

Tagespaket 29.07. - 04.08.2019 (KW 31)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 29.07.	Alt Wiener Suppentopf ENNSTALER BAUERNKNÖDEL auf Speck-Sauerkraut Topfenkuchen	Karottencremesuppe HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree Joghurt-Topfencreme	Karottencremesuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Joghurt-Topfencreme	Karottencremesuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen
	BE 0,3 3,9 1,7	BE 0,3 1,9 0,4 (SF)	BE 0,3 3,2 0,4 (SF)	BE 0,3 7,0 0,1 (SF) 0,1 (SF) 1,7
	X Allergene: A,C,G,L kcal 795	X X Allergene: A,G kcal 619	X Allergene: A,D,G kcal 651	X Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 823
DI 30.07.	Kohlrabicremesuppe MOHNUDELN mit Apfelmus Staubzucker Marmorschnitte	Eisprudelsuppe FLEISCHSPIRALEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Marmorschnitte	Kohlrabicremesuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Apfelmus	Kohlrabicremesuppe ROLLGERSTE-GEMÜSE- LAIBCHEN Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Marmorschnitte
	BE 0,4 9,7 0,8 2,1 (SF)	BE 0,1 5,9 0,1 2,1	BE 0,4 4,8 1,4	BE 0,4 5,1 2,1 (SF)
	X Allergene: A,C,G kcal 1060	X X Allergene: A,C,G,L,M kcal 978	X Allergene: A,G,L kcal 633	X X Allergene: A,C,G,L kcal 794
MI 31.07.	Einbrennsuppe LINSEINTOPF mit Frankfurter Semmel Tiramisucremeschnitte	Rindsuppe mit Reibteig HOKIFISCHFILET Tomaten-Basilikumsauce mit Petersilkkartoffeln Banane	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln,Pfirsichmus Banane	Einbrennsuppe GEMÜSENUDEL TASCHEN mit gelber Paprikarahmsauce Tiramisucremeschnitte
	BE 0,7 1,0 2,3 1,5	BE 0,7 2,7 2,5 (SF)	BE 0,7 3,5 2,5 (SF)	BE 0,7 4,4 1,5 (SF)
	Allergene: A,C,G,H,L,M kcal 939	X X Allergene: A,C,D kcal 519	X X Allergene: A,C,G kcal 652	X Allergene: A,C,G,H kcal 731
DO 01.08.	Gärtnerinnensuppe GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN in Champignonsc., Nudeln dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Brombeerkuchen	Haferflockensuppe EINMACHHUHN mit Hörnchen Vanillepudding	Gärtnerinnensuppe PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding	Gärtnerinnensuppe GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkkartoffeln Sauce Tartare dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Brombeerkuchen
	BE 0,3 4,4 0,1 0,1 2,3	BE 0,5 4,3 0,9 (SF)	BE 0,3 2,5 0,9	BE 0,3 4,5 0,3 0,1 (SF) 0,1 2,3
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 979	X X Allergene: A,C,G,L kcal 726	X Allergene: A,C,G,L kcal 740	X Allergene: A,C,G,L,M kcal 1083
FR 02.08.	Kräutertropfteigsuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN Kartoffelsalat BIO-Karottenkuchen	Kräutertropfteigsuppe TOPFEN-HIMBEERSTRUDEL mit Vanillesauce Pfirsichkompott	Selleriecremesuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen Pfirsichkompott	Kräutertropfteigsuppe KARTOFFEL- KÄSEBÄLLCHEN mit Letscho BIO-Karottenkuchen
	BE 0,6 2,5 3,1 2,7 (SF)	BE 0,6 6,5 0,6 (SF)	BE 0,5 5,0 0,6	BE 0,6 4,8 2,7 (SF)
	Allergene: A,C,D,H,L kcal 864	X X Allergene: A,C,G,L kcal 721	X Allergene: A,G,L kcal 677	X Allergene: A,C,G,H,L kcal 832
SA 03.08.	Zwiebelsuppe BLUNZENGRÖSTEL Bohnensalat Joghurt-Topfencreme	Grießnockerlsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree Himbeerschnitte	Grießnockerlsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Himbeerschnitte	Zwiebelsuppe POWIDL TASCHERL mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme
	BE 0,3 3,6 1,3	BE 0,6 2,6 1,5 (SF)	BE 0,6 4,0 1,5 (SF)	BE 0,3 10,3 0,8 1,3 (SF)
	Allergene: A,G kcal 979	X X Allergene: A,C,G kcal 739	X Allergene: A,C,G kcal 813	X Allergene: A,C,G kcal 909
SO 04.08.	Nudelsuppe RAHMFLEISCH mit Hörnchen dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte	Nudelsuppe GEK. RINDFLEISCH mit Salzkartoffeln und Cremespinat Apfelkuchen	Nudelsuppe SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Apfelkuchen	Spinatcremesuppe "Florentine" PINZGAUER KASNOCK'N dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte
	BE 0,7 5,1 0,1 0,1 3,2	BE 0,7 2,3 2,1 (SF)	BE 0,7 3,4 2,1	BE 0,5 4,6 0,1 0,1 (SF) 3,2 (SF)
	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 1053	X X Allergene: A,C,G,H,L kcal 711	X Allergene: A,C,H,L kcal 779	X 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 05.08. - 11.08.2019 (KW 32)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
05.08.

