

Tagespaket 17.12. - 23.12.2018 (KW 51)

|                     | TAGESMENÜ   | DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ   | DAS BEWUSSTE MENÜ   | VEGETARISCHES MENÜ   |
|---------------------|---|---|---|--|
| <b>MO</b><br>17.12. | Teigreissuppe<br><b>FISCHFILET NATUR</b><br>in Weißweinwurzelsauce<br>mit Petersilkartoffeln<br>Schoko-Weichselkuchen | Teigreissuppe<br><b>HÜHNERRISOTTO</b><br>mit Saft<br>Fruchtjoghurt  | Teigreissuppe<br><b>TOPFENSCHMARREN</b><br>mit Marillenröster<br>Fruchtjoghurt  | Zucchinicremesuppe<br><b>MUSCHELNUDELN</b><br>mit Käse-Kräutersauce<br>dazu Eisbergsalat<br>mit klarer Marinade<br>Schoko-Weichselkuchen       |
|                     | 1,1<br>2,9<br>2,0 (SF)  | 1,1<br>5,3<br>1,1 (SF)  | 1,1<br>3,6<br>1,1 (SF)  | 0,7<br>6,3<br>0,1<br>0,1 (SF)<br>2,0 (SF)  |
|                     | X Allergene: A,B,C,D,G,L,R kcal 747   | X X Allergene: A,C,G,L kcal 761   | X X X Allergene: A,C,G,L kcal 705   | X X Allergene: A,C,G,M kcal 973  |
| <b>DI</b><br>18.12. | Klare Gemüsebouillon<br>Backerbsen<br><b>CHAMPIGNONRAHM-SCHNITZEL</b><br>mit Kräuterreis<br>Bratpfelmus               | Hühnereinmachsuppe<br>mit Bröselknödel<br><b>TOPFEN-HIMBEERSTRUDEL</b><br>mit Vanillesauce<br>Marmorschnitte                                    | Hühnereinmachsuppe<br>mit Bröselknödel<br><b>LETSCHOFFLEISCH</b><br>mit Reis<br>Marmorschnitte  | Klare Gemüsebouillon<br>Backerbsen<br><b>Cremspinaat</b><br>mit Erdäpfelschmarren<br>und Omelette<br>Bratpfelmus                               |
|                     | 0,0<br>0,6<br>3,8<br>2,1  | 1,6<br>6,5<br>2,1 (SF)  | 1,6<br>3,7<br>2,1   | 0,0<br>0,6<br>2,2<br>2,1 (SF)  |
|                     | Allergene: A,C,G,L kcal 774   | X Allergene: A,C,G,L kcal 1044  | X Allergene: A,C,G,L kcal 994   | X Allergene: A,C,G,L kcal 584  |
| <b>MI</b><br>19.12. | Gelbe Rübensuppe<br><b>FISOLENGULASCH</b><br>mit Salzkartoffeln<br>Ameisenkuchen                                      | Gelbe Rübensuppe<br><b>HÜHNERBRUSTFILET NATUR</b><br>mit Spätzle<br>und Mischgemüse<br>Apfel  | Gelbe Rübensuppe<br><b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b><br>mit Kräuterreis<br>dazu Mischsalat<br>mit klarer Marinade<br>Apfel                  | Gärtnerinnensuppe<br><b>KARTOFFEL-TOPFEN-LAIBCHEN</b><br>mit Gemüse Andalusia<br>Ameisenkuchen   |
|                     | 0,6<br>3,4<br>2,1 (EW)<br>(SF)  | 0,6<br>3,5<br>1,9 (SF)  | 0,6<br>5,1<br>0,1<br>1,9 (SF)   | 0,3<br>3,2<br>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><br>20.12. | Leberreissuppe<br><b>KAISERSCHMARREN</b><br>mit Zwetschenröster<br>Staubzucker<br>Himbeerschnitte                     | Petersilschaumsuppe<br><b>ALASKA-SEELACHSFILET</b><br>mit Salzkartoffeln<br>und Blattspinat<br>Himbeerschnitte                                  | Leberreissuppe<br><b>TAFELSPITZ</b><br>Wurzelgemüse, Schmarren<br>und Semmelkren<br>Pflirsichkompott                                  | Petersilschaumsuppe<br><b>GEMÜSEPFANNE</b><br>mit Reis<br>Himbeerschnitte  |
