

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
		BE		BE		BE
MO 05.02.	Buchstabensuppe SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln	0,7 2,9	Bozener Gemüsesuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse	0,8 4,8	Eisprudelsuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle	0,1 3,4
	Allergene: A,G,L	kcal 472	Allergene: A,C,G,L	kcal 623	Allergene: A,C,G	kcal 458
DI 06.02.	Maiscremesuppe LINSEN MIT SPECK und Serviettenknödeln	1,3 5,5	Gelbe Rübensuppe SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln	0,9 2,9	Buchstabensuppe HASCHEEHÖRNCHEN Karfiolsalat	0,7 5,5 0,3
	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 682	Allergene: A,G,L	kcal 544	Allergene: A,C,L	kcal 801
MI 07.02.	Eisprudelsuppe MARILLENPALATSCHINKEN Staubzucker	0,1 6,4 0,8	Hühnersuppe mit Sternchen HASCHEEHÖRNCHEN Roter Rübensalat	1,3 5,5 0,8	Maiscremesuppe ZARTWEIZENRISOTTO mit Gemüse	1,3 4,8
	Allergene: A,C,G	kcal 635	Allergene: A,C,L	kcal 745	Allergene: A,C,G	kcal 787
DO 08.02.	Bozener Gemüsesuppe HOKIFILET in Gemüsesauce mit Reis	0,8 5,1	Grießsuppe MARILLENPALATSCHINKEN Staubzucker	0,5 6,4 0,8	Hühnersuppe mit Sternchen KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse	1,3 4,8
	Allergene: A,D,G,L	kcal 541	Allergene: A,C,G,L	kcal 620	Allergene: A,C,G,L	kcal 647
FR 09.02.	Grießsuppe HASCHEEHÖRNCHEN Roter Rübensalat	0,5 5,5 0,8	Buchstabensuppe PENNE mit Tomatensauce	0,7 5,2	Gelbe Rübensuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce	0,9 4,1
	Allergene: A,C,L	kcal 705	Allergene: A,C	kcal 429	Allergene: A,C,G,L	kcal 633
SA 10.02.	Gelbe Rübensuppe RINDSGULASCH mit Nockerln	0,9 4,3	Maiscremesuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle	1,3 3,4	Bozener Gemüsesuppe HOKIFILET in Gemüsesauce mit Reis	0,8 5,1
	Allergene: A,C,G,L	kcal 615	Allergene: A,C,G	kcal 546	Allergene: A,D,G,L	kcal 541
SO 11.02.	Hühnersuppe mit Sternchen BLUNZENGRÖSTEL Karfiolsalat	1,3 3,0 0,3	Eisprudelsuppe KALBFLEISCH in Wurzelsauce mit Hörnchen	0,1 5,4	Grießsuppe SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln	0,5 2,9
	Allergene: A,L	kcal 801	Allergene: A,C,G,L	kcal 608	Allergene: A,C,G,L	kcal 455

ESSEN AUF RÄDERN

Ihr Menü Service für Zuhause



DAS VITALE WOCHENPAKET



Das Tagesmenü

Beliebte traditionelle Speisen, für all jene, die die österreichische und internationale Küche lieben!

Das leichte Menü

Schonend gekocht und mild gewürzt.

Das bewusste Menü

Unterstützt Sie bei einer ausgewogenen Ernährung.



Eine empfohlene Wahl der Diabetes Initiative Österreich

EW Extra Weich

SF Schweinefleischfrei

In diesen weißen Kreisen können Sie Ihren persönlichen Wochenplan ankreuzen

JEDE WOCH E IN BESONDERES EXTRA IM WOCHENPAKET!

Frisches Obst, Milchprodukte, Getränke, süße Überraschungen

VITALTIPP

Trinken Sie mindestens 1,5 bis 2 Liter täglich! Am besten dafür geeignet sind Wasser, Mineralwasser, stark verdünnte Obstsaft oder ungesüßte Frucht- oder Kräutertees!

