

Tagespaket 16.12. - 22.12.2019 (KW 51)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 16.12.	Rindsuppe mit Nudeln KAISERSCHMARREN mit Zwetschenröster Staubzucker Mohn-Streuselkuchen	Rindsuppe mit Nudeln HOKIFISCHFILET Tomaten-Basilikumsauce mit Petersilkartoffeln Apfelkompott	Erbsencremesuppe SURBRATEN mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Apfelkompott	Erbsencremesuppe RATATOUILLE mit Reis Mohn-Streuselkuchen
	BE 0,7 10,0 0,8 3,1 (SF)	BE 0,7 2,7 0,7 (SF)	BE 0,5 3,0 0,7	BE 0,5 3,8 3,1 (SF)
	Allergene: A,C,F,G kcal 1204	Allergene: A,C,D kcal 426	Allergene: A,C,G kcal 744	Allergene: A,C,F,G kcal 770
DI 17.12.	Selleriecremesuppe SCHWEINSRAHMGULASCH mit Spätzle Gewürzkuchen	Selleriecremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit Tomatensauce Guglhupf	Klare Rindsuppe Backerbsen HOKIFISCHFILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Guglhupf	Selleriecremesuppe SCHETERHAUFEN mit Birnenmus Staubzucker Gewürzkuchen
	BE 0,5 3,9 2,3	BE 0,5 2,5 2,0 (EW) (SF)	BE 0,1 0,6 2,2 2,0 (SF)	BE 0,5 8,3 0,8 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 891	Allergene: A,C,G,L kcal 704	Allergene: A,C,D,G kcal 736	Allergene: A,C,F,G,L kcal 974
MI 18.12.	Gärtnerinnensuppe GEBRATENE HÜNERKEULE im Natursaft mit Reis Schoko-Weichselkuchen	Zucchini-cremesuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanille-Zimtsauce Kakaokuchen	Gärtnerinnensuppe SALONBEUSCHEL vom Kalb mit Serviettenknödeln Schoko-Weichselkuchen	Gärtnerinnensuppe KOCHSALAT mit Kümmelkartoffeln Kakaokuchen
	BE 0,3 3,3 2,0 (SF)	BE 0,7 5,0 2,6 (SF)	BE 0,3 3,4 2,0 (SF)	BE 0,3 3,0 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 957	Allergene: A,C,F,G kcal 937	Allergene: A,C,D,G,L,M kcal 776	Allergene: A,C,F,G,L kcal 654
DO 19.12.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten ZÜRCHER GESCHNETZELTES mit Röstinchen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Orangenkuchen	Hühnerreinmachsuppe mit Bröselknödel EIERHÖRNCHEN Roter Rübensalat Birne	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Birne	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten PINZGAUER KASNOCK'N dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Orangenkuchen
	BE 0,0 0,7 2,8 0,1 (SF) 0,1 2,4	BE 1,6 5,0 0,8 1,9 (SF)	BE 0,0 0,7 5,0 1,9 (SF)	BE 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 741	Allergene: A,C,G,L kcal 727	Allergene: A,C,G,L,M kcal 1062
FR 20.12.	Steirische Kürbiscremesuppe FISCHSTÄBCHEN mit Petersilkartoffeln BIO-Apfelkuchen	Teigmuschelsuppe PUTENLAIBCHEN FASCHIERT MIT PÜREE und Gemüse BIO-Apfelkuchen	Steirische Kürbiscremesuppe TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln, Pfirsichmus Fruchtjoghurt	Steirische Kürbiscremesuppe GEMÜSERAHMLINSEN mit Serviettenknödeln BIO-Apfelkuchen
	BE 0,3 4,4 2,2 (SF)	BE 0,5 2,9 2,2 (SF)	BE 0,3 3,5 1,1 (SF)	BE 0,3 3,6 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,D,G,L kcal 790	Allergene: A,C,G,L,M kcal 862	Allergene: A,C,G,L kcal 697	Allergene: A,C,G,L,M kcal 907
SA 21.12.	Kräutertropfteigsuppe GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Dinkel-Himbeeruchen	Kräutertropfteigsuppe PUTENGESCHNETZELTES mit Spiralen dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkel-Himbeeruchen	Kohlrabicremesuppe POLPETTI GEMISCHT in Tomatensauce, Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Schokopudding	Kräutertropfteigsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Erbsen und Salzkartoffeln Dinkel-Himbeeruchen
	BE 0,6 3,2 1,4	BE 0,6 5,2 0,1 0,1 (SF) 1,4	BE 0,4 5,8 0,1 0,1 1,0	BE 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 22.12.	Leberknödelsuppe GEFÜLLTE HÜNERBRUST mit gedrehten Tomaten-Nudeln Marillenbiskuitroulade	Haferflockensuppe NATURSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade	Leberknödelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Topfenschnitte	Haferflockensuppe MAKKARONIAUFLAUF mit Paprikarahmsauce dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade
	BE 0,8 4,2 2,2	BE 0,5 3,4 2,2	BE 0,8 2,5 0,8	BE 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 Vollkostmenü – 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 23.12. - 29.12.2019 (KW 52)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
23.12.

