

Tagespaket 19.11. - 25.11.2018 (KW 47)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
<b>MO</b> 19.11.	Alt Wiener Suppentopf <b>GESELTCHTES</b> mit Linsen und Serviettenknödeln Topfenkuchen BE 0,3 3,5 1,7	Steirische Kürbiscremesuppe <b>EINMACHHUHN</b> mit Hörnchen Joghurt-Topfencreme BE 0,3 4,3 0,4 (SF)	Alt Wiener Suppentopf <b>SPINATRAVIOLI</b> in Tomatensauce mit Hartkäse dazu Mischsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme BE 0,3 4,9 0,1 (SF) 0,4	Steirische Kürbiscremesuppe <b>GEB. KARFIOLRÖSCHEN</b> mit Petersilkkartoffeln Sauce Tartare dazu Mischsalat mit klarer Marinade Topfenkuchen BE 0,3 4,5 0,3 0,1 (SF) 1,7
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 1080	Allergene: A,C,G,L kcal 788	Allergene: A,C,G,L,M kcal 590	Allergene: A,C,G,L,M kcal 1127
<b>DI</b> 20.11.	Kohlrabicremesuppe <b>KARTOFFEL-BROCCOLIAUFLAU</b> mit Kräuterrahmsauce Bratpfelmus BE 0,4 3,5 2,1 (SF)	Eisprudelsuppe <b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b> mit Kartoffelpüree Karottensalat Marmorschnitte BE 0,1 2,6 2,1 (SF)	Kohlrabicremesuppe <b>FISCHFILET</b> mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Marmorschnitte BE 0,4 3,2 2,1 (SF)	Kohlrabicremesuppe <b>RAHMFI SOLEN</b> mit Röstinchen Bratpfelmus BE 0,4 2,8 2,1 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 617	Allergene: A,C,G,L kcal 953	Allergene: A,C,D,G kcal 763	Allergene: A,G kcal 560
<b>MI</b> 21.11.	Einbrennsuppe <b>SZEGED. KRAUTFLEISCH</b> mit Kümmelkartoffeln Tiramisucremeschnitte BE 0,7 2,5 1,5	Rindsuppe mit Reibteig <b>HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN</b> mit Kartoffelpüree Tiramisucremeschnitte BE 0,7 1,9 1,5 (SF)	Rindsuppe mit Reibteig <b>TOPFENGRIEßAUFLAU</b> mit Äpfeln, Pfirsichmus Banane BE 0,7 3,5 2,5 (SF)	Einbrennsuppe <b>SPAGHETTI</b> mit Sojabolognese mit Hartkäse dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Tiramisucremeschnitte BE 0,7 7,0 0,1 (SF) 0,1 1,5
	Allergene: A,C,G,H kcal 840	Allergene: A,C,G,H kcal 601	Allergene: A,C,G kcal 652	Allergene: A,C,F,G,H,L,M kcal 813
<b>DO</b> 22.11.	Gärtnerinnensuppe <b>GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN</b> in Champignonsc., Nudeln Gewürzkuchen BE 0,3 4,4 2,3	Haferflockensuppe <b>TOPFENPALATSCHINKEN</b> mit Vanille-Zimtsauce Vanillepudding BE 0,5 5,2 0,9 (SF)	Gärtnerinnensuppe <b>PUSZTABRATEN</b> mit Kartoffelpüree Fisolensalat Vanillepudding BE 0,3 2,5 0,9	Gärtnerinnensuppe <b>ROLLGERSTE-GEMÜSE- LAIBCHEN</b> Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln Gewürzkuchen BE 0,3 5,1 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 933	Allergene: A,C,G kcal 677	Allergene: A,C,G,L kcal 737	Allergene: A,C,G,L kcal 761
<b>FR</b> 23.11.	Kräutertropfteigsuppe <b>MOHNUDELN</b> mit Apfelmus Staubzucker BIO-Kürbiskuchen BE 0,6 9,7 0,8 2,6 (SF)	Kräutertropfteigsuppe <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> mit Salzkartoffeln und Blattspinat Pfirsichkompott BE 0,6 3,3 0,6 (SF)	Selleriecremesuppe <b>MAJORANFLEISCH</b> mit Spiralen Pfirsichkompott BE 0,5 5,0 0,6	Kräutertropfteigsuppe <b>KARTOFFEL- KÄSEBÄLLCHEN</b> mit Letscho BIO-Kürbiskuchen BE 0,6 4,5 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,H,L kcal 1056	Allergene: A,C,D,G,L kcal 643	Allergene: A,G,L kcal 677	Allergene: A,C,G,H,L kcal 808
<b>SA</b> 24.11.	Zwiebelsuppe <b>BLUNZENGRÖSTEL</b> dazu Mischsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme BE 0,3 3,6 0,1 1,3	Grießnockerlsuppe <b>PENNE PRIMAVERA</b> Himbeerschnitte BE 0,6 5,1 1,5 (SF)	Grießnockerlsuppe <b>PAPRIKAHENDLRAGOUT</b> mit Spätzle Himbeerschnitte BE 0,6 4,0 1,5 (SF)	Zwiebelsuppe <b>POWIDL TASCHERL</b> mit Birnenkompott Staubzucker Joghurt-Topfencreme BE 0,3 10,3 0,8 1,3 (SF)
	Allergene: A,G,M kcal 742	Allergene: A,C kcal 655	Allergene: A,C,G kcal 813	Allergene: A,C,G kcal 909
<b>SO</b> 25.11.	Nudelsuppe <b>ALASKA-SEELACHS GEBACKEN</b> Kartoffelsalat Schokoschnitte BE 0,7 2,7 3,1 3,2 (SF)	Spinatcremesuppe <b>"Florentine" KALBSBRATEN</b> mit Reis und Babykarotten Apfelkuchen BE 0,5 3,3 2,1 (SF)	Nudelsuppe <b>SCHWEINSKARREE</b> im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Apfelkuchen BE 0,7 4,8 2,1	Spinatcremesuppe <b>"Florentine" PINZGAUER KASNOCK'N</b> dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Schokoschnitte BE 0,5 4,6 0,1 0,1 (SF) 3,2
	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 26.11. - 02.12.2018 (KW 48)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO  
26.11.