Wochenpaket 12.02. - 18.02.2018 (KW 07)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
		BE		BE		BE
MO 12.02.	Teigmuschelsuppe GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut	0,6 3,1	Karfiolsuppe SPINATRAVIOLI in Tomatensauce	0,6 5,1	Kräutertropfteigsuppe HÜNERGESCHNETZELTES Gärtnerinnen Art mit Reis	0,6 3,4
	Allergene: A,C,G	kcal 701	Allergene: A,C,G	kcal 452	Allergene: A,C,G,L	kcal 467
DI 13.02.	Karfiolsuppe TOPFENAUF LAUF mit Himbeeren	0,6 9,1	Teigmuschelsuppe HÜNERGESCHNETZELTES Gärtnerinnen Art mit Reis	0,6 3,4	Hühnersuppe mit Grießnockerln SPINATRAVIOLI in Tomatensauce	0,7 5,1
	Allergene: A,C,G	kcal 865	Allergene: A,G,L	kcal 439	Allergene: A,C,G,L	kcal 427
MI 14.02.	Kräutertropfteigsuppe BOHNENGULASCH mit Salzkartoffeln	0,6 4,0	Selleriecremesuppe TOPFENAUF LAUF mit Himbeeren	0,6 9,1	Karfiolsuppe CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödeln	0,6 4,4
	Allergene: A,C	kcal 456	Allergene: A,C,G,L	kcal 809	Allergene: A,C,G	kcal 603
DO 15.02.	Kürbiscremesuppe SPINATRAVIOLI in Tomatensauce	0,6 5,1	Dillkräutersuppe POLPETTI in Tomatensauce mit Salzkartoffeln	0,6 4,9	Teigmuschelsuppe STEIR. WURZELFLEISCH mit Kümmelkartoffeln	0,6 2,3
	Allergene: A,C,G,L	kcal 506	Allergene: A,C,G,L	kcal 603	Allergene: A,L	kcal 474
FR 16.02.	Selleriecremesuppe STEIR. WURZELFLEISCH mit Kümmelkartoffeln	0,6 2,3	Zucchini cremesuppe BLAUER SEEHECHT in Safransauce mit grünen Bandnudeln	1,3 4,2	Kürbiscremesuppe ROLLGERSTE-GEMÜSELAIB- CHEN MIT ERBSENRAHM- sauce, Salzkartoffeln	0,6 5,8
	Allergene: A,G,L	kcal 496	Allergene: A,D,G	kcal 608	Allergene: A,G,L	kcal 624
SA 17.02.	Zucchini cremesuppe BLAUER SEEHECHT in Safransauce mit grünen Bandnudeln	1,3 4,2	Hühnersuppe mit Grießnockerln HÜNERBRUSTFILET in Tomaten-Basilikumsc mit Makkaroni	0,7 4,2	Selleriecremesuppe BOHNENGULASCH mit Salzkartoffeln	0,6 4,0
	Allergene: A,D,G	kcal 608	Allergene: A,C,L	kcal 537	Allergene: A,G,L	kcal 450
SO 18.02.	Hühnersuppe mit Grießnockerln FASCHIERTE LAIBCHEN mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln	0,7 3,4	Kräutertropfteigsuppe STEIR. WURZELFLEISCH mit Kümmelkartoffeln	0,6 2,3	Zucchini cremesuppe POLPETTI in Tomatensauce mit Salzkartoffeln	1,3 4,9
	Allergene: A,C,G,L	kcal 588	Allergene: A,C,L	kcal 502	Allergene: A,C,G,L	kcal 669

ESSEN AUF RÄDERN

Ihr Menü Service für Zuhause



DAS VITALE WOCHENPAKET

Diese Organisation liefert das Wochenpaket direkt zu Ihnen nach Hause.

SAMARITERBUND
WIEN
Kerschensteingasse 20
1120 Wien



Tel. (01) 89 145-173
Mail: menueservices@samariterbund.net
www.menueservices.at

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A - glutenhaltiges Getreide	E - Erdnuss	L - Sellerie	P - Lupinen
B - Krebstiere	F - Soja	M - Senf	R - Weichtiere
C - Ei	G - Milch od. Laktose	N - Sesam	
D - Fisch	H - Schalenfrüchte	O - Sulfite	

ZUBEREITUNGSTIPP

Wärmen Sie die gekühlten Speisen in der Mikrowelle, im Backrohr oder im Wasserbad. Auf dem Etikett jeder Speise finden Sie die genauen Angaben für die Zubereitung (Temperatur, Zeit).