Alt Wiener Suppentopf	0,3	☉
KARFIOL-KÄSEMEDAILLONS	3,1	
mit cremigen Gemüse		
BIO-Zwetschkuchen	1,9	(SF)
Allergene: A,C,G,L kcal 798		

Alt Wiener Suppentopf	0,3	☉
TOPFENAUFLAUFLAUF	6,3	
mit Himbeeren		
Staubzucker	0,8	
Fruchtjoghurt	1,1	(SF)
Allergene: A,C,G,L kcal 765		

Alt Wiener Suppentopf	0,3	☉
RINDSGULASCH	3,7	
mit Spätzle		
Fruchtjoghurt	1,1	(SF)
Allergene: A,C,G,L kcal 704		

Minestrone	0,5	☉
VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE	4,6	
mit Hartkäse		
dazu Sport Mix-Salat	0,1	
mit klarer Marinade	0,1	(SF)
BIO-Zwetschkuchen	1,9	
Allergene: A,C,G,M kcal 856		

DI
24.12.
Weihnachten

Grießnockerlsuppe	0,6	☉
ALASKA-SEELACHS GEBACKEN	2,5	
Kartoffelsalat	3,1	
Guglhupf	2,0	(SF)
Allergene: A,C,D kcal 872		

Grießnockerlsuppe	0,6	☉
SCHWEINSKARREE	4,8	
im Natursaft mit		
Wurzelgemüse und Spiralen		
dazu Eisbergsalat	0,1	
mit klarer Marinade	0,1	
Guglhupf	2,0	(SF)
Allergene: A,C,L,M kcal 868		

Grießnockerlsuppe	0,6	☉
KALBFLEISCHBÄLLCHEN	5,1	
mit Kräuterreis		
dazu Eisbergsalat	0,1	
mit klarer Marinade	0,1	(SF)
Guglhupf	2,0	
Allergene: A,C,L,M kcal 920		

Selleriecremesuppe	0,5	☉
FLAUMIGE TOPFENKNÖDEL	9,8	
mit Erdbeermus		
Staubzucker	0,8	
Guglhupf	2,0	(SF)
Allergene: A,C,G,L kcal 1112		

MI
25.12.
Feiertag

Leberknödelsuppe	0,8	☉
SCHWEINSLUNGENBRATEN	2,0	
in Pfeffersauce mit		
Kroketten, Kohlsprossen		
Streuselkuchen	3,2	
Allergene: A,C,G,L kcal 839		

Eisprudelsuppe	0,1	☉
ALASKA-SEELACHSWÜRFEL	4,5	
in Dillsauce mit Reis		
Bananencremeschnitte	1,1	(SF)
Allergene: A,C,D,G,L kcal 641		

Leberknödelsuppe	0,8	☉
RINDFLEISCH GEKOCHT	2,1	
mit Cremespinat		
und Erdäpfelschmarren		
Bananencremeschnitte	1,1	
Allergene: A,C,G,L kcal 757		

Eisprudelsuppe	0,1	☉
GEMÜSEPALATSCHINKEN-AUFLAUFLAUF	3,7	
mit Tomatensauce		
dazu Gärtner Mix-Salat	0,1	
mit klarer Marinade	0,1	(SF)
Streuselkuchen	3,2	
Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 825		

DO
26.12.
Feiertag

Klare Rindssuppe	0,1	☉
mit Frittaten	0,7	
HIRSCHRAGOUT	4,7	
mit Apfelrotkraut		
und Semmelknödeln		
Himbeerschnitte	1,5	
Allergene: A,C,G,L kcal 809		

