcal 485

DO
12.07.

Gemüsecremesuppe	0,7	Gemüsecremesuppe	0,7	Nudelsuppe	0,7	Gemüsecremesuppe	0,7
GEB.HÜHNERBRUSTFILET	3,1	RINDFLEISCH GEKOCHT	2,5	EINGEMACHTES KALBFLEISCH	5,2	NUDEL-KÄSEAUFLAUF	5,2
mit Gemüse		mit Dillkartoffeln		mit Hörnchen		m. mediterranem Gemüse	
und Butterkartoffeln		Vanillepudding	2,4	Birne	1,9	Vanillepudding	2,4
Vanillepudding	2,4		(SF)		(SF)		(SF)
	(SF)						
Allergene: A,C,G,L	kcal 832	Allergene: A,G,L	kcal 713	Allergene: A,C,G,L	kcal 849	Allergene: A,C,G,L	kcal 835

FR
13.07.

Klare Rindssuppe	0,1	Kartoffelrahmsuppe	0,9	Klare Rindssuppe	0,1	Kartoffelrahmsuppe	0,9
Backerbsen	0,6	HOKIFISCHFILET	4,2	Backerbsen	0,6	PENNE	4,8
SPINATNOCKERL	7,3	in Tomatensauce, Reis		BOHNENGULASCH	2,3	mit Pilzsauce	
mit Käsesauce		Kakaokuchen	2,6	mit Salzkartoffeln		mit Hartkäse	
Marillenkuchen	2,0		(SF)	Marillenkuchen	2,0	dazu Sport Mix-Salat	0,1
	(SF)					mit klarer Marinade	0,1
						Marillenkuchen	2,0
Allergene: A,C,G	kcal 1065	Allergene: A,C,D,F,G	kcal 891	Allergene: A,C,G	kcal 724	Allergene: A,C,G,M	kcal 806

SA
14.07.

Grießnockerlsuppe	0,6	Grießnockerlsuppe	0,6	Grießnockerlsuppe	0,6	Ital. Tomatensuppe	0,9
RÄUCHERLACHSNUDELN	4,4	SCHWEINSRAGOUT	2,5	REISAUFLAUF MIT ÄPFELN	5,5	mit Reiseinlage	
Streuselkuchen	3,0	mit Gemüse		und Erdbeermus		KARFIOL	2,6
	(SF)	und Salzkartoffeln		Erdbeer-Topfen-Roulade	2,2	mit Butterbröseln	
		Erdbeer-Topfen-Roulade	2,2			und Kräuterrahmsauce	
						Streuselkuchen	3,0
							(SF)
Allergene: A,C,D,G	kcal 921	Allergene: A,C,G,L	kcal 696	Allergene: A,C,G	kcal 782	Allergene: A,C,G	kcal 831

SO
15.07.

Linsensuppe	0,3	Dillkräutersuppe	0,6	Dillkräutersuppe	0,6	Dillkräutersuppe	0,6
GEFÜLLTER SCHWEINSROLLBRATEN	4,9	KALBFLEISCH	5,2	FASCHIERTE LAIBCHEN	3,0	RICOTTA-SPINAT-LASAGNE	4,6
mit Reis		in Wurzelsauce		mit Kartoffelpüree,		mit Tomatensauce	
dazu Gärtner Mix-Salat	0,1	mit Hörnchen		Feinschmeckergemüse		dazu Gärtner Mix-Salat	0,1
mit klarer Marinade	0,1	Pfirsichkuchen	2,3	Dinkel-Ribiselkuchen	1,5	mit klarer Marinade	0,1
Pfirsichkuchen	2,3		(SF)			Dinkel-Ribiselkuchen	1,5
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1134	Allergene: A,C,G,L	kcal 918	Allergene: A,C,G	kcal 851	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

