

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
		BE		BE		BE
MO 01.04.	Grießsuppe KAISERSCHMARREN Erdbeermus Staubzucker	0,5 8,2 2,3 0,8	Hühnersuppe mit Nudeln SPAGHETTI mit Sojabolognese	0,7 4,9	Eisprudelsuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln	0,1 2,6
	Allergene: A,C,G,L	kcal 948	Allergene: A,C,F,L	kcal 463	Allergene: A,C,G	kcal 386
DI 02.04.	Eisprudelsuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren	0,1 2,4	Grießsuppe SCHWEINSGESCHNETZELTES IN KRÄUTERRAHMSAUCE mit Reis	0,5 3,9	Gärtnerinnensuppe SCHOPFBRATEN mit Serviettenknödeln	0,3 3,7
	Allergene: A,C,G,L,O	kcal 444	Allergene: A,C,G,L	kcal 625	Allergene: A,C,L	kcal 635
MI 03.04.	Zwiebelsuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln	0,3 2,6	Gärtnerinnensuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree	0,3 2,7	Hühnersuppe mit Nudeln CEVAPCICI mit Letscho und Reis	0,7 5,3
	Allergene: A,C,G	kcal 368	Allergene: A,C,G,L	kcal 500	Allergene: A,C,L,M	kcal 649
DO 04.04.	Kohlrabicremesuppe GERÖSTETE LEBER von der Pute mit Petersilkkartoffeln	0,5 3,8	Eisprudelsuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce	0,1 5,6	Zwiebelsuppe BROCCOLI-LACHSAUFLAUF mit Dillsauce	0,3 2,5
	Allergene: A,G	kcal 463	Allergene: A,C,G	kcal 656	Allergene: A,C,D,G	kcal 513
FR 05.04.	Hühnersuppe mit Nudeln CEVAPCICI mit Letscho und Reis	0,7 5,3	Kohlrabicremesuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln	0,5 2,6	Kräutertropfteigsuppe MOSTVIERTLER APFELSCHMARREN	0,6 5,4
	Allergene: A,C,L,M	kcal 649	Allergene: A,C,G	kcal 377	Allergene: A,C,G	kcal 600
SA 06.04.	Kräutertropfteigsuppe BROCCOLI-LACHSAUFLAUF mit Dillsauce	0,6 2,5	Teigreißsuppe EIERHÖRNCHEN Roter Rübensalat	1,1 5,7 0,8	Kohlrabicremesuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese mit Hartkäse	0,5 4,9
	Allergene: A,C,D,G	kcal 543	Allergene: A,C,G	kcal 621	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 475
SO 07.04.	Gärtnerinnensuppe SCHOPFBRATEN mit Serviettenknödeln	0,3 3,7	Kräutertropfteigsuppe EINMACHHUHN mit Bröselknödeln	0,6 3,7	Grießsuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren	0,5 2,4
	Allergene: A,C,L	kcal 635	Allergene: A,C,G,L	kcal 666	Allergene: A,C,G,L,O	kcal 429

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 Vollkostmenü

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 WOCHEN EIN 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 Obstsaftsäfte oder ungesüßte Frucht- oder Kräutertees!

