

Tagespaket 26.08. - 01.09.2019 (KW 35)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 26.08.	Zucchini-cremesuppe SCHWEINSPÖRKÖLT mit Spätzle Gurkensalat Schoko-Weichselkuchen	Teigreissuppe MARILLENPALATSCHINKEN Staubzucker Fruchtjoghurt	Teigreissuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Fruchtjoghurt	Teigreissuppe RICOTTA-SPINAT-LASAGNE 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
DI 27.08.	Klare Gemüsebouillon Backerbsen FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkartoffeln Apfelmus	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel SCHWEINSGESCHNETZELTES Kräuterrahmsauce, Reis Marmorschnitte	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel TOPFENSCHMARREN mit Marillenröster Marmorschnitte	Klare Gemüsebouillon Backerbsen MUSCHELNUDELN mit Käse-Kräutersauce Marmorschnitte
	BE 0,0 0,6 2,9 1,4	BE 1,6 3,6 2,1	BE 1,6 3,6 2,1	BE 0,0 0,6 6,3 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 593	kcal 1005	kcal 981	kcal 984
MI 28.08.	Gelbe Rübensuppe FISOLENGULASCH mit Salzkartoffeln Ameisenkuchen	Gelbe Rübensuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle und Mischgemüse Pflirsich	Gelbe Rübensuppe LETSCHOFFLEISCH mit Reis Pflirsich	Gärtnerinnensuppe KARTOFFEL-TOPFEN-LAIBCHEN 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
DO 29.08.	Teigmuschelsuppe KAISERSCHMARREN mit Zwetschenröster Staubzucker Himbeerschnitte	Petersilschaumsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Himbeerschnitte	Teigmuschelsuppe LUZERNER HÜHNERGESCHNETZELTES mit Nockerln Himbeerschnitte	Petersilschaumsuppe GEMÜSEPFANNE 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
FR 30.08.	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENER LEBERKÄSE mit Kartoffelpüree und Kohlsprossen Marillenbiskuitroulade	Gemüsecremesuppe HÜHNERRISOTTO mit Saft Kiwi	Klare Rindssuppe mit Frittaten ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART mit Kartoffel u Spinat Kiwi	Gemüsecremesuppe PENNE 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
SA 31.08.	Knoblauchrahmsuppe AUSGELÖSTES BACKHENDL mit Risipisi Ananaskompott	Grießnockerlsuppe POLPETTI in Tomatensauce mit Salzkartoffeln dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	Grießnockerlsuppe RINDFLEISCHLASAGNE mit Tomatenragout dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	Knoblauchrahmsuppe ERDBEERPALATSCHINKEN Staubzucker Ananaskompott
	BE 0,5 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 7,0 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 872	kcal 824	kcal 806	kcal 773
SO 01.09.	Broccolicremesuppe SCHWEIZER LAIBCHEN mit Kartoffelpüree dazu Mischsalat mit klarer Marinade Schokoschnitte	Nudelsuppe KALBSRAGOUT mit Spiralen Apfelkuchen	Broccolicremesuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Apfelkuchen	Broccolicremesuppe GEMÜSESTRUDEL mit Kräuterrahmsauce und Kerbelkartoffeln dazu Mischsalat mit klarer Marinade Schokoschnitte
	BE 0,5 4,1 0,1 3,2	BE 0,7 5,2 2,1	BE 0,5 2,5 2,1	BE 0,5 5,1 0,1 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,M
	kcal 1085	kcal 843	kcal 737	kcal 978