BE	BE	BE	BE
Leberreissuppe CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödeln Muffin Schoko-Banane	0,3 3,8 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 2,9 2,4	Pastinakencremesuppe SAFTFLEISCH mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	0,9 2,9 2,4
Allergene: A,C,G	kcal 712	Allergene: A,D,G	kcal 732
X X		X X	
Allergene: A,G,L	kcal 758	Allergene: A,C,G	kcal 837
X		X	

DI
06.08.

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 4,7 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	kcal 1089	Allergene: A,C,G,L	kcal 598
X X		X	
Allergene: A,C,D,G	kcal 845	Allergene: A,C,G,L	kcal 1137
X		X	

MI
07.08.

Teigmuschelsuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kohlgemüse und Kümmelkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,5 3,1 1,5	Kartoffelrahmsuppe GRIEßFLAMMERIENOCKERL 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 GEKOCHTER SCHINKEN 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,G,L	kcal 539	Allergene: A,C,G	kcal 802
X X		X	

DO
08.08.

Broccolicremesuppe SERBISCHES REISFLEISCH dazu Grüner Salat 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	kcal 822	Allergene: A,C,G,L	kcal 747
X X		X X	
Allergene: A,C,G	kcal 895	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 785
X		X	

FR
09.08.

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	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
10.08.

Klare Gemüsebouillon Backerbsen TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce Pfersichkuchen	0,0 0,6 6,8 2,3	Gelbe Rübensuppe MATROSENFLEISCH 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 TIROLER GRÖSTL 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
11.08.

Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBACKENER LEBERKÄSE mit Kartoffelpüree Tomaten-Gurkensalat BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 4,5 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 0,3 2,3	Legierte Grießsuppe RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF mit Spätzle Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 3,9 2,2
Allergene: A,C,G	kcal 918	Allergene: A,C,G	kcal 665
X		X	
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 775	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1178
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

Tagespaket 12.08. - 18.08.2019 (KW 33)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 12.08.	Rindsuppe mit Nudeln MOSTVIERTLER APFELSCHMARREN Staubzucker Mohn-Streuselkuchen 0,7 7,1 0,8 3,1 (SF)	Rindsuppe mit Nudeln ALASKA-SEELACHSFILET mit Petersilkartoffeln und ZucchiniGemüse Apfelkompott 0,7 2,7 0,7 (SF)	Erbsencremesuppe LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Apfelkompott 0,5 5,0 0,7 (SF)	Erbsencremesuppe RATATOUILLE mit Reis Mohn-Streuselkuchen 0,5 3,8 3,1 (SF)
	Allergene: A,C,F,G kcal 1006	Allergene: A,C,D kcal 441	Allergene: A,C,G kcal 698	Allergene: A,C,F,G kcal 770
DI 13.08.	Selleriecremesuppe SCHWEINSRAHMGULASCH mit Spätzle Gemischtes Kompott 0,5 3,9 1,3	Selleriecremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit Tomatensauce Guglhupf 0,5 2,5 2,0 (EW) (SF)	Klare Rindsuppe Backerbsen HOKIFISCHFILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Guglhupf 0,1 0,6 2,2 2,0 (SF)	Selleriecremesuppe SCHETERHAUFEN mit Birnenmus Staubzucker Gemischtes Kompott 0,5 8,3 0,8 1,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 704	Allergene: A,C,G,L kcal 704	Allergene: A,C,D,G kcal 736	Allergene: A,C,F,G,L kcal 786
MI 14.08.	Gärtnerinnensuppe GEBRATENE HÜHNERKEULE im Natursaft mit Reis Schoko-Weichselkuchen 0,3 3,3 2,0 (SF)	Zucchini-cremesuppe ERDBEERPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Kakaokuchen 0,7 7,7 2,6 (SF)	Gärtnerinnensuppe SALONBEUSCHEL vom Kalb mit Serviettenknödeln Schoko-Weichselkuchen 0,3 3,4 2,0 (SF)	Gärtnerinnensuppe KOCHSALAT mit Kümmelkartoffeln Kakaokuchen 0,3 3,0 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 957	Allergene: A,C,F,G kcal 1016	Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 776	Allergene: A,C,F,G,L kcal 654
DO 15.08. Feiertag	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten ZÜRCHER GESCHNETZELTES mit Röstinchen dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Orangenkuchen 0,0 0,7 2,8 0,1 (SF) 0,1 2,4	Hühnerreinmachsuppe mit Bröselknödel GEF.KALBSBRUST im Natursaft mit feinem Kräuterreis Erdbeercremeschnitte 1,6 5,6 1,1 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten SURBRATEN mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Erdbeercremeschnitte 0,0 0,7 3,0 1,1	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten PINZGAUER KASNOCK'N dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Orangenkuchen 0,0 0,7 4,6 0,1 (SF) 0,1 2,4
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 766	Allergene: A,C,G,L kcal 904	Allergene: A,C,G,L kcal 786	Allergene: A,C,G,L,M kcal 1062
FR 16.08.	Gemüsecremesuppe FISCHSTÄBCHEN mit Petersilkartoffeln Tomatensalat BIO-Äpfelkuchen 0,7 4,4 0,4 2,2 (SF)	Teigmuschelsuppe PUTENLAIBCHEN FASCHIERT MIT PÜREE und Gemüse BIO-Äpfelkuchen 0,5 2,9 2,2 (SF)	Gemüsecremesuppe TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln, Pfirsichmus Fruchtjoghurt 0,7 3,5 1,1 (SF)	Gemüsecremesuppe GEMÜSERAHMLINSEN mit Serviettenknödeln BIO-Äpfelkuchen 0,7 3,6 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,D,G,L kcal 807	Allergene: A,C,G,L,M kcal 862	Allergene: A,C,G,L kcal 658	Allergene: A,C,G,L,M kcal 868
SA 17.08.	Kräutertropfteigsuppe GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Dinkel-Himbeeruchen 0,6 3,2 1,4	Kräutertropfteigsuppe PUTENGESCHNETZELTES mit Spiralen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeeruchen 0,6 5,2 0,1 0,1 (SF) 1,4	Kohlrabi-cremesuppe POLPETTI GEMISCHT in Tomatensauce, Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schokopudding 0,4 5,8 0,1 0,1 1,0	Kräutertropfteigsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Erbsen und Salzkartoffeln Dinkel-Himbeeruchen 0,6 2,8 1,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 903	Allergene: A,C,G,L,M kcal 735	Allergene: A,C,G,L,M kcal 731	Allergene: A,C,G,L kcal 506
SO 18.08.	Leberknödelsuppe GEFÜLLTE HÜHNERBRUST mit gedrehten Tomaten-Nudeln Marillenbiskuitroulade 0,8 4,2 2,2	Haferflockensuppe NATURSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade 0,5 3,4 2,2	Leberknödelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Topfenschnitte 0,8 2,5 0,8	Haferflockensuppe MAKKARONIAUFLAUF mit Paprikarahmsauce dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade 0,5 6,0 0,1 (SF) 2,2
	Allergene: A,C,G,L kcal 790	Allergene: A,C,G kcal 708	Allergene: A,C,G,L kcal 685	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 19.08. - 25.08.2019 (KW 34)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
19.08.