Dillkräutersuppe	0,6	☉
KALBSBRATEN	3,3	
mit Reis		
und Babykarotten		
Erdbeercremeschnitte	1,1	(SF)
Allergene: A,C,G kcal 647		

Klare Rindssuppe	0,1	☉
mit Frittaten	0,7	
FISCHFILET	3,2	
mit Kräuterbutter,		
Naturgemüse und Reis		
Erdbeercremeschnitte	1,1	(SF)
Allergene: A,C,D,G kcal 637		

Dillkräutersuppe	0,6	☉
KÜRBISGEMÜSE	2,9	
mit Kartoffelschmarren		
Himbeerschnitte	1,5	(EW)
Allergene: A,C,G kcal 539		

FR
27.12.

Einbrennsuppe	0,7	☉
FASCHIERTER BRATEN	2,8	
mit Kartoffelpüree		
und Erbsen		
Erdbeer-Topfen-Roulade	2,2	
Allergene: A,C,G,M kcal 921		

Buchstabensuppe	0,6	☉
HÜHNERBRUSTFILET IN TOMATEN-BASILIKUMSAUCE	4,7	
mit Spinatnockerl		
Kiwi	0,8	(SF)
Allergene: A,L kcal 570		

Buchstabensuppe	0,6	☉
TOPFENPALATSCHINKEN	4,2	
mit Vanillesauce		
Kiwi	0,8	(SF)
Allergene: A,C,G,L kcal 636		

Einbrennsuppe	0,7	☉
SPINATNOCKERL	7,3	
mit Käsesauce		
mit Hartkäse		
Erdbeer-Topfen-Roulade	2,2	(SF)
Allergene: A,C,G kcal 1108		

SA
28.12.

Reibteigsuppe	0,7	☉
APFELSTRUDEL	8,2	
mit Vanillesauce		
BIO-Kürbiskuchen	2,5	(SF)
Allergene: A,C,G,H,L kcal 924		

Reibteigsuppe	0,7	☉
OMELETTE	2,7	
mit Cremespinat		
und Salzkartoffeln		
Joghurt-Topfencreme	0,4	(SF)
Allergene: A,C,G,L kcal 613		

Karfiolcremesuppe	0,4	☉
HÜHNERRAGOUT	2,9	
Gärtnerinnen Art		
mit Reis		
Joghurt-Topfencreme	0,4	(SF)
Allergene: A,G,L kcal 704		

Karfiolcremesuppe	0,4	☉
PIKANTES KARTOFFELGULASCH	2,6	
Joghurt-Topfencreme	0,4	
Allergene: A,G kcal 425		

SO
29.12.

Pastinakencremesuppe	0,9	☉
GEB. PUTENSCHNITZEL	3,9	
mit buntem Reis		
dazu Gärtner Mix-Salat	0,1	
mit klarer Marinade	0,1	
BIO-Zitronenkuchen	2,3	(SF)
Allergene: A,C,G,M kcal 905		

Pastinakencremesuppe	0,9	☉
STEIR. WURZELFLEISCH	1,9	
mit Kümmelkartoffeln		
BIO-Zitronenkuchen	2,3	
Allergene: A,C,G,L kcal 804		

Pastinakencremesuppe	0,9	☉
ESTERHAZY-RINDSGESCHNETZELTES	4,4	
mit Hörnchen		
Biskuitschnitte	2,0	(SF)
Allergene: A,C,G,L kcal 879		

Nudelsuppe	0,7	☉
NUDEL-GEMÜSEAUFLAUFLAUF	4,8	
mit Kräuterrahmsauce		
dazu Gärtner Mix-Salat	0,1	
mit klarer Marinade	0,1	(SF)
BIO-Zitronenkuchen	2,3	
Allergene: A,C,G,L,M kcal 849		

ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



SAMARITERBUND WIEN
Winkeläckerweg 2, 1210 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 30.12. - 05.01.2020 (KW 01)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ		VEGETARISCHES MENÜ		
	BE		BE		BE		BE		
MO 30.12.	Zucchinicremesuppe SCHWEINSPÖRKÖLT mit Spätzle Gurken-Rahmsalat Schoko-Weichselkuchen	0,7 4,0 0,2 2,0	Teigreissuppe MARILLENPALATSCHINKEN Staubzucker Fruchtjoghurt	0,9 6,4 0,8 1,1	Teigreissuppe PIKANTE SEMMELLAIBCHEN mit warmem Krautsalat Fruchtjoghurt	0,9 2,8 1,1	Teigreissuppe BLATTSPINAT-KÜRBISLASAGNE MIT Tomate-Kartoffelragout Schoko-Weichselkuchen	0,9 4,9 2,0	Allergene: A,C,G kcal 1125 X X Allergene: A,C,G,L kcal 750 X Allergene: A,C,G,L kcal 859 X X Allergene: A,C,G,L kcal 816
DI 31.12. Silvester	Klare Gemüsebouillon Backerbsen FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzsauce mit Petersilkartoffeln Apfelmus	0,0 0,6 2,9 1,4	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel SCHWEINSGESCHNETZELTES Kräuterrahmsauce, Reis Karottensalat Marmorschnitte	1,6 3,6 2,1	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel TOPFENMARREN mit Marillentröster Marmorschnitte	1,6 3,6 2,1	Klare Gemüsebouillon Backerbsen MUSCHELNUDELN mit Käse-Kräutersauce Marmorschnitte	0,0 0,6 6,3 2,1	Allergene: A,B,C,D,G,L,R kcal 593 X X Allergene: A,C,G,L kcal 1117 X Allergene: A,C,G,L kcal 981 X Allergene: A,C,G,L kcal 984
MI 01.01. Neujahr	Gelbe Rübensuppe HÜHNER CORDON BLEU mit Petersilkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Ameisenkuchen	0,6 4,3 0,1 0,1 2,1	Gelbe Rübensuppe KALBSRAGOUT mit Spiralen Guglhupf	0,6 5,2 2,0	Gelbe Rübensuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Guglhupf	0,6 2,8 2,0	Gärtnerinnensuppe KARTOFFEL-TOPFEN-LAIBCHEN mit Gemüse Andalusia Ameisenkuchen	0,3 3,2 2,1	Allergene: A,C,F,G,L,M kcal 1021 X X Allergene: A,C,G,L kcal 909 X Allergene: A,C,G,L kcal 878 X Allergene: A,C,F,G,L kcal 746
DO 02.01.	Gemüsebouillon m.Semmel-Lauch-Knödeln APFEL-MOHNSCHMARREN Staubzucker Himbeerschnitte	1,3 7,8 0,8 1,5	Petersilschaumsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Himbeerschnitte	0,5 3,3 1,5	Gemüsebouillon m.Semmel-Lauch-Knödeln LÜZERNER HÜHNERGESCHNETZELTES mit Nockerln Himbeerschnitte	1,3 3,6 1,5	Gemüsebouillon m.Semmel-Lauch-Knödeln GEMÜSEPFANNE mit Reis Pfersichkompott	1,3 3,6 0,6	X Allergene: A,C,G,L kcal 1049 X X Allergene: A,C,D,G kcal 782 X Allergene: A,C,G,L kcal 782 X X Allergene: A,C,G,L kcal 604
FR 03.01.	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEBRATENER LEBERKÄSE mit Kartoffelpüree und Kohlsprossen Marillenbiskuitroulade	0,1 0,7 2,9 2,2	Steirische Kürbiscremesuppe HÜHNERRISOTTO mit Saft Kiwi	0,3 5,3 0,8	Klare Rindssuppe mit Frittaten ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART mit Kartoffel u Spinat Kiwi	0,1 0,7 4,4 0,8	Steirische Kürbiscremesuppe SPINATRAVIOLI in Tomatensauce mit Hartkäse dazu Gärtner Mix-Salat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade	0,3 4,9 0,1 0,1 2,2	Allergene: A,C,G kcal 779 X X Allergene: G,L kcal 815 X Allergene: A,C,D,G kcal 700 X Allergene: A,C,G,L,M kcal 680
SA 04.01.	Knoblauchrahmsuppe SCHINKENFLECKERL Roter Rübensalat Ananaskompott	0,5 5,2 0,8 1,2	Grießnockerlsuppe POLPETTI in Tomatensauce mit Salzkartoffeln dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	0,6 5,0 0,1 0,1 1,3	Grießnockerlsuppe RINDFLEISCHLASAGNE mit Tomatenragout dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kakaocremeschnitte	0,6 4,7 0,1 0,1 1,3	Knoblauchrahmsuppe ERDBEERPALATSCHINKEN Staubzucker Ananaskompott	0,5 7,0 0,8 1,2	Allergene: A,C,G kcal 745 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 773
SO 05.01.	Broccolicremesuppe SCHWEIZER LAIBCHEN mit Kartoffelpüree dazu Mischsalat mit klarer Marinade Schokoschnitte	0,5 4,1 0,1 3,2	Nudelsuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle und Mischgemüse Apfelkuchen	0,7 3,5 2,1	Broccolicremesuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Apfelkuchen	0,5 2,5 2,1	Broccolicremesuppe GEMÜSESTRUDEL mit Kräuterrahmsauce und Kerbelkartoffeln dazu Mischsalat mit klarer Marinade Schokoschnitte	0,5 5,1 0,1 3,2	Allergene: A,C,F,G,M kcal 1085 X X Allergene: A,C,G,H,L kcal 867 X Allergene: A,C,G,H,L,O kcal 737 X Allergene: A,C,F,G,L,M 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 Vollkostmenü – 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 06.01. - 12.01.2020 (KW 02)