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
		BE		BE		BE
MO 19.02.	Teigreissuppe SCHWEINSBRATEN mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat	1,1 1,7	Kohlrabicremesuppe GEBR.TRUTHAHNSTÜCKE im Gemüsesaft mit Semmelknödeln	0,5 3,0	Gärtnerinnensuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree	0,4 2,7
	Allergene: A,C,G	kcal 506	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 508	Allergene: A,C,G,L	kcal 498
DI 20.02.	Klare Rindsuppe mit Frittaten FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkkartoffeln	0,1 0,7 3,1	Teigreissuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree	1,1 2,7	Rindsuppe mit Reibteig GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce	0,7 2,4
	Allergene: A,B,C,D,G,L,R	kcal 502	Allergene: A,C,G	kcal 536	Allergene: A,C,G	kcal 564
MI 21.02.	Hühnersuppe mit Nudeln APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	0,8 8,1	Rindsuppe mit Reibteig SPAGHETTI BOLOGNESE	0,7 5,0	Kohlrabicremesuppe VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE	0,5 4,9
	Allergene: A,C,G,L	kcal 704	Allergene: A,C,L	kcal 609	Allergene: A,C,G	kcal 588
DO 22.02.	Kartoffelcremesuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree	0,8 2,7	Klare Rindsuppe mit Frittaten APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	0,1 0,7 8,1	Hühnersuppe mit Nudeln PENNE mit Pilzsauce mit Hartkäse	0,8 4,9
	Allergene: A,C,G	kcal 575	Allergene: A,C,G	kcal 739	Allergene: A,C,G,L	kcal 501
FR 23.02.	Gärtnerinnensuppe PENNE mit Pilzsauce mit Hartkäse	0,4 4,9	Kartoffelcremesuppe RAHMFLLEISCH mit Hörnchen	0,8 5,4	Teigreissuppe TOPFENGRIEBAUFLAUF mit Äpfeln und Pflirsichmus	1,1 3,8
	Allergene: A,C,G,L	kcal 476	Allergene: A,G	kcal 762	Allergene: A,C,G	kcal 519
SA 24.02.	Leberknödelsuppe RAHMFLLEISCH mit Hörnchen	0,7 5,4	Gärtnerinnensuppe GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce	0,4 2,4	Kartoffelcremesuppe FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkkartoffeln	0,8 3,1
	Allergene: A,C,G	kcal 731	Allergene: A,C,G,L	kcal 492	Allergene: A,B,D,G,L,R	kcal 519
SO 25.02.	Rindsuppe mit Reibteig PAPRIKA GEFÜLLT in Tomatensauce mit Salzkartoffeln	0,7 4,1	Hühnersuppe mit Nudeln GEKOCHTES RINDFLLEISCH mit Dillkartoffeln	0,8 1,8	Klare Rindsuppe mit Frittaten RAHMFLLEISCH mit Hörnchen	0,1 0,7 5,4
	Allergene: A,C,M	kcal 460	Allergene: A,C,G,L	kcal 361	Allergene: A,C,G	kcal 745

ESSEN AUF RÄDERN

Ihr Menü Service für Zuhause



DAS VITALE WOCHENPAKET



Das Tagesmenü

Beliebte traditionelle Speisen, für all jene, die die österreichische und internationale Küche lieben!

Das leichte Menü

Schonend gekocht und mild gewürzt.

Das bewusste Menü

Unterstützt Sie bei einer ausgewogenen Ernährung.



Eine empfohlene Wahl der Diabetes Initiative Österreich

EW Extra Weich

SF Schweinefleischfrei

In diesen weißen Kreisen können Sie Ihren persönlichen Wochenplan ankreuzen

JEDE WOCH E IN BESONDERES EXTRA IM WOCHENPAKET!

Frisches Obst, Milchprodukte, Getränke, süße Überraschungen

VITALTIPP

Trinken Sie mindestens 1,5 bis 2 Liter täglich! Am besten dafür geeignet sind Wasser, Mineralwasser, stark verdünnte Obstsäfte oder ungesüßte Frucht- oder Kräutertees!