|                     | 0,3<br>10,0<br>0,8<br>1,5   | 0,5<br>3,3<br>1,5 (SF)  | 0,3<br>2,4<br>0,6   | 0,5<br>3,6<br>1,5 (SF)   |
|                     | Allergene: A,C,G kcal 1039  | X X Allergene: A,C,D,G kcal 782   | X Allergene: A,G,L,O kcal 468   | X X Allergene: A,C,G kcal 608  |
| <b>FR</b><br>21.12. | Klare Rindssuppe<br>mit Frittaten<br><b>LINSENEINTOPF</b><br>mit Frankfurter<br>Semmel<br>Marillenbiskuitroulade      | Steirische Kürbiscremesuppe<br><b>SCHWEINSGESCHNETZELTES</b><br>Kräuterrahmsauce, Reis<br>Kiwi  | Klare Rindssuppe<br>mit Frittaten<br><b>ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART</b><br>mit Kartoffel u Spinat<br>Kiwi                            | Steirische Kürbiscremesuppe<br><b>KRAUTFLECKERL</b><br>Marillenbiskuitroulade  |
|                     | 0,1<br>0,7<br>1,1<br>2,3<br>2,2   | 0,3<br>3,6<br>0,8   | 0,1<br>0,7<br>4,4<br>0,8 (SF)   | 0,3<br>6,1<br>2,2 (SF)   |
|                     | Allergene: A,C,G,L,M kcal 866   | X X Allergene: G,L kcal 783   | X Allergene: A,C,D,G kcal 700   | X Allergene: A,C,G,L kcal 765  |
| <b>SA</b><br>22.12. | Grießnockerlsuppe<br><b>ENNSTALER BAUERNKNÖDEL</b><br>auf Speck-Sauerkraut<br>Ananaskompott                           | Grießnockerlsuppe<br><b>POLPETTI</b><br>in Tomatensauce<br>mit Salzkartoffeln<br>dazu Eisbergsalat<br>mit klarer Marinade<br>Kakaocremeschnitte | Grießnockerlsuppe<br><b>RINDFLEISCHLASAGNE</b><br>mit Tomatenragout<br>dazu Eisbergsalat<br>mit klarer Marinade<br>Kakaocremeschnitte | Knoblauchrahmsuppe<br><b>ERDBEERPALATSCHINKEN</b><br>Staubzucker<br>Ananaskompott  |
|                     | 0,6<br>3,9<br>1,2   | 0,6<br>5,0<br>0,1<br>0,1<br>1,3   | 0,6<br>4,7<br>0,1<br>0,1 (SF)<br>1,3 (SF)   | 0,5<br>7,8<br>0,8<br>1,2 (SF)  |
|                     | Allergene: A,C,G kcal 646   | 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><br>23.12. | Broccolicremesuppe<br><b>SCHWEIZER LAIBCHEN</b><br>mit Kartoffelpüree<br>Schokoschnitte                               | Nudelsuppe<br><b>KALBSRAGOUT</b><br>mit Spiralen<br>Apfelkuchen   | Broccolicremesuppe<br><b>LUZERNER HÜHNERGESCHNETZELTES</b><br>mit Nockerln<br>Apfelkuchen   | Nudelsuppe<br><b>GEMÜSESTRUDEL</b><br>mit Kräuterrahmsauce<br>und Kerbelkartoffeln<br>dazu Mischsalat<br>mit klarer Marinade<br>Schokoschnitte |
|                     | 0,5<br>4,0<br>3,2   | 0,7<br>5,2<br>2,1 (SF)  | 0,5<br>3,6<br>2,1 (SF)  | 0,7<br>5,1<br>0,1<br>3,2 (SF)  |
|                     | Allergene: A,C,F,G,M kcal 1059  | X X Allergene: A,C,G,H,L kcal 845   | X Allergene: A,C,G,H,L kcal 744   | X Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 960  |



## 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 24.12. - 30.12.2018 (KW 52)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-  
MENÜ

DAS BEWUSSTE  
MENÜ

VEGETARISCHES  
MENÜ

MO

24.12.