BE	BE	BE	BE
Leberreissuppe <b>CHAMPIGNONSAUCE</b> mit Serviettenknödeln Muffin Schoko-Banane	0,3 3,9 2,4	Pastinakencremesuppe <b>ALASKA-SEELACHS</b> 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 <b>SAFTFLEISCH</b> mit Hörnchen Apfel-Karottenmus	0,9 3,3 2,4
Allergene: A,C,G	kcal 770	Allergene: A,D,G	kcal 732
X X		X X	
Allergene: A,G,L	kcal 758	Allergene: A,C,G	kcal 918

DI  
27.11.

Lauchcremesuppe <b>BERNER WÜRSTEL</b> mit Petersilknödeln und Gusto Gemüse Joghurt-Himbeeruchen	0,6 2,4 2,3	Buchstabensuppe <b>FLORENTINER NUDELN</b> mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Kiwi	0,7 4,9 0,8
0,6 4,5 0,8	0,7 10,9 2,3	Lauchcremesuppe <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> IM KRÄUTERBACKTEIG mit Sommergemüse, Reis Kiwi	0,7 10,9 2,3
Allergene: A,C,G	kcal 1090	Allergene: A,C,G,L	kcal 597
X X		X	
Allergene: A,C,D,G	kcal 845	Allergene: A,C,G,L	kcal 1159

MI  
28.11.

Teigmuschelsuppe <b>FASCHIERTE LAIBCHEN</b> mit Kohlgemüse und Kümmelkartoffeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,5 3,1 1,5	Kartoffelrahmsuppe <b>GRIEßFLAMMERIENOCKERL</b> mit Beerenröster Staubzucker Mandarinenkompott	0,9 6,2 0,8
0,5 2,4 0,8	0,9 5,3 1,5	Teigmuschelsuppe <b>GEKOCHTER SCHINKEN</b> mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Mandarinenkompott	0,9 5,3 1,5
Allergene: A,C,G,L	kcal 756	Allergene: A,C,G	kcal 725
X X		X X	
Allergene: A,G,L	kcal 537	Allergene: A,C,G	kcal 780

DO  
29.11.