	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
	2,0			1,1	(SF)		1,1
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
20.08.

Selleriecremesuppe KARFIOL-KÄSEMEDAILLONS mit cremigen Gemüse Pflirsichkompott	0,5 3,1		Reibteigsuppe SPIRALEN mit Sauce Bolognese dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Guglhupf	0,7 5,6		Reibteigsuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Guglhupf	0,7 3,2
	1,4	(SF)		0,1 0,1 2,0	(SF)		2,0
X Allergene: A,C,G,L	kcal 643	X X Allergene: A,C,L,M	kcal 802	X Allergene: A,C,D,G,L	kcal 744	X Allergene: A,C,G,L	kcal 940

MI
21.08.

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 Zucchini ragout dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Bananencremeschnitte	0,6 6,7
	0,1 0,1 2,2			0,8 1,1	(SF)		0,1 0,1 1,1
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
22.08.

Klare Rindssuppe mit Frittaten FASCHIERTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen Beeren-Muffin	0,1 0,7 2,8		Dillkräutersuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Vanillepudding	0,6 4,8		Klare Rindssuppe mit Frittaten AUGSBURGER mit Dillkartoffeln Vanillepudding	0,1 0,7 2,6
	2,6			1,3			1,3
Allergene: A,C,G,M	kcal 895	X X Allergene: A,G,L	kcal 714	X Allergene: A,C,G	kcal 757	X Allergene: A,C,G,M	kcal 772

FR
23.08.

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
	2,2	(SF)		2,2	(SF)		0,8
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	kcal 1108

SA
24.08.

Grießnockerlsuppe APFELSTRUDEL mit Vanillesauce BIO-Karottenkuchen	0,6 8,2		Grießnockerlsuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Joghurt-Topfencreme	0,6 2,7		Karfiolcremesuppe SAFTFLEISCH mit Reis dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,4 3,6
	2,7	(SF)		0,4	(SF)		0,1 0,1 0,4
X Allergene: A,C,G,H	kcal 953	X Allergene: A,C,G	kcal 635	X Allergene: A,G,L,M	kcal 661	X Allergene: A,G	kcal 757

SO
25.08.

Pastinakencremesuppe GEB. PUTENSCHNITZEL mit buntem Reis 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
	2,3	(SF)		2,3			2,0
Allergene: A,C,G	kcal 882	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