Weihnachten

Klare Rindssuppe mit Frittaten  
**ALASKA-SEELACHS GEBACKEN**  
Kartoffelsalat  
BIO-Karottenkuchen

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

Allergene: A,C,D,G,H kcal 902

Kümmelsuppe  
**RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHNER**  
mit gedrehten Hörnchen  
Biskuitschnitte

BE  
0,6  
4,5  
2,0 (SF)

Allergene: A,C,G,L kcal 883

Klare Rindssuppe mit Frittaten  
**RINDFLEISCH GEKOCHT**  
mit Cremespinat und Erdäpfelschmarren  
Biskuitschnitte

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

Allergene: A,C,G kcal 715

Kümmelsuppe  
**FRISCHKÄSE-KARTOFFELLAIBCHEN**  
mit Rotkraut  
BIO-Karottenkuchen

BE  
0,6  
4,4  
2,7 (SF)

Allergene: A,C,G,H,L kcal 844

DI

25.12.

Feiertag

Leberknödelsuppe  
**SCHWEINSLUNGENBRATEN**  
in Pfeffersauce mit Krokettchen, Kohlsprossen  
BIO-Zitronenkuchen

BE  
0,6  
2,0  
2,5

Allergene: A,C,G,L kcal 798

Pastinakencremesuppe  
**HOKIFISCHFILET**  
in Tomatensauce, Reis  
Topfenschnitte

BE  
0,9  
4,2  
0,8 (SF)

Allergene: A,C,D,G kcal 807

Leberknödelsuppe  
**EINGEMACHTES KALBFLEISCH**  
mit Hörnchen  
Topfenschnitte

BE  
0,6  
5,2  
0,8 (SF)

Allergene: A,C,G,L kcal 899

Pastinakencremesuppe  
**TOPFENKNÖDEL**  
mit Marillenröster  
Staubzucker  
BIO-Zitronenkuchen

BE  
0,9  
7,1  
0,8  
2,5 (SF)

Allergene: A,C,G kcal 948

MI

26.12.

Feiertag

Grießnockerlsuppe  
**HIRSCHRAGOUT**  
mit Apfelrotkraut und Semmelknödeln  
Guglhupf

BE  
0,6  
4,7  
2,1

Allergene: A,C,L kcal 894

Grießnockerlsuppe  
**KALBSBUTTERSCHNITZEL**  
mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse  
Guglhupf

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

Allergene: A,C,G,L kcal 788

Grießnockerlsuppe  
**SCHLEMMERFISCHFILET**  
mit Salzkartoffeln, Broccoli, Babykarotten  
Guglhupf

BE  
0,6  
2,9  
2,1 (SF)

Allergene: A,C,D kcal 858

Zucchini-cremesuppe  
**KÜRBISGEMÜSE**  
mit Kartoffelschmarren  
Birnenmus

BE  
0,7  
2,9  
1,8 (EW)  
(SF)

Allergene: A,G kcal 490

DO

27.12.