Wochenpaket 26.02. - 04.03.2018 (KW 09)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
		BE		BE		BE
MO 26.02.	Klare Suppe Backerbsen KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse	0,1 0,6 2,7	Gelbe Rübensuppe SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln	0,9 2,9	Maiscremesuppe SCHWEINSKARREE Naturaft, Wurzelgemüse und Petersilkkartoffeln	1,3 2,2
	Allergene: A,C,G,L	kcal 532	Allergene: A,G,L	kcal 544	Allergene: A,G,L	kcal 498
DI 27.02.	Hühnersuppe mit Sternchen HOKIFISCHFILET IN TOMATENSAUCE mit Reis	1,3 4,6	Kräutertropfteigsuppe MILCHREIS mit Beerenröster	0,6 7,8	Selleriecremesuppe KRAUTFLECKERL	0,6 4,9
	Allergene: A,D,G,L	kcal 611	Allergene: A,C,G	kcal 561	Allergene: A,C,G,L	kcal 439
MI 28.02.	Kräutertropfteigsuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen	0,6 5,1	Rindsuppe mit Reibteig LASAGNE Ricotta-Spinat mit Tomatensauce	0,7 4,8	Hühnersuppe mit Sternchen SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln	1,3 2,9
	Allergene: A,C,M	kcal 575	Allergene: A,C,G,L	kcal 509	Allergene: A,G,L	kcal 495
DO 01.03.	Zucchini-cremesuppe MOHNUDELN mit Apfelmus	1,3 9,3	Hühnersuppe mit Sternchen KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse	1,3 2,7	Klare Suppe Backerbsen HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle Karottensalat	0,1 0,6 3,4 0,6
	Allergene: A,C,G	kcal 804	Allergene: A,C,G,L	kcal 517	Allergene: A,C,G	kcal 608
FR 02.03.	Selleriecremesuppe KRAUTFLECKERL	0,6 4,9	Klare Suppe Backerbsen HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle Karottensalat	0,1 0,6 3,4 0,6	Rindsuppe mit Reibteig LASAGNE Ricotta-Spinat mit Tomatensauce	0,7 4,8
	Allergene: A,C,G,L	kcal 439	Allergene: A,C,G	kcal 608	Allergene: A,C,G,L	kcal 509
SA 03.03.	Rindsuppe mit Reibteig SCHWEINSKARREE Naturaft, Wurzelgemüse und Petersilkkartoffeln	0,7 2,2	Selleriecremesuppe HOKIFISCHFILET IN TOMATENSAUCE mit Reis	0,6 4,6	Zucchini-cremesuppe MAJORANFLEISCH mit Spiralen	1,3 5,1
	Allergene: A,C,L	kcal 458	Allergene: A,D,G,L	kcal 592	Allergene: A,G,M	kcal 658
SO 04.03.	Maiscremesuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle	1,3 4,1	Zucchini-cremesuppe SCHWEINSKARREE Naturaft, Wurzelgemüse und Petersilkkartoffeln	1,3 2,2	Kräutertropfteigsuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse	0,6 2,7
	Allergene: A,C,G	kcal 706	Allergene: A,G,L	kcal 503	Allergene: A,C,G,L	kcal 504

ESSEN AUF RÄDERN

Ihr Menü Service für Zuhause



DAS VITALE WOCHENPAKET

Diese Organisation liefert das Wochenpaket direkt zu Ihnen nach Hause.

SAMARITERBUND
WIEN
Kerschensteingasse 20
1120 Wien



Tel. (01) 89 145-173
Mail: menueservices@samariterbund.net
www.menueservices.at

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

- | | | | |
|-----------------------------|-----------------------|--------------|----------------|
| A - glutenhaltiges Getreide | E - Erdnuss | L - Sellerie | P - Lupinen |
| B - Krebstiere | F - Soja | M - Senf | R - Weichtiere |
| C - Ei | G - Milch od. Laktose | N - Sesam | |
| D - Fisch | H - Schalenfrüchte | O - Sulfite | |

ZUBEREITUNGSTIPP

Wärmen Sie die gekühlten Speisen in der Mikrowelle, im Backrohr oder im Wasserbad. Auf dem Etikett jeder Speise finden Sie die genauen Angaben für die Zubereitung (Temperatur, Zeit).