

Tagespaket 22.10. - 28.10.2018 (KW 43)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
<b>MO</b> 22.10.	Hühnersuppe mit Nudeln <b>APFEL-MOHNSCHMARREN</b> Staubzucker Mohn-Streuselkuchen BE 0,6 7,8 0,8 3,1 (SF)	Hühnersuppe mit Nudeln <b>RINDSGESCHNETZELTES</b> mit Hörnchen Apfelkompott BE 0,6 5,0 0,7 (SF)	Erbsencremesuppe <b>TOPFENGRIßAUFLAUF</b> mit Äpfeln, Pfirsichmus Apfelkompott BE 0,5 3,5 0,7 (SF)	Erbsencremesuppe <b>RATATOUILLE</b> mit Reis Mohn-Streuselkuchen BE 0,5 3,8 3,1 (SF)
	Allergene: A,C,F,G kcal 1035	Allergene: A,C,G kcal 626	Allergene: A,C,G kcal 637	Allergene: A,C,F,G kcal 770
<b>DI</b> 23.10.	Selleriecremesuppe <b>ENNSTALER BAUERNKNÖDEL</b> auf Speck-Sauerkraut Gemischtes Kompott BE 0,5 3,9 1,3	Selleriecremesuppe <b>GEMÜSEAUFLAUF</b> mit Tomatensauce Guglhupf BE 0,5 2,5 2,1 (EW) (SF)	Klare Rindssuppe Backerbsen <b>HOKIFISCHILET</b> in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Guglhupf BE 0,1 0,6 2,1 2,1 (SF)	Selleriecremesuppe <b>KOCHSALAT</b> mit Kümmelkartoffeln Gemischtes Kompott BE 0,5 3,0 1,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 625	Allergene: A,C,G,L kcal 706	Allergene: A,C,D,G kcal 741	Allergene: A,G,L kcal 467
<b>MI</b> 24.10.	Gärtnerinnensuppe <b>GEBRATENE HÜHNERKEULE</b> im Natursaft mit Reis Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 3,3 2,0 (SF)	Zucchini-cremesuppe <b>ERDBEERPALATSCHINKEN</b> mit Vanillesauce Kakaokuchen BE 0,7 7,7 2,6 (SF)	Gärtnerinnensuppe <b>RINDSGULASCH</b> mit Spätzle Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 3,7 2,0 (SF)	Gärtnerinnensuppe <b>PINZGAUER KASNOCK'N</b> 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 1016	Allergene: A,C,L kcal 831	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 1008
<b>DO</b> 25.10.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten <b>FISCHSTÄBCHEN</b> mit Petersilkkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Orangenkuchen BE 0,0 0,7 4,4 0,1 (SF) 0,1 2,4	Hühnerreinmachsuppe mit Bröselknödel <b>FLEISCHSPIRALEN</b> dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Orangenkuchen BE 1,6 5,9 0,1 0,1 2,4	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten <b>LAUCHRAHMNUDELN</b> mit Hühnerbruststücken Birne BE 0,0 0,7 5,0 1,9 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten <b>GEMÜSERAHMLINSEN</b> mit Serviettenknödeln Orangenkuchen BE 0,0 0,7 3,6 2,4 (SF)
	Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 778	Allergene: A,C,G,L,M kcal 1034	Allergene: A,C,G,L kcal 724	Allergene: A,C,G,L,M kcal 873
<b>FR</b> 26.10. Feiertag	Steirische Kürbiscremesuppe <b>HIRSCHRAGOUT</b> mit Apfelrotkraut und Semmelknödeln BIO-Apfelkuchen BE 0,3 4,7 2,3	Teigmuschelsuppe <b>FASCHIERTE LAIBCHEN</b> mit Kürbisgemüse und Salzkartoffeln BIO-Apfelkuchen BE 0,5 2,8 2,3	Steirische Kürbiscremesuppe <b>RINDFLEISCH GEKOCHT</b> mit Dillkartoffeln Erdbeercremeschnitte BE 0,3 2,5 1,1 (SF)	Steirische Kürbiscremesuppe <b>KOHLRABIGEMÜSE</b> mit Erbsen und Salzkartoffeln BIO-Apfelkuchen BE 0,3 2,8 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 961	Allergene: A,C,G,L kcal 746	Allergene: A,C,G,L kcal 694	Allergene: A,C,G,L kcal 661