Gemüsecremesuppe  
**NUSS-NOUGAT-PALATSCHINKEN**  
Staubzucker  
Apfelkompott

BE  
0,7  
5,4  
0,8  
0,7 (SF)

Allergene: A,C,F,G,H,L kcal 894

Gemüsecremesuppe  
**EIERNOCKERL**  
Roter Rübensalat  
Apfelkompott

BE  
0,7  
4,0  
0,8  
0,7 (SF)

Allergene: A,C,G,L kcal 736

Gemüsecremesuppe  
**RINDSGESCHNETZELTES AUF ASIATISCHE ART**  
mit Basmatireis  
Apfelkompott

BE  
0,7  
3,5  
0,7 (SF)

Allergene: A,F,G,L kcal 581

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

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

Allergene: A,C,G,L kcal 786

FR

28.12.

Klare Rindssuppe  
Backerbsen  
**GEBACKENER LEBERKÄSE**  
mit Kartoffelpüree  
dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade  
BIO-Zwetschkuchen

BE  
0,1  
0,6  
4,5  
0,1  
0,1  
1,9

Allergene: A,C,G,M kcal 891

Kartoffelrahmsuppe  
**TOPFENAUFLAUF**  
mit Himbeeren  
Kakaokuchen

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

Allergene: A,C,F,G kcal 936

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 Eisbergsalat mit klarer Marinade  
BIO-Zwetschkuchen

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

Allergene: A,C,G,M kcal 778

SA

29.12.

Teigreissuppe  
**SPINATNOCKERL**  
mit Käsesauce  
Streuselkuchen

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

Allergene: A,C,G,L kcal 1117

Teigreissuppe  
**RINDFLEISCH GEKOCHT**  
mit Dillkartoffeln  
Erdbeer-Topfen-Roulade

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

Allergene: A,C,G,L kcal 694

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

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

Allergene: A,C,G,L kcal 773

Teigreissuppe  
**KARFIOL**  
mit Butterbröseln und Kräuterrahmsauce  
Streuselkuchen

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

Allergene: A,C,G,L kcal 805

SO

30.12.

Linsensuppe  
**ZÜRCHER GESCHNETZELTES**  
mit Röstinchen  
Pfirsichkuchen

BE  
0,3  
2,8  
2,3

Allergene: A,C,G,L kcal 786

Dillkräutersuppe  
**SCHWEINSRAGOUT**  
mit Gemüse und Salzkartoffeln  
Pfirsichkuchen

BE  
0,6  
2,5  
2,3

Allergene: A,C,G,L kcal 780

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 (SF)  
0,1  
1,5

Allergene: A,C,G,M kcal 771

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 31.12. - 06.01.2019 (KW 01)