Broccolicremesuppe <b>SERBISCHES REISFLEISCH</b> dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade Apfelkompott	0,5 5,2 0,1 0,1 0,9	Reibteigsuppe <b>KALBSBUTTERSCHNITZEL</b> mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse Marmorgughupf	0,7 2,3 1,7
0,5 6,5 1,7	0,7 6,8 0,1	Broccolicremesuppe <b>KAISERSCHMARREN</b> mit Apfelmus Marmorgughupf	0,7 6,8 0,1
Allergene: A,G,M	kcal 825	Allergene: A,C,G,L	kcal 745
X X		X X	
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 895	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 632

FR  
30.11.

Grießnockerlsuppe <b>BROCCOLI-LACHSAUFLAUF</b> mit Dillsauce Vanille-Kakaobiskuit	0,6 1,9 1,4	Grießnockerlsuppe <b>GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE</b> im Gemüsesaft mit Semmelknödeln Vanille-Kakaobiskuit	0,6 2,8 1,4
0,6 4,3 0,1	0,6 3,7 1,4	Grießnockerlsuppe <b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b> mit Reis dazu Mischsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeeruchen	0,6 3,7 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

SA  
01.12.

Klare Gemüsebouillon Backerbsen <b>MILCHRAHMSTRUDEL</b> mit Vanillesauce Pflirsichkuchen	0,0 0,6 7,2 2,3	Gelbe Rübensuppe <b>MATROSENFLEISCH</b> mit Spiralen Selleriesalat Pflirsichkuchen	0,6 4,9 2,3
0,0 4,1 1,1	0,0 3,6 2,3	Gelbe Rübensuppe <b>TIROLER GRÖSTL</b> Selleriesalat Fruchtjoghurt	0,0 3,6 2,3
Allergene: A,C,G,L	kcal 1024	Allergene: A,C,G,L	kcal 1137
X		X	
Allergene: A,C,G,L	kcal 871	Allergene: A,C,G,L	kcal 741

SO  
02.12.

Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>GEB. SCHWEINSSCHNITZEL</b> mit Petersilknödeln dazu Sport Mix-Salat mit klarer Marinade BIO-Zitronenkuchen	0,1 0,7 3,1 0,1 0,1 2,5	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>GEBRATENE PUTENBRUST</b> 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 0,6	Legierte Grießsuppe <b>RINDSGESCHNETZELTES</b> <b>STROGANOFF</b> mit Spätzle Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 5,5 0,6
Allergene: A,C,G,M	kcal 695	Allergene: A,C,G	kcal 685
X		X	
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 775	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 1152