<b>SA</b> 27.10.	Kräutertropfteigsuppe <b>SCHWEINSPÖRKÖLT</b> mit Spätzle Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 4,0 1,4	Kräutertropfteigsuppe <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> mit Petersilkkartoffeln und Zucchini- und Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 2,7 1,4 (SF)	Kohlrabicremesuppe <b>POLPETTI GEMISCHT</b> in Tomatensauce, Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schokopudding BE 0,4 5,8 0,1 0,1 1,0	Kräutertropfteigsuppe <b>SCHWEINSPÖRKÖLT</b> mit Birnenmus Staubzucker Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 8,3 0,8 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,F,G,L kcal 909
<b>SO</b> 28.10.	Leberknödelsuppe <b>GEFÜLLTE HÜHNERBRUST</b> mit gedrehten Tomaten-Nudeln Marillenbiskuitroulade BE 0,6 4,2 2,2 (SF)	Haferflockensuppe <b>NATURSCHNITZEL</b> VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade BE 0,5 3,4 2,2	Leberknödelsuppe <b>SURBRATEN</b> mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Topfenschnitte BE 0,6 3,0 0,8	Haferflockensuppe <b>MAKKARONIAUFLAUF</b> mit Paprikarahmsauce dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade BE 0,5 6,0 0,1 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 747	Allergene: A,C,G kcal 708	Allergene: A,C,G,L kcal 784	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 29.10. - 04.11.2018 (KW 44)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
	BE	BE	BE	BE
<b>MO</b> 29.10.	Alt Wiener Suppentopf <b>APFELSTRUDEL</b> mit Vanillesauce BIO-Zwetschkuchen 1,9 (SF)	Alt Wiener Suppentopf <b>SPINAT-KARTOFFELGRATIN</b> mit Tomatenragout Fruchtjoghurt 1,1 (SF)	Minestrone <b>ZWIEBELFLEISCH</b> mit Petersilkartoffeln Fruchtjoghurt 1,1 (SF)	Minestrone <b>VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE</b> mit Hartkäse dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zwetschkuchen 1,9 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 898	Allergene: A,C,G,L kcal 515	Allergene: A,G kcal 434	Allergene: A,C,G,M kcal 859
<b>DI</b> 30.10.	Selleriecremesuppe <b>WÜRSTEL MIT SAFT</b> Semmel Guglhupf 2,1	Reibteigsuppe <b>SPIRALEN</b> mit Sauce Bolognese dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Pfirsichkompott 0,6 (SF)	Reibteigsuppe <b>FISCHFILET</b> mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Pfirsichkompott 0,6 (SF)	Reibteigsuppe <b>NUTELLA-TOPFENKNÖDEL</b> mit Pfirsichragout Staubzucker Guglhupf 2,1 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 849	Allergene: A,C,L,M kcal 586	Allergene: A,C,D,G,L kcal 530	Allergene: A,C,F,G,H,L kcal 1045