|                                  | TAGESMENÜ  | DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ   | DAS BEWUSSTE MENÜ  | VEGETARISCHES MENÜ   |
|----------------------------------|--|---|--|--|
|                                  | BE   | BE  | BE   | BE   |
| <b>MO</b><br>31.12.<br>Silvester | Alt Wiener Suppentopf<br><b>GESELCHTES</b><br>mit Linsen<br>und Serviettenknödeln<br>Topfenkuchen<br>0,3<br>3,5<br>1,7             | Steirische Kürbiscremesuppe<br><b>EINMACHHUHN</b><br>mit Hörnchen<br>Joghurt-Topfencreme<br>0,3<br>4,3<br>0,4                         | Steirische Kürbiscremesuppe<br><b>FISCHFILET</b><br>mit Kräuterbutter,<br>Naturgemüse und Reis<br>Joghurt-Topfencreme<br>0,3<br>3,2<br>0,4 | Karottencremesuppe<br><b>SPAGHETTI</b><br>mit Sojabolognese<br>mit Hartkäse<br>dazu Eisbergsalat<br>mit klarer Marinade<br>Topfenkuchen<br>0,3<br>7,0<br>0,1<br>0,1<br>1,7                 |
|                                  | Allergene: A,C,G,L,M kcal 1080   | Allergene: A,C,G,L kcal 893   | Allergene: D,G,L kcal 707  | Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 826  |
| <b>DI</b><br>01.01.<br>Neujahr   | Kohlrabicremesuppe<br><b>HÜHNER CORDON BLEU</b><br>mit Petersilkartoffeln<br>Karottensalat<br>Marmorschmitte<br>0,4<br>4,3<br>2,1  | Eisprudelsuppe<br><b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b><br>mit Kartoffelpüree<br>Karottensalat<br>Marmorschmitte<br>0,1<br>2,6<br>2,1            | Kohlrabicremesuppe<br><b>SCHWEINSBRATEN</b><br>mit Kartoffelknödeln<br>und Sauerkraut<br>Bananencremeschnitte<br>0,4<br>3,4<br>1,1         | Kohlrabicremesuppe<br><b>GEB. KARFIOLRÖSCHEN</b><br>mit Petersilkartoffeln<br>Sauce Tartare<br>dazu Mischsalat<br>mit klarer Marinade<br>Marmorschmitte<br>0,4<br>4,5<br>0,3<br>0,1<br>2,1 |
|                                  | Allergene: A,C,G kcal 1054   | Allergene: A,C,G,L kcal 953   | Allergene: A,C,G kcal 665  | Allergene: A,C,G,M kcal 1092   |
| <b>MI</b><br>02.01.              | Einbrennsuppe<br><b>RÄUCHERLACHSNUDELN</b><br>Tiramisucremeschnitte<br>0,7<br>4,4<br>1,5   | Rindsuppe mit Reibteig<br><b>HÜHNER-SCHNITZEL</b><br><b>ÜBERBACKEN</b><br>mit Kartoffelpüree<br>Banane<br>0,7<br>1,9<br>2,5           | Rindsuppe mit Reibteig<br><b>TOPFENGRIEßAUFLAU</b><br>mit Äpfeln, Pfirsichmus<br>Tiramisucremeschnitte<br>0,7<br>3,5<br>1,5                | Einbrennsuppe<br><b>GEMÜSENUDEL-TASCHEN</b><br>mit gelber<br>Paprikarahmsauce<br>Tiramisucremeschnitte<br>0,7<br>4,4<br>1,5  |
|                                  | Allergene: A,C,D,G,H kcal 827  | Allergene: A,C,G kcal 587   | Allergene: A,C,G,H kcal 666  | Allergene: A,C,G,H kcal 731  |
| <b>DO</b><br>03.01.              | Gärtnerinnensuppe<br><b>GESCHNETZELTES</b><br><b>VOM SCHWEIN</b><br>in Champignonsc., Nudeln<br>Gewürzkuchen<br>0,3<br>4,4<br>2,3  | Haferflockensuppe<br><b>TOPFENPALATSCHINKEN</b><br>mit Vanille-Zimtsauce<br>Vanillepudding<br>0,5<br>5,2<br>0,9                       | Gärtnerinnensuppe<br><b>PUSZTABRATEN</b><br>mit Kartoffelpüree<br>Fisolensalat<br>Vanillepudding<br>0,3<br>2,5<br>0,9                      | Gärtnerinnensuppe<br><b>ROLLGERSTE-GEMÜSE-</b><br><b>LAIBCHEN</b><br>Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln<br>Gewürzkuchen<br>0,3<br>5,1<br>2,3  |
|                                  | Allergene: A,C,G,L kcal 933  | Allergene: A,C,G kcal 702   | Allergene: A,C,G,L kcal 737  | Allergene: A,C,G,L kcal 761  |
| <b>FR</b><br>04.01.              | Kräutertropfteigsuppe<br><b>MOHNUDELN</b><br>mit Apfelmus<br>Staubzucker<br>BIO-Kürbiskuchen<br>0,6<br>9,7<br>0,8<br>2,6           | Kräutertropfteigsuppe<br><b>ALASKA-SEELACHSFILET</b><br>mit Salzkartoffeln<br>und Blattspinat<br>Pfirsichkompott<br>0,6<br>3,3<br>0,6 | Selleriecremesuppe<br><b>MAJORANFLEISCH</b><br>mit Spiralen<br>Pfirsichkompott<br>0,5<br>5,0<br>0,6  | Kräutertropfteigsuppe<br><b>KARTOFFEL-</b><br><b>KÄSEBÄLLCHEN</b><br>mit Letscho<br>BIO-Kürbiskuchen<br>0,6<br>4,5<br>2,6  |
|                                  | 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><br>05.01.              | Zwiebelsuppe<br><b>BLUNZENGRÖSTEL</b><br>dazu Mischsalat<br>mit klarer Marinade<br>Joghurt-Topfencreme<br>0,3<br>3,6<br>0,1<br>1,3 | Grießnockerlsuppe<br><b>PENNE PRIMAVERA</b><br>Himbeerschnitte<br>0,6<br>5,1<br>1,5   | Grießnockerlsuppe<br><b>PAPRIKAHENDLRAGOUT</b><br>mit Spätzle<br>Himbeerschnitte<br>0,6<br>4,0<br>1,5                                      | Zwiebelsuppe<br><b>POWIDL-TASCHERL</b><br>mit Birnenkompott<br>Staubzucker<br>Joghurt-Topfencreme<br>0,3<br>10,3<br>0,8<br>1,3   |
|                                  | 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><br>06.01.<br>Feiertag  | Nudelsuppe<br><b>FALSCHES WILDRAGOUT</b><br>mit Serviettenknödeln<br>Schokoschnitte<br>0,7<br>5,0<br>3,2                           | Nudelsuppe<br><b>GEK. RINDFLEISCH</b><br>mit Salzkartoffeln<br>und Cremespinat<br>Apfelkuchen<br>0,7<br>2,3<br>2,1                    | Nudelsuppe<br><b>SCHWEINSKARREE</b><br>im Natursaft mit<br>Wurzelgemüse und Spiralen<br>Apfelkuchen<br>0,7<br>4,8<br>2,1                   | Spinatcremesuppe<br>"Florentine"<br><b>PINZGAUER KASNOCK'N</b><br>dazu Gärtner Mix-Salat<br>mit klarer Marinade<br>Schokoschnitte<br>0,5<br>4,6<br>0,1<br>0,1<br>3,2                       |
|                                  | Allergene: A,C,F,G,L,O kcal 1052   | Allergene: A,C,G,H,L kcal 713   | 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 07.01. - 13.01.2019 (KW 02)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO  
07.01.