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 03.12. - 09.12.2018 (KW 49)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
<b>MO</b> 03.12.	Rindsuppe mit Nudeln <b>NUSSCHMARREN</b> mit Weichselragout Staubzucker Mohn-Streuselkuchen BE 0,7 9,0 0,8 3,1 (SF)	Rindsuppe mit Nudeln <b>ALASKA-SEELACHSFILET</b> mit Petersilkartoffeln und ZucchiniGemüse Apfelkompott BE 0,7 2,7 0,7 (SF)	Erbsencremesuppe <b>SURBRATEN</b> mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Apfelkompott BE 0,5 3,0 0,7	Erbsencremesuppe <b>RATATOUILLE</b> mit Reis Mohn-Streuselkuchen BE 0,5 3,8 3,1 (SF)
	Allergene: A,C,F,G,H kcal 1321	X X Allergene: A,C,D kcal 441	X Allergene: A,C,G kcal 744	X Allergene: A,C,F,G kcal 770
<b>DI</b> 04.12.	Selleriecremesuppe <b>GRAMMELKNÖDEL</b> mit Gabelkraut Gemischtes Kompott BE 0,5 3,2 1,3	Selleriecremesuppe <b>ERDBEERPALATSCHINKEN</b> mit Vanillesauce Guglhupf BE 0,5 7,7 2,1 (SF)	Klare Rindsuppe Backerbsen <b>LAUCHRAHMNUDELN</b> mit Hühnerbruststücken Guglhupf BE 0,1 0,6 5,0 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 779	X X Allergene: A,C,G,L kcal 956	X Allergene: A,C,G kcal 866	X Allergene: A,G,L kcal 467
<b>MI</b> 05.12.	Gärtnerinnensuppe <b>GEBRATENE HÜHNERKEULE</b> im Natursaft mit Reis Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 3,3 2,0 (SF)	Zucchini-cremesuppe <b>GEMÜSEAUFLAUF</b> mit Tomatensauce Kakaokuchen BE 0,7 2,5 2,6 (EW) (SF)	Gärtnerinnensuppe <b>SALONBEUSCHEL</b> vom Kalb mit Serviettenknödeln Schoko-Weichselkuchen BE 0,3 3,4 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	X X Allergene: A,C,F,G kcal 766	X Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 772	X Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 1008
<b>DO</b> 06.12.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten <b>CEVAPCICI</b> mit Letscho und Reis Orangenkuchen BE 0,0 0,7 4,0 2,4	Hühnerreinmachsuppe mit Bröselknödel <b>RINDSGESCHNETZELTES</b> mit Hörnchen Birne BE 1,6 5,0 1,9 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten <b>HOKIFISCHFILET</b> in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Birne BE 0,0 0,7 2,1 1,9 (SF)	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten <b>SCHWEITERHAUFEN</b> mit Birnenmus Staubzucker Orangenkuchen BE 0,0 0,7 8,3 0,8 2,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 924	X X Allergene: A,C,G,L kcal 784	X Allergene: A,C,D,G,L kcal 599	X Allergene: A,C,F,G,L kcal 1021
<b>FR</b> 07.12.	Gemüsecremesuppe <b>FISCHSTÄBCHEN</b> mit Petersilkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Äpfelkuchen BE 0,7 4,4 0,1 0,1 2,3 (SF)	Teigmuschelsuppe <b>FASCHIERTE LAIBCHEN</b> mit Kürbisgemüse und Salzkartoffeln BIO-Äpfelkuchen BE 0,5 2,8 2,3	Gemüsecremesuppe <b>TOPFENGRIEßAUFLAUF</b> mit Äpfeln, Pfirsichmus Fruchtjoghurt BE 0,7 3,5 1,1 (SF)	Gemüsecremesuppe <b>GEMÜSERAHMLINSEN</b> mit Serviettenknödeln BIO-Äpfelkuchen BE 0,7 3,6 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 784	X Allergene: A,C,G,L kcal 746	X X X Allergene: A,C,G,L kcal 658	X Allergene: A,C,G,L,M kcal 880
<b>SA</b> 08.12. Feiertag	Kräutertropfteigsuppe <b>BAUERNSCHMAUS</b> mit Kraut und Knödeln Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 3,3 1,4	Kräutertropfteigsuppe <b>PUTENGESCHNETZELTES</b> mit Spiralen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 5,2 0,1 0,1 1,4 (SF)	Kohlrabi-cremesuppe <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>KOHLRABIGEMÜSE</b> mit Erbsen und Salzkartoffeln Dinkel-Himbeeruchen BE 0,6 2,8 1,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 932	X X Allergene: A,C,G,L,M kcal 733	X Allergene: A,C,G,L,M kcal 731	X X Allergene: A,C,G,L kcal 504
<b>SO</b> 09.12.	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>RINDFLEISCH GEKOCHT</b> mit Dillkartoffeln Topfenschnitte BE 0,6 2,5 0,8 (SF)	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	X Allergene: A,C,G kcal 708	X Allergene: A,C,G,L kcal 642	X 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 10.12. - 16.12.2018 (KW 50)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO  
10.12.

	BE		BE		BE		BE
Alt Wiener Suppentopf <b>GEFÜLLTE PAPRIKA</b> in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Marillenkuchen	0,3 3,8 2,0	Alt Wiener Suppentopf <b>SPINAT-KARTOFFELGRATIN</b> mit Tomatenragout Fruchtjoghurt	0,3 3,4 1,1	Minestrone <b>ZWIEBELFLEISCH</b> mit Petersilkartoffeln Fruchtjoghurt	0,5 2,2 1,1	Minestrone <b>VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE</b> 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 672	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 515	X Allergene: A,G	kcal 434	X Allergene: A,C,G,M	kcal 885

DI  
11.12.