<b>MI</b> 31.10.	Eisprudelsuppe <b>SCHINKENFLECKERL</b> Roter Rübensalat Weichselkompott 2,1	Rahmsuppe <b>ALASKA-SEELACHSWÜRFEL</b> in Dillsauce mit Reis Bananencremeschnitte 1,1 (EW, SF)	Rahmsuppe <b>ESTERHAZY-RINDSGESCHNETZELTES</b> mit Hörnchen Bananencremeschnitte 1,1 (SF)	Eisprudelsuppe <b>GEMÜSEPALATSCHINKEN-AUFLAUF</b> mit Tomatensauce Weichselkompott 2,1 (SF)
	Allergene: A,C,L kcal 721	Allergene: A,C,D,G kcal 652	Allergene: A,C,G,L kcal 798	Allergene: A,C,F,G,L kcal 696
<b>DO</b> 01.11. Feiertag	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>BURGUNDER RINDSBRATEN</b> mit Krokette Beeren-Muffin 2,6 (SF)	Dillkräutersuppe <b>HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE</b> mit Spinatnockerl Vanillepudding 1,3 (SF)	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>AUGSBURGER</b> mit Dillkartoffeln Vanillepudding 1,3	Dillkräutersuppe <b>FRISCHKÄSE-KARTOFFELLAIBCHEN</b> mit Rotkraut Beeren-Muffin 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 728	Allergene: A,G kcal 649	Allergene: A,C,G kcal 757	Allergene: A,C,G kcal 829
<b>FR</b> 02.11.	Einbrennsuppe <b>GEB. PUTENSCHNITZEL</b> mit buntem Reis dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Erdbeer-Topfen-Roulade 2,2 (SF)	Buchstabensuppe <b>SCHWEINSKÄRREE</b> im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Erdbeer-Topfen-Roulade 2,2	Buchstabensuppe <b>TOPFENPALATSCHINKEN</b> mit Vanillesauce Kiwi 0,8 (SF)	Einbrennsuppe <b>SPINATGNOCCHI</b> mit Gemüsesugo mit Hartkäse Erdbeer-Topfen-Roulade 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,G,M kcal 881	Allergene: A,C,G,L kcal 764	Allergene: A,C,G,L kcal 634	Allergene: A,C,G,L kcal 719
<b>SA</b> 03.11.	Grießnockerlsuppe <b>HOKIFISCHFILET</b> in Safransc, grüne Bandnudeln, Tomaten BIO-Kürbiskuchen 2,6 (SF)	Grießnockerlsuppe <b>REISAUFLAUF MIT ÄPFELN</b> und Erdbeermus Staubzucker Joghurt-Topfencreme 0,4 (SF)	Karfiolcremesuppe <b>SAFTFLEISCH</b> mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme 0,4 (SF)	Karfiolcremesuppe <b>KAROTTEN-ERBSENGEMÜSE</b> mit Röstinchen Joghurt-Topfencreme 0,4 (SF)
	Allergene: A,C,D,G,H kcal 794	Allergene: A,C,G kcal 753	Allergene: A,G,L,M kcal 662	Allergene: A,G kcal 747
<b>SO</b> 04.11.	Pastinakencremesuppe <b>FASCHIERTER BRATEN</b> mit Kartoffelpüree und Erbsen BIO-Zitronenkuchen 2,5	Pastinakencremesuppe <b>STEIR. WURZELFLEISCH</b> mit Kümmelkartoffeln BIO-Zitronenkuchen 2,5	Pastinakencremesuppe <b>SCHWEINSBRATEN</b> mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Biskuitschnitte 2,0	Nudelsuppe <b>EMMENTALER GEBACKEN</b> mit Petersilkartoffeln dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen 2,5 (SF)
	Allergene: A,C,G,M kcal 961	Allergene: A,C,G,L kcal 824	Allergene: A,C,G kcal 779	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