| BE  | BE                | BE  | BE                |
|---|-------------------|---|-------------------|
| Leberreissuppe<br><b>CHAMPIGNONSAUCE</b><br>mit Serviettenknödeln<br>Muffin Schoko-Banane | 0,3<br>3,9<br>2,4 | Pastinakencremesuppe<br><b>ALASKA-SEELACHS</b><br>Müllerin mit Misch-<br>gemüse und Reis<br>Apfel-Karottenmus | 0,9<br>4,2<br>1,3 |
| 0,9<br>4,8<br>1,3   | 0,9<br>3,3<br>2,4 | Pastinakencremesuppe<br><b>SAFTFLEISCH</b><br>mit Hörnchen<br>Apfel-Karottenmus                               | 0,9<br>3,3<br>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  
08.01.

|   |                    |  |                    |
|---|--------------------|--|--------------------|
| Lauchcremesuppe<br><b>BERNER WÜRSTEL</b><br>mit Petersilkartoffeln<br>und Gusto Gemüse<br>Joghurt-Himbeerkuchen | 0,6<br>2,4<br>2,3  | Buchstabensuppe<br><b>FLORENTINER NUDELN</b><br>mit Hühnerbruststücken<br>und Blattspinat<br>Kiwi      | 0,7<br>4,9<br>0,8  |
| 0,6<br>4,5<br>0,8   | 0,7<br>10,9<br>2,3 | Lauchcremesuppe<br><b>ALASKA-SEELACHSFILET</b><br>IM KRÄUTERBACKTEIG<br>mit Sommergemüse, Reis<br>Kiwi | 0,7<br>10,9<br>2,3 |
| Allergene: A,C,G  | kcal 1089          | Allergene: A,C,G,L   | kcal 597           |
| X X   |                    | X  |                    |
| Allergene: A,C,D,G  | kcal 845           | Allergene: A,C,G,L   | kcal 1158          |