Tagespaket 16.07. - 22.07.2018 (KW 29)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 16.07.	Alt Wiener Suppentopf LINSEN MIT SPECK und Serviettenknödeln Topfenkuchen	Karottencremesuppe EINMACHHUHN mit Hörnchen Joghurt-Topfencreme	Alt Wiener Suppentopf SPINATRAVIOLI in Tomatensauce mit Hartkäse dazu Mischsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	Karottencremesuppe GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkkartoffeln Sauce Tartare dazu Mischsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen
	BE 0,3 4,0 1,7	BE 0,3 4,3 0,4	BE 0,3 4,9 0,1 0,4	BE 0,3 4,5 0,3 0,1 1,7
	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G,M
DI 17.07.	Kohlrabicremesuppe KARTOFFEL-BROCCOLIAUFLAU mit Kräuterrahmsauce Marmorschnitte	Eisprudelsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree Karottensalat Apfelmus	Kohlrabicremesuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Apfelmus	Kohlrabicremesuppe RAHMFI SOLEN mit Röstinchen Marmorschnitte
	BE 0,4 3,5 2,1	BE 0,1 2,6 1,4	BE 0,4 3,2 1,4	BE 0,4 2,9 2,1
	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,D,G	Allergene: A,C,G
MI 18.07.	Einbrennsuppe ZNAIMERFLEISCH mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte	Rindsuppe mit Reibteig HÜHNERSCNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree Tiramisucremeschnitte	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENGRIEßAUFLAU mit Äpfeln,Pfirsichmus Banane	Einbrennsuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte
	BE 0,7 3,6 0,1 0,1 1,5	BE 0,7 1,9 1,5	BE 0,7 3,5 2,5	BE 0,7 7,0 0,1 0,1 1,5
	Allergene: A,C,G,H,L,M	Allergene: A,C,G,H	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,F,G,H,L,M
DO 19.07.	Gärtnerinnensuppe GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN in Champignonsc., Nudeln Brombeerkuchen	Haferflockensuppe TOPFENPALATSCHINKEN in Vanillesauce Vanillepudding	Gärtnerinnensuppe PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding	Gärtnerinnensuppe ROLLGERSTE-GEMÜSE- LAIBCHEN Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Brombeerkuchen
	BE 0,3 4,4 2,3	BE 0,5 5,3 0,9	BE 0,3 2,5 0,9	BE 0,3 5,1 2,3
	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L
FR 20.07.	Kräutertropfteigsuppe MOHNUDELN mit Apfelmus Staubzucker BIO-Karottenkuchen	Kräutertropfteigsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Pfirsichkompott	Selleriecremesuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen Pfirsichkompott	Kräutertropfteigsuppe KARTOFFEL- KÄSEBÄLLCHEN mit Letscho BIO-Karottenkuchen
	BE 0,6 9,7 0,8 2,7	BE 0,6 3,3 0,6	BE 0,5 5,0 0,6	BE 0,6 4,5 2,7
	Allergene: A,C,H,L	Allergene: A,C,D,G,L	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,G,H,L
SA 21.07.	Zwiebelsuppe BLUNZENGRÖSTEL Joghurt-Topfencreme	Grießnockerlsuppe PENNE PRIMAVERA Himbeerschnitte	Grießnockerlsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Himbeerschnitte	Zwiebelsuppe POWIDL TASCHERL mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme
	BE 0,3 2,6 1,3	BE 0,6 5,1 1,5	BE 0,6 4,0 1,5	BE 0,3 10,3 0,8 1,3
	Allergene: A,G	Allergene: A,C	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G
SO 22.07.	Nudelsuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN Kartoffelsalat Schokoschnitte	Spinatcremesuppe "Florentine" KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten Apfelkuchen	Nudelsuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Apfelkuchen	Spinatcremesuppe "Florentine" PINZGAUER KASNOCK'N dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte
	BE 0,7 2,7 3,1 3,2	BE 0,5 3,3 2,1	BE 0,7 4,8 2,1	BE 0,5 4,6 0,1 0,1 3,2
	Allergene: A,C,D,F,L	Allergene: A,C,G,H	Allergene: A,C,H,L	Allergene: A,C,F,G,M



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 23.07. - 29.07.2018 (KW 30)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
23.07.

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 3,3 2,4	Pastinakencremesuppe SAFTFLEISCH mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	0,9 3,3 2,4
Allergene: A,C,G	Allergene: A,D,G	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,G
kcal 770	kcal 732	kcal 758	kcal 918

DI
24.07.

Lauchcremesuppe BERNER WÜRSTEL mit Petersilkartoffeln und Gusto Gemüse Joghurt-Himbeerkuchen	0,6 2,4 2,3	Buchstabensuppe FLORENTINER NUDELN mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Kiwi	0,7 4,9 0,8
0,6 4,5 0,8	0,7 9,8 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 1090	kcal 597	kcal 845	kcal 1135

MI
25.07.

Teigmuschelsuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kohlgemüse und Kümmelkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,5 3,1 1,5	Kartoffelrahmsuppe GRIEßFLAMMERIENOCKERL mit Beerenröster Staubzucker Mandarinenkompott	0,9 6,2 0,8 0,8
0,5 2,4 0,8	0,9 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 756	kcal 725	kcal 537	kcal 780

DO
26.07.

Broccolicremesuppe SERBISCHES REISFLEISCH dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Apfelkompott	0,5 5,2 0,1 0,1 0,9	Reibteigsuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse Guglhupf	0,7 2,3 2,1
0,5 6,5 2,1	0,7 6,8 0,1 0,1 0,9	Broccolicremesuppe KAISERSCHMARREN mit Apfelmus Guglhupf	0,5 6,5 2,1
Allergene: A,G,M	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G,L,M
kcal 825	kcal 763	kcal 913	kcal 632

FR
27.07.

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 1,4	0,6 4,9 1,4	Grießnockerlsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis Gurkensalat Dinkel-Himbeerkuchen	0,6 4,3 1,4
Allergene: A,C,D,G	Allergene: A,C,G,L,M	Allergene: A,C,G	Allergene: A,C,G
kcal 699	kcal 684	kcal 806	kcal 941

SA
28.07.

Gelbe Rübensuppe MILCHREIS mit Beerenröster Pflirsichkuchen	0,6 7,8 2,3	Gelbe Rübensuppe MATROSENFLEISCH mit Spiralen Selleriesalat Pflirsichkuchen	0,6 4,9 2,3
0,6 4,1 1,1	0,6 5,5 0,3 2,5	Gelbe Rübensuppe TIROLER GRÖSTL Fruchtjoghurt	0,6 4,1 1,1
Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,C,G,L	Allergene: A,G,L	Allergene: A,C,G,L
kcal 904	kcal 1137	kcal 751	kcal 741

SO
29.07.

Klare Rindssuppe mit Frittaten GEB. SCHWEINSSCHNITZEL mit Petersilkartoffeln Tomaten-Gurkensalat BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,1 2,5	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Reis und Babykarotten BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,2 2,5
0,1 3,9 2,2	0,6 5,5 0,3 2,5	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 717	kcal 685	kcal 775	kcal 1198

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