Tagespaket 05.11. - 11.11.2018 (KW 45)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
<b>MO</b> 05.11.	Teigreissuppe <b>FISCHFILET NATUR</b> in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkkartoffeln Schoko-Weichselkuchen	Teigreissuppe <b>HÜHNERRISOTTO</b> mit Saft Fruchtjoghurt	Teigreissuppe <b>TOPFENSCHMARREN</b> mit Marillenröster Fruchtjoghurt	Zucchini cremesuppe <b>MUSCHELNUDELN</b> mit Käse-Kräutersauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schoko-Weichselkuchen
	1,1 2,9 2,0 (SF)	1,1 5,3 1,1 (SF)	1,1 3,5 1,1 (SF)	0,7 6,3 0,1 0,1 (SF) 2,0 (SF)
	X Allergene: A,B,C,D,G,L,R kcal 747	X X Allergene: A,C,G,L kcal 684	X X X Allergene: A,C,G,L kcal 696	X X Allergene: A,C,G,M kcal 973
<b>DI</b> 06.11.	Klare Gemüsebouillon Backerbsen <b>EIERHÖRNCHEN</b> Roter Rübensalat Bratpfelmus	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel <b>GRIEßAUFLAUF</b> mit Pfirsichragout Mandarinenkompott	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel <b>LETSCHOFFLEISCH</b> mit Reis Mandarinenkompott	Klare Gemüsebouillon Backerbsen <b>OMELETTE</b> mit Cremespinat und Salzkartoffeln Bratpfelmus
	0,0 0,6 5,0 0,8 2,1 (SF)	1,6 5,1 0,8 (SF)	1,6 3,7 0,8	0,0 0,6 2,7 2,1 (SF)
	X Allergene: A,C,G,L kcal 706	X Allergene: A,C,G,L kcal 661	X Allergene: A,C,G,L kcal 758	X Allergene: A,C,G,L kcal 638
<b>MI</b> 07.11.	Gelbe Rübensuppe <b>FISOLENGULASCH</b> mit Salzkartoffeln Ameisenkuchen	Gelbe Rübensuppe <b>HÜHNERBRUSTFILET NATUR</b> mit Spätzle und Mischgemüse Apfel	Gelbe Rübensuppe <b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b> mit Kräuterreis dazu Mischsalat mit klarer Marinade Apfel	Gärtnerinnensuppe <b>KARTOFFEL-TOPFEN- LAIBCHEN</b> mit Gemüse Andalusia Ameisenkuchen
	0,6 3,4 2,1 (EW) (SF)	0,6 3,5 1,9 (SF)	0,6 5,1 0,1 1,9 (SF)	0,3 3,2 2,1 (SF)
	X Allergene: A,C,F,G,L kcal 725	X X Allergene: A,C,G,L kcal 782	X Allergene: A,C,G,L,M kcal 807	X Allergene: A,C,F,G,L kcal 742
<b>DO</b> 08.11.	Leberreissuppe <b>KAISERSCHMARREN</b> mit Zwetschenröster Staubzucker Himbeerschnitte	Petersilschaumsuppe <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> mit Salzkartoffeln und Blattspinat Pfirsichkompott	Leberreissuppe <b>LUZERNER HÜHNERGESCHNETZELTES</b> mit Nockerln Pfirsichkompott	Petersilschaumsuppe <b>GEMÜSEPFANNE</b> mit Reis Himbeerschnitte
	0,3 10,0 0,8 1,5	0,5 3,3 0,6 (SF)	0,3 3,6 0,6	0,5 3,6 1,5 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 1039	X X Allergene: A,D,G kcal 658	X Allergene: A,C,G,L kcal 487	X X Allergene: A,C,G kcal 608
<b>FR</b> 09.11.	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>SCHWEIZER LAIBCHEN</b> mit Kartoffelpüree Biskuitschnitte	Steirische Kürbiscremesuppe <b>SCHWEINSGESCHNETZELTES</b> Kräuterrahmsauce, Reis Biskuitschnitte	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART</b> mit Kartoffel u Spinat Biskuitschnitte	Steirische Kürbiscremesuppe <b>KRAUTFLECKERL</b> Kiwi
	0,1 0,7 4,0 2,0	0,3 3,6 2,0	0,1 0,7 4,4 2,0 (SF)	0,3 6,1 0,8 (SF)
	Allergene: A,C,G,M kcal 871	X X Allergene: A,C,G,L kcal 870	X Allergene: A,C,D,G kcal 787	X X Allergene: A,C,G,L kcal 680
<b>SA</b> 10.11.	Knoblauchrahmsuppe <b>PIKANTE SEMMELLAIBCHEN</b> mit warmem Krautsalat Ananaskompott	Grießnockerlsuppe <b>POLPETTI</b> in Tomatensauce mit Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	Grießnockerlsuppe <b>RINDFLEISCHLASAGNE</b> mit Tomatenragout dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	Knoblauchrahmsuppe <b>ERDBEERPALATSCHINKEN</b> Staubzucker Ananaskompott
	0,5 2,8 1,2	0,6 5,0 0,1 0,1 1,3	0,6 4,7 0,1 0,1 (SF) 1,3 (SF)	0,5 7,8 0,8 1,2 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 879	X X Allergene: A,C,G,L,M kcal 825	X Allergene: A,C,G,L,M kcal 806	X Allergene: A,C,G kcal 833
<b>SO</b> 11.11.	Broccolicremesuppe <b>GEBRATENE ENTENBRUST</b> mit Apfelrotkraut und Kartoffelknödeln Krapfen	Nudelsuppe <b>KALBSRAGOUT</b> mit Spiralen Apfelkuchen	Broccolicremesuppe <b>TAFELSPITZ</b> Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Apfelkuchen	Nudelsuppe <b>GEMÜSESTRUDEL</b> mit Kräuterrahmsauce und Kerbelkartoffeln dazu Mischsalat mit klarer Marinade Krapfen
	0,5 3,6 3,0 (SF)	0,7 5,2 2,1 (SF)	0,5 2,4 2,1 (SF)	0,7 5,1 0,1 3,0 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 865	X X Allergene: A,C,G,H,L kcal 845	X Allergene: A,C,G,H,L,O kcal 725	X Allergene: A,C,G,L,M kcal 890