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 02.09. - 08.09.2019 (KW 36)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 02.09.	Hühnersuppentopf NUTELLAPALATSCHINKEN Staubzucker Apfelkompott 0,6 6,5 0,8 0,7 (SF)	Kümmelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Apfelkompott 0,6 2,5 0,7 (SF)	Kümmelsuppe SCHLEMMERFISCHFILET mit Salzkartoffeln, Broccoli, Babykarotten Apfelkompott 0,6 2,9 0,7 (SF)	Kümmelsuppe GEMÜSE UNGARISCHE ART mit Kartoffelkroketten Schokolade-Muffin 0,6 2,9 2,7 (SF)
	Allergene: A,C,F,G,H,L kcal 947	Allergene: A,G,L kcal 514	Allergene: A,D,L kcal 605	Allergene: A,C,G,L kcal 643
DI 03.09.	Maiscremesuppe ZNAIMERFLEISCH mit Reis BIO-Zitronenkuchen 1,2 3,6 2,3	Buchstabensuppe MILCHREIS mit Beerenröster Fruchtjoghurt 0,6 7,8 1,1 (SF)	Maiscremesuppe SPAGHETTI BOLOGNESE mit Hartkäse dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt 1,2 5,4 0,1 0,1 1,1 (SF)	Buchstabensuppe NUDEL-KÄSEAUFLAUF m. mediterranem Gemüse BIO-Zitronenkuchen 0,6 5,4 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 1011	Allergene: A,G,L kcal 648	Allergene: A,C,G,L,M kcal 783	Allergene: A,C,G,L kcal 822
MI 04.09.	Teigreisuppe GERÖSTETE LEBER von der Pute mit Petersilkkartoffeln Vanillepudding 0,9 3,5 2,4 (SF)	Teigreisuppe RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHN mit gedrehten Hörnchen Guglhupf 0,9 4,5 2,0 (SF)	Zucchini-cremesuppe HÜHNERSCHNITZEL in Zwiebelrahmsauce mit Reis Guglhupf 0,7 4,2 2,0 (SF)	Zucchini-cremesuppe SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo Vanillepudding 0,7 5,1 2,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 685	Allergene: A,C,G,L kcal 1020	Allergene: A,C,G kcal 877	Allergene: A,G,L kcal 629
DO 05.09.	Gemüsecremesuppe GEB.HÜHNERBRUSTFILET mit Gemüse und Butterkartoffeln Schoko-Kokoskuchen 0,7 3,1 2,8 (SF)	Gemüsecremesuppe EIERNOCKERL dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Birne 0,7 4,0 0,1 0,1 1,9 (SF)	Nudelsuppe BOHNENGULASCH mit Salzkartoffeln Birne 0,7 2,3 1,9	Gemüsecremesuppe ZWETSCHKEN-MOHNKNÖDEL mit Vanillesauce Staubzucker Schoko-Kokoskuchen 0,7 9,6 0,8 2,8 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 963	Allergene: A,C,G,L,M kcal 758	Allergene: A,C,L kcal 575	Allergene: A,C,G,L kcal 1233
FR 06.09.	Klare Rindssuppe Backerbsen PENNE mit Pilzsauce mit Hartkäse Marillenkuchen 0,1 0,6 4,8 2,0 (SF)	Kartoffelrahmsuppe HOKIFISCHFILET in Tomatensauce, Reis Kakaokuchen 1,2 4,2 2,6 (SF)	Klare Rindssuppe Backerbsen EINGEMACHTES KALBFLEISCH mit Hörnchen Marillenkuchen 0,1 0,6 5,2 2,0 (SF)	Kartoffelrahmsuppe CREMESPINAT mit Erdäpfelschmarren Marillenkuchen 1,2 3,0 2,0 (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 kcal 727
SA 07.09.	Grießnockerlsuppe RÄUCHERLACHSNUDELN Streuselkuchen 0,6 4,4 3,2 (SF)	Grießnockerlsuppe SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln Erdbeer-Topfen-Roulade 0,6 2,5 2,2	Grießnockerlsuppe REISAUFLAUF MIT ÄPFELN und Erdbeermus Erdbeer-Topfen-Roulade 0,6 5,5 2,2 (SF)	Ital. Tomatensuppe mit Reiseinlage KARFIOL mit Butterbröseln und Kräuterrahmsauce Streuselkuchen 0,9 2,4 3,2 (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 726
SO 08.09.	Linsensuppe SCHWEINSBRATEN mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat Pfersichkuchen 0,3 1,7 2,3	Dillkräutersuppe KALBFLEISCH in Wurzelsauce mit Hörnchen Pfersichkuchen 0,6 5,2 2,3 (SF)	Dillkräutersuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kartoffelpüree, Feinschmeckergemüse Dinkel-Ribiselkuchen 0,6 3,0 1,5 (SF)	Dillkräutersuppe FRISCHKÄSETASCHEN mit buntem Gemüse Dinkel-Ribiselkuchen 0,6 3,8 1,5 (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 09.09. - 15.09.2019 (KW 37)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 09.09.	Alt Wiener Suppentopf MOHNUDELN mit Apfelmus Staubzucker Topfenkuchen BE 0,3 9,7 0,8 1,7 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 1027	Karottencremesuppe HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree Joghurt-Topfencreme BE 0,3 1,9 0,4 (SF) Allergene: A,G kcal 619	Karottencremesuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Joghurt-Topfencreme BE 0,3 3,2 0,4 (SF) Allergene: A,D,G kcal 651	Karottencremesuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen BE 0,3 7,0 0,1 0,1 (SF) 1,7 Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 823
DI 10.09.	Kohlrabicremesuppe LINSEN MIT SPECK und Serviettenknödeln Marmorschnitte BE 0,4 4,0 2,1 Allergene: A,C,G,M kcal 825	Eisprudelsuppe FLEISCHSPIRALEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Marmorschnitte BE 0,1 5,9 0,1 0,1 2,1 Allergene: A,C,G,L,M kcal 978	Kohlrabicremesuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Apfelmus BE 0,4 4,8 1,4 Allergene: A,G,L kcal 633	Kohlrabicremesuppe ROLLGERSTE-GEMÜSE- LAIBCHEN Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Marmorschnitte BE 0,4 5,1 2,1 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 794