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
		BE		BE		BE
MO 08.04.	Leberknödelsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Kartoffellaibchen	0,7 2,7	Hühnersuppe mit Grießnockerln MATROSENFLEISCH mit Spiralen	0,6 5,1	Maiscremesuppe GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Babykarotten und Reis	1,3 3,2
	Allergene: A,C,G	kcal 377	Allergene: A,C,G,L	kcal 715	Allergene: A,G	kcal 510
DI 09.04.	Buchstabensuppe GRIEßAUFLAU mit Pflirsichragout	0,7 5,6	Klare Suppe mit Frittaten SPINATRAVIOLI in Tomatensauce	0,1 0,7 5,1	Hühnersuppe mit Grießnockerln GEMÜSELASAGNE mit Tomatensauce	0,6 5,8
	Allergene: A,C,G	kcal 578	Allergene: A,C,G	kcal 434	Allergene: A,C,G,L	kcal 543
MI 10.04.	Maiscremesuppe SPAGHETTI mit Puten-Carbonara mit Hartkäse	1,3 4,8	Buchstabensuppe GRIEßAUFLAU mit Pflirsichragout	0,7 5,6	Klare Suppe Backerbsen MATROSENFLEISCH mit Spiralen	0,1 0,6 5,1
	Allergene: A,C,G	kcal 639	Allergene: A,C,G	kcal 578	Allergene: A,C,G,L	kcal 717
DO 11.04.	Hühnersuppe mit Grießnockerln ALASKA-SEELACHSFILET mit Blattspinat und Salzkartoffeln	0,6 3,3	Kartoffelcremesuppe GEMÜSELASAGNE mit Tomatensauce	0,8 5,8	Knoblauchrahmsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Kartoffellaibchen	0,5 2,7
	Allergene: A,C,D,G,L	kcal 612	Allergene: A,G	kcal 559	Allergene: A,G	kcal 427
FR 12.04.	Kartoffelcremesuppe RINDSGULASCH mit Nockerln	0,8 3,9	Hühnersuppe mit Nudeln GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Babykarotten und Reis	0,7 3,2	Buchstabensuppe SCHWEINSKARREE Natursaft, Wurzelgemüse und Petersilkkartoffeln	0,7 2,2
	Allergene: A,C,G	kcal 594	Allergene: A,C,G,L	kcal 423	Allergene: A,L	kcal 410
SA 13.04.	Knoblauchrahmsuppe MATROSENFLEISCH mit Spiralen	0,5 5,1	Klare Suppe Backerbsen ALASKA-SEELACHSFILET mit Blattspinat und Salzkartoffeln	0,1 0,6 3,3	Kartoffelcremesuppe SPAGHETTI mit Puten-Carbonara mit Hartkäse	0,8 4,8
	Allergene: A,G,L	kcal 750	Allergene: A,C,D,G	kcal 614	Allergene: A,C,G	kcal 603
SO 14.04.	Klare Suppe Backerbsen CHAMPIGNONSCHNITZEL mit Kräuterreis	0,1 0,6 3,8	Maiscremesuppe SCHWEINSKARREE Natursaft, Wurzelgemüse und Petersilkkartoffeln	1,3 2,2	Leberknödelsuppe RINDSGULASCH mit Nockerln	0,7 3,9
	Allergene: A,C,G	kcal 618	Allergene: A,G,L	kcal 498	Allergene: A,C	kcal 563