## 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 12.11. - 18.11.2018 (KW 46)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO  
12.11.

Hühnersuppentopf  
**NUTELLAPALATSCHINKEN**  
Staubzucker  
Apfelkompott

BE  
0,6  
6,5  
0,8  
0,7  
(SF)

Allergene: A,C,F,G,H,L kcal 914

Kümmelsuppe  
**RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHN**  
mit gedrehten Hörnchen  
Apfelkompott

BE  
0,6  
4,5  
0,7  
(SF)

Allergene: A,C,G,L kcal 773

Kümmelsuppe  
**SPAGHETTI BOLOGNESE**  
mit Hartkäse  
dazu Gärtner Mix-Salat  
mit klarer Marinade  
Apfelkompott

BE  
0,6  
5,4  
0,1  
0,1  
0,7  
(SF)

Allergene: A,C,G,L,M kcal 654

Kümmelsuppe  
**KÜRBISGEMÜSE**  
mit Kartoffelschmarren  
Schokolade-Muffin

BE  
0,6  
2,9  
2,7  
(SF)

Allergene: A,C,G,L kcal 603

DI  
13.11.

Maiscremesuppe  
**HASCHEEHÖRNCHEN**  
dazu Eisbergsalat  
mit klarer Marinade  
BIO-Zitronenkuchen

BE  
1,2  
5,1  
0,1  
0,1  
2,5

Allergene: A,C,G,L,M kcal 964

Buchstabensuppe  
**EIERNOCKERL**  
dazu Eisbergsalat  
mit klarer Marinade  
Fruchtjoghurt

BE  
0,7  
4,0  
0,1  
0,1  
1,1  
(SF)

Allergene: A,C,G,L,M kcal 690

Maiscremesuppe  
**SCHLEMMERFISCHFILET**  
mit Salzkartoffeln,  
Broccoli, Babykarotten  
Fruchtjoghurt

BE  
1,2  
2,9  
1,1  
(SF)

Allergene: A,D,G kcal 740

Buchstabensuppe  
**TOPFENKNODEL**  
mit Marillentröster  
Staubzucker  
BIO-Zitronenkuchen

BE  
0,7  
7,1  
0,8  
2,5  
(SF)

Allergene: A,C,G,L kcal 849

MI  
14.11.

Teigreissuppe  
**GERÖSTETE LEBER**  
von der Pute  
mit Petersilkkartoffeln  
Birnenmus

BE  
1,1  
3,5  
1,8  
(SF)

Allergene: A,C,L kcal 599

Teigreissuppe  
**GRIEBKOCH**  
Kakaozucker  
Guglhupf

BE  
1,1  
5,4  
1,0  
2,1  
(SF)

Allergene: A,C,F,G,L kcal 836

Zucchini cremesuppe  
**HÜHNERSCHNITZEL**  
in Zwiebelrahmsauce  
mit Reis  
Guglhupf

BE  
0,7  
4,2  
2,1  
(SF)

Allergene: A,C,G kcal 879

Zucchini cremesuppe  
**PIKANTES KARTOFFELGULASCH**  
Semmel  
Birnenmus

BE  
0,7  
2,6  
2,3  
1,8  
(SF)

Allergene: A,G kcal 540

DO  
15.11.