MI 11.09.	Einbrennsuppe ROSTBRATWÜRSTEL mit Paradeiskraut und Erdäpfelschmarren Tiramisucremeschnitte BE 0,7 2,5 1,5 Allergene: A,C,G,H kcal 1023	Rindsuppe mit Reibteig HOKIFISCHFILET Tomaten-Basilikumsauce mit Petersilkkartoffeln Banane BE 0,7 2,7 2,5 (SF) Allergene: A,C,D kcal 519	Rindsuppe mit Reibteig TOPFENGRIßAUFLAU mit Äpfeln,Pfirsichmus Banane BE 0,7 3,5 2,5 (SF) Allergene: A,C,G kcal 652	Einbrennsuppe GEMÜSENUDEL TASCHEN mit gelber Paprikarahmsauce Tiramisucremeschnitte BE 0,7 4,4 1,5 (SF) Allergene: A,C,G,H kcal 731
DO 12.09.	Gärtnerinnensuppe GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN in Champignonsc., Nudeln dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Brombeerkuchen BE 0,3 4,4 0,1 0,1 2,3 Allergene: A,C,G,L,M kcal 979	Haferflockensuppe EINMACHHUHN mit Hörnchen Vanillepudding BE 0,5 4,3 0,9 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 726	Gärtnerinnensuppe PUSZTABRATEN mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding BE 0,3 2,5 0,9 Allergene: A,C,G,L kcal 740	Gärtnerinnensuppe GEB. KARFIOLRÖSCHEN mit Petersilkkartoffeln Sauce Tartare dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Brombeerkuchen BE 0,3 4,5 0,3 0,1 (SF) 0,1 2,3 Allergene: A,C,G,L,M kcal 1083
FR 13.09.	Kräutertropfteigsuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN Kartoffelsalat BIO-Karottenkuchen BE 0,6 2,5 3,1 2,7 (SF) Allergene: A,C,D,H,L kcal 864	Kräutertropfteigsuppe TOPFEN-HIMBEERSTRUDEL mit Vanillesauce Pfirsichkompott BE 0,6 6,5 0,6 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 721	Selleriecremesuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen Pfirsichkompott BE 0,5 5,0 0,6 Allergene: A,G,L kcal 677	Kräutertropfteigsuppe KARTOFFEL- KÄSEBÄLLCHEN mit Letscho BIO-Karottenkuchen BE 0,6 4,8 2,7 (SF) Allergene: A,C,G,H,L kcal 832
SA 14.09.	Zwiebelsuppe BLUNZENGRÖSTEL Linsensalat Joghurt-Topfencreme BE 0,3 3,6 1,3 Allergene: A,G kcal 874	Grießnockerlsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree Himbeerschnitte BE 0,6 2,6 1,5 (SF) Allergene: A,C,G kcal 739	Grießnockerlsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Himbeerschnitte BE 0,6 4,0 1,5 (SF) Allergene: A,C,G kcal 813	Zwiebelsuppe POWIDL TASCHERL mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme BE 0,3 10,3 0,8 1,3 (SF) Allergene: A,C,G kcal 909
SO 15.09.	Nudelsuppe RAHMFLEISCH mit Hörnchen dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte BE 0,7 5,1 0,1 0,1 3,2 Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 1053	Nudelsuppe GEK. RINDFLEISCH mit Salzkartoffeln und Cremespinat Apfelkuchen BE 0,7 2,3 2,1 (SF) Allergene: A,C,G,H,L kcal 711	Nudelsuppe SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Apfelkuchen BE 0,7 3,4 2,1 Allergene: A,C,H,L kcal 779	Spinatcremesuppe "Florentine" PINZGAUER KASNOCK'N dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte BE 0,5 4,6 0,1 0,1 (SF) 3,2 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 16.09. - 22.09.2019 (KW 38)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
16.09.

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
X	X	Allergene: A,C,G	kcal 837

DI
17.09.

Lauchcremesuppe BERNER WÜRSTEL mit Petersilknödeln 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 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 X	Allergene: A,C,D,G	kcal 845
X	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 1137

MI
18.09.

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	kcal 758	Allergene: A,C,G	kcal 747
X X	X X	Allergene: A,G,L	kcal 539
X	X	Allergene: A,C,G	kcal 802

DO
19.09.

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
X	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 785

FR
20.09.

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,M	kcal 797
X	X	Allergene: A,C,G	kcal 864

SA
21.09.

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
X	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 1010
X	X	Allergene: A,C,G,L	kcal 838

SO
22.09.

Klare Rindssuppe mit Frittaten GEB. SCHWEINSSCHNITZEL mit Petersilknödeln 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 0,3 2,3	Legierte Grießsuppe RINDSGESCHNETZELTES STROGANOFF 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
X	X	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1178

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