Selleriecremesuppe <b>FRANKFURTER</b> mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Guglhupf	0,5 2,3 2,1	Reibteigsuppe <b>SPIRALEN</b> mit Sauce Bolognese dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Pfirsichkompott	0,7 5,6 0,1 0,1 0,6	Reibteigsuppe <b>FISCHFILET</b> mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Pfirsichkompott	0,7 3,2 0,6	Reibteigsuppe <b>NUTELLA-TOPFENKNÖDEL</b> mit Pfirsichragout Staubzucker Guglhupf	0,7 8,4 0,8 2,1
Allergene: A,C,G,L,M	kcal 790	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  
12.12.

Eisprudelsuppe <b>SCHINKENFLECKERL</b> Roter Rübensalat Weichselkompott	0,1 5,2 0,8 2,1	Rahmsuppe <b>ALASKA-SEELACHSWÜRFEL</b> in Dillsauce mit Reis Bananencremeschnitte	0,6 4,5 1,1	Rahmsuppe <b>ESTERHAZY-RINDSGESCHNETZELTES</b> mit Hörnchen Bananencremeschnitte	0,6 4,4 1,1	Eisprudelsuppe <b>GEMÜSEPALATSCHINKEN-AUFLAUF</b> mit Tomatensauce Weichselkompott	0,1 3,7 2,1
Allergene: A,C,L	kcal 721	X X Allergene: A,C,D,G	kcal 652	X X Allergene: A,C,G,L	kcal 798	X Allergene: A,C,F,G,L	kcal 696

DO  
13.12.

Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>APFELSTRUDEL</b> mit Vanillesauce Beeren-Muffin	0,1 0,7 8,2 2,6	Dillkräutersuppe <b>HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE</b> mit Spinatnockerl Vanillepudding	0,6 4,7 1,3	Klare Rindssuppe mit Frittaten <b>AUGSBURGER</b> mit Dillkartoffeln Vanillepudding	0,1 0,7 2,6 1,3	Dillkräutersuppe <b>FRISCHKÄSE-KARTOFFELLAIBCHEN</b> mit Rotkraut Beeren-Muffin	0,6 4,4 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 829

FR  
14.12.

Einbrennsuppe <b>GEB. PUTENSCHNITZEL</b> mit buntem Reis dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 3,9 0,1 0,1 2,2	Buchstabensuppe <b>SCHWEINSKÄRREE</b> im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Erdbeer-Topfen-Roulade	0,7 4,8 2,2	Buchstabensuppe <b>TOPFENPALATSCHINKEN</b> mit Vanillesauce Kiwi	0,7 4,2 0,8	Einbrennsuppe <b>SPINATGNOCCHI</b> 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 634	X Allergene: A,C,G,L	kcal 719

SA  
15.12.

Grießnockerlsuppe <b>HOKIFISCHFILET</b> in Safransc, grüne Bandnudeln, Tomaten BIO-Karottenkuchen	0,6 3,6 2,7	Grießnockerlsuppe <b>REISAUFLAUF MIT ÄPFELN</b> und Erdbeermus Staubzucker Joghurt-Topfencreme	0,6 5,5 0,8 0,4	Karfiolcremesuppe <b>SAFTFLEISCH</b> mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,4 3,6 0,1 0,1 0,4	Karfiolcremesuppe <b>KAROTTEN-ERBSENGEMÜSE</b> 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 747

SO  
16.12.

Pastinakencremesuppe <b>FASCHIERTER BRATEN</b> mit Kartoffelpüree und Erbsen BIO-Zitronenkuchen	0,9 2,7 2,5	Pastinakencremesuppe <b>STEIR. WURZELFLEISCH</b> mit Kümmelkartoffeln BIO-Zitronenkuchen	0,9 1,9 2,5	Pastinakencremesuppe <b>SCHWEINSBRATEN</b> mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Biskuitschnitte	0,9 3,4 2,0	Nudelsuppe <b>EMMENTALER GEBACKEN</b> 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 779	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