MI  
09.01.

|  |                   |   |                          |
|--|-------------------|---|--------------------------|
| Teigmuschelsuppe<br><b>FASCHIERTE LAIBCHEN</b><br>mit Kohlgemüse und<br>Kümmelkartoffeln<br>Dinkel-Ribiselkuchen | 0,5<br>3,1<br>1,5 | Kartoffelrahmsuppe<br><b>GRIEßFLAMMERIENOCKERL</b><br>mit Beerenröster<br>Staubzucker<br>Mandarinenkompott ZR   | 0,9<br>6,2<br>0,8<br>0,8 |
| 0,5<br>2,4<br>0,8  | 0,9<br>5,3<br>1,5 | Teigmuschelsuppe<br><b>GEKOCHTER SCHINKEN</b><br>mit Kartoffelpüree<br>Roter Rübensalat<br>Mandarinenkompott ZR | 0,9<br>5,3<br>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  
10.01.

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

FR  
11.01.

|  |                   |   |                   |
|--|-------------------|---|-------------------|
| Grießnockerlsuppe<br><b>BROCCOLI-LACHSAUFLAUF</b><br>mit Dillsauce<br>Vanille-Kakaobiskuit | 0,6<br>1,9<br>1,4 | Grießnockerlsuppe<br><b>GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE</b><br>im Gemüsesaft<br>mit Semmelknödeln<br>Vanille-Kakaobiskuit                | 0,6<br>2,8<br>1,4 |
| 0,6<br>4,3<br>0,1<br>1,4   | 0,6<br>3,7<br>1,4 | Grießnockerlsuppe<br><b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b><br>mit Reis<br>dazu Mischsalat<br>mit klarer Marinade<br>Dinkel-Himbeerkuchen | 0,6<br>3,7<br>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  
12.01.

|  |                          |  |                   |
|--|--------------------------|--|-------------------|
| Klare Gemüsebouillon<br>Backerbsen<br><b>MILCHRAHMSTRUDEL</b><br>mit Vanillesauce<br>Pflirsichkuchen | 0,0<br>0,6<br>7,2<br>2,3 | Gelbe Rübensuppe<br><b>MATROSENFLEISCH</b><br>mit Spiralen<br>Selleriesalat<br>Pflirsichkuchen | 0,6<br>4,9<br>2,3 |
| 0,0<br>4,1<br>1,1  | 0,0<br>3,6<br>2,3        | Gelbe Rübensuppe<br><b>TIROLER GRÖSTL</b><br>Selleriesalat<br>Fruchtjoghurt                    | 0,0<br>3,6<br>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  
13.01.

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| Klare Rindssuppe<br>mit Frittaten<br><b>GEB. SCHWEINSSCHNITZEL</b><br>mit Petersilkartoffeln<br>dazu Sport Mix-Salat<br>mit klarer Marinade<br>BIO-Zitronenkuchen | 0,1<br>0,7<br>3,1<br>0,1<br>0,1<br>2,5 | Klare Rindssuppe<br>mit Frittaten<br><b>GEBRATENE PUTENBRUST</b><br>im Natursaft mit Reis<br>und Babykarotten<br>BIO-Zitronenkuchen | 0,1<br>0,7<br>3,2<br>2,5               |
| 0,1<br>3,9<br>2,2   | 0,6<br>5,5<br>0,6<br>0,1<br>0,1<br>2,5 | Legierte Grießsuppe<br><b>RINDSGESCHNETZELTES</b><br><b>STROGANOFF</b><br>mit Spätzle<br>Erdbeer-Topfen-Roulade                     | 0,6<br>5,5<br>0,6<br>0,1<br>0,1<br>2,5 |
| 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