Gemüse cremesuppe  
**GEB.HÜHNERBRUSTFILET**  
mit Gemüse  
und Butterkartoffeln  
Lebkuchenpudding

BE  
0,7  
3,1  
2,2  
(SF)

Allergene: A,C,G,L kcal 826

Gemüse cremesuppe  
**HOKIFISCHFILET**  
in Tomatensauce, Reis  
Birne

BE  
0,7  
4,2  
1,9  
(SF)

Allergene: A,D,G,L kcal 730

Nudelsuppe  
**EINGEMACHTES KALBFLEISCH**  
mit Hörnchen  
Birne

BE  
0,7  
5,2  
1,9  
(SF)

Allergene: A,C,G,L kcal 849

Gemüse cremesuppe  
**NUDEL-KÄSEAUFLAUF**  
m. mediterranem Gemüse  
Lebkuchenpudding

BE  
0,7  
5,4  
2,2  
(SF)

Allergene: A,C,G,L kcal 836

FR  
16.11.

Klare Rindssuppe  
Backerbsen  
**SPINATNOCKERL**  
mit Käsesauce  
BIO-Zwetschkuchen

BE  
0,1  
0,6  
7,3  
1,9  
(SF)

Allergene: A,C,G kcal 1039

Kartoffelrahmsuppe  
**RINDFLEISCH GEKOCHT**  
mit Dillkartoffeln  
Kakaokuchen

BE  
0,9  
2,5  
2,6  
(SF)

Allergene: A,C,F,G kcal 804

Klare Rindssuppe  
Backerbsen  
**BOHNENGULASCH**  
mit Salzkartoffeln  
BIO-Zwetschkuchen

BE  
0,1  
0,6  
2,3  
1,9

Allergene: A,C,G kcal 698

Kartoffelrahmsuppe  
**PENNE**  
mit Pilzsauce  
mit Hartkäse  
dazu Sport Mix-Salat  
mit klarer Marinade  
BIO-Zwetschkuchen

BE  
0,9  
4,8  
0,1  
0,1  
1,9  
(SF)

Allergene: A,C,G,M kcal 780

SA  
17.11.

Grießnockerlsuppe  
**RÄUCHERLACHSNUDELN**  
Streuselkuchen

BE  
0,6  
4,4  
3,0  
(SF)

Allergene: A,C,D,G kcal 921

Grießnockerlsuppe  
**SCHWEINSRAGOUT**  
mit Gemüse  
und Salzkartoffeln  
Erdbeer-Topfen-Roulade

BE  
0,6  
2,5  
2,2

Allergene: A,C,G,L kcal 696

Grießnockerlsuppe  
**REISAUFLAUF MIT ÄPFELN**  
und Erdbeermus  
Erdbeer-Topfen-Roulade

BE  
0,6  
5,5  
2,2  
(SF)

Allergene: A,C,G kcal 782

Ital. Tomatensuppe  
mit Reiseinlage  
**KARFIOL**  
mit Butterbröseln  
und Kräuterrahmsauce  
Streuselkuchen

BE  
0,9  
2,6  
3,0  
(SF)

Allergene: A,C,G kcal 831

SO  
18.11.

Linsensuppe  
**SCHWEINSBRATEN**  
mit Serviettenknödel  
und warmem Krautsalat  
dazu Gärtner Mix-Salat  
mit klarer Marinade  
Pfersichkuchen

BE  
0,3  
1,7  
0,1  
0,1  
2,3

Allergene: A,C,G,L,M kcal 881

Dillkräutersuppe  
**KALBFLEISCH**  
in Wurzelsauce  
mit Hörnchen  
Pfersichkuchen

BE  
0,6  
5,2  
2,3  
(SF)

Allergene: A,C,G,L kcal 918

Dillkräutersuppe  
**FASCHIERTE LAIBCHEN**  
mit Kartoffelpüree,  
Feinschmeckergemüse  
Dinkel-Ribiselkuchen

BE  
0,6  
3,0  
1,5  
(SF)

Allergene: A,C,G kcal 851

Dillkräutersuppe  
**BLATTSPINAT-KÜRBISLASAGNE MIT**  
Tomate-Kartoffelragout  
dazu Gärtner Mix-Salat  
mit klarer Marinade  
Dinkel-Ribiselkuchen

BE  
0,6  
4,9  
0,1  
0,1  
1,5  
(SF)

Allergene: A,C,G,M kcal 771

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