TAGESMENÜ

DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ

DAS BEWUSSTE MENÜ

VEGETARISCHES MENÜ

MO
06.01.
Feiertag

BE	BE	BE	BE
Hühnersuppentopf FALSCHES WILDRAGOUT mit Serviettenknödeln Schokolade-Muffin	0,6 5,0 2,7	Kümmelsuppe RINDFLEISCH mit Kürbis- Kartoffel-Gemüse Bananencremeschnitte	0,6 1,8 1,1
Allergene: A,C,G,L,O	kcal 1031	Allergene: A,C,G,L	kcal 645
		Allergene: A,C,G,L	kcal 888
		Allergene: A,C,G,L	kcal 677

DI
07.01.

Maiscremesuppe PENNE mit Pilzsauce mit Hartkäse BIO-Zitronenkuchen	1,2 4,8 2,3	Buchstabensuppe MILCHREIS mit Beerenröster Fruchtjoghurt	0,6 7,8 1,1
Allergene: A,C,G	kcal 787	Allergene: A,G,L	kcal 648
		Allergene: A,G	kcal 762
		Allergene: A,C,G,L	kcal 822

MI
08.01.

Teigreissuppe GERÖSTETE LEBER von der Pute mit Petersilkkartoffeln Lebkuchenpudding	0,9 3,5 2,2	Teigreissuppe RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHN mit gedrehten Hörnchen Guglhupf	0,9 4,5 2,0
Allergene: A,C,G,L	kcal 679	Allergene: A,C,G,L	kcal 1020
		Allergene: A,C,F,G	kcal 781
		Allergene: A,G,L	kcal 623

DO
09.01.

Gemüsecremesuppe GEB.HÜHNERBRUSTFILET mit Gemüse und Butterkartoffeln Schoko-Kokoskuchen	0,7 3,1 2,8	Gemüsecremesuppe EIERNÖCKERL Roter Rübensalat Birne	0,7 4,0 0,8 1,9
Allergene: A,C,G,L	kcal 963	Allergene: A,C,G,L	kcal 800
		Allergene: A,C,D,L	kcal 685
		Allergene: A,C,G,L	kcal 1233

FR
10.01.

Klare Rindssuppe Backerbsen NUSSCHMARREN mit Weichselragout Staubzucker BIO-Zwetschkuchen	0,1 0,6 9,0 0,8 1,9	Kartoffelrahmsuppe HOKIFISCHFILET in Tomatensauce, Reis Kakaokuchen	1,2 4,2 2,6
Allergene: A,C,G,H	kcal 1249	Allergene: A,C,D,F,G	kcal 913
		Allergene: A,C,G	kcal 689
		Allergene: A,C,G,L	kcal 668

SA
11.01.

Grießnockerlsuppe RÄUCHERLACHSNUDELN Streuselkuchen	0,6 4,4 3,2	Grießnockerlsuppe SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 2,5 2,2
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
12.01.

Linsensuppe BAUERNSCHMAUS mit Kraut und Knödeln Pfirsichkuchen	0,3 3,3 2,3	Dillkräutersuppe KALBFLEISCH in Wurzelsauce mit Hörnchen Pfirsichkuchen	0,6 5,2 2,3
Allergene: A,C,L	kcal 1098	Allergene: A,C,G,L	kcal 918
		Allergene: A,C,G	kcal 713
		Allergene: A,C,G	kcal 800

ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



SAMARITERBUND WIEN
Winkeläckerweg 2, 1210 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