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 VOLLKOSTMENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
		BE		BE		BE
MO 15.04.	Teigmuschelsuppe SCHWEINSSCHNITZEL "KAISER ART" mit Penne mit Erbsen	0,6 4,5	Kräutertropfteigsuppe RAHMFLAISCH mit Hörnchen	0,6 5,4	Gärtnerinnensuppe KAISERSCHMARREN mit Apfelmus	0,3 6,5
	Allergene: A,C,G	kcal 704	Allergene: A,C,G	kcal 720	Allergene: A,C,G,L	kcal 604
DI 16.04.	Lauchcremesuppe FISCHFILET POMODORE in Käse-Tomaten- sauce mit Reis	0,7 5,8	Teigmuschelsuppe GEFÜLLTE KALBSBRUST im Natursaft mit feinem Kräuterreis	0,6 5,9	Karfiolsuppe PENNE mit grünem Spargel	0,6 4,7
	Allergene: A,C,D,F,G,L	kcal 602	Allergene: A,C,G	kcal 690	Allergene: A,C,G	kcal 591
MI 17.04.	Kräutertropfteigsuppe TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce	0,6 6,8	Lauchcremesuppe EIERNOCKERL Roter Rübensalat	0,7 6,0 0,8	Linsensuppe mit Speck GEBR.TRUTHAHNSTÜCKE im Gemüsesaft mit Semmelknödeln	0,2 3,0
	Allergene: A,C,G	kcal 657	Allergene: A,C,G	kcal 778	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 576
DO 18.04.	Karfiolsuppe LEBERKÄSE GEBRATEN mit Cremespinat und Salzkartoffeln	0,6 2,9	Eisprudelsuppe PENNE mit grünem Spargel	0,1 4,7	Lauchcremesuppe SPINATPALATSCHINKEN mit Käsesauce	0,7 3,3
	Allergene: A,G	kcal 599	Allergene: A,C,G	kcal 529	Allergene: A,C,G	kcal 606
FR 19.04.	Gelbe Rübensuppe PENNE mit grünem Spargel	0,9 4,7	Karfiolsuppe TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce	0,6 6,8	Gelbe Rübensuppe GEFÜLLTE KALBSBRUST im Natursaft mit feinem Kräuterreis	0,9 5,9
	Allergene: A,C,G,L	kcal 602	Allergene: A,C,G	kcal 708	Allergene: A,C,G,L	kcal 780
SA 20.04.	Linsensuppe mit Speck BROCCOLI-NUDELAUFLAU mit Tomatenragout	0,2 4,7	Gärtnerinnensuppe GEMÜSENUDELN mit Hühnerstreifen	0,3 4,7	Teigmuschelsuppe FISCHFILET POMODORE in Käse-Tomaten- sauce mit Reis	0,6 5,8
	Allergene: A,C,G,L	kcal 622	Allergene: A,C,G,L	kcal 462	Allergene: A,C,D,F,G,L	kcal 524
SO 21.04.	Gärtnerinnensuppe OSTERSCHINKEN mit Wurzelgemüse u. Kartoffel-Krenpüree	0,3 2,5	Gelbe Rübensuppe GEBR.TRUTHAHNSTÜCKE im Gemüsesaft mit Semmelknödeln	0,9 3,0	Kräutertropfteigsuppe OSTERSCHINKEN mit Wurzelgemüse u. Kartoffel-Krenpüree	0,6 2,5
	Allergene: A,C,G,L	kcal 666	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 591	Allergene: A,C,G,L	kcal 699

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 Vollkostmenü

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 22.04. - 28.04.2019 (KW 17)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
	BE		BE		BE	
MO 22.04.	Grießnockerlsuppe BURGUNDER RINDSBRATEN mit Serviettenknödeln	0,6 3,9 (SF)	Kartoffelcremesuppe HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree	0,8 2,0 (SF)	Dillkräutersuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kümmelkartoffeln und Kohl	0,6 2,9 (EW)
	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 664	Allergene: A,G	kcal 505	Allergene: A,C,G	kcal 591
DI 23.04.	Dillkräutersuppe VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE	0,6 4,9 (SF)	Hühnersuppe mit Nudeln GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce	0,7 2,4 (EW) (SF)	Grießnockerlsuppe ZNAIMERFLEISCH mit Reis	0,6 5,1
	Allergene: A,C,G	kcal 626	Allergene: A,C,G,L	kcal 517	Allergene: A,C,G,L	kcal 874
MI 24.04.	Hühnersuppe mit Nudeln NUSS-SCHMARREN Birnenmus Staubzucker	0,7 8,6 2,8 0,8 (SF)	Kräutertropfteigsuppe SEELACHSFILET mit Petersilkartoffeln und Zucchini-Gemüse	0,6 2,6 (EW) (SF)	Teigreissuppe GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce	1,1 2,4 (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G,H,L	kcal 1202	Allergene: A,C,D	kcal 405	Allergene: A,C,G	kcal 529
DO 25.04.	Kartoffelcremesuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kümmelkartoffeln und Kohl	0,8 2,9 (EW)	Teigreissuppe RAHMGESCHNETZELTES VOM HUHN mit gedrehten Hörnchen	1,1 4,5 (SF)	Selleriecremesuppe VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE	0,6 4,9 (SF)
	Allergene: A,C,G	kcal 615	Allergene: A,C,G,L	kcal 750	Allergene: A,C,G,L	kcal 603
FR 26.04.	Selleriecremesuppe ZNAIMERFLEISCH mit Reis	0,6 5,1 (SF)	Dillkräutersuppe TAGLIATELLI mit Zucchini-ragout	0,6 7,2 (EW) (SF)	Kartoffelcremesuppe HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree	0,8 2,0 (SF)
	Allergene: A,G,L	kcal 800	Allergene: A,G	kcal 643	Allergene: A,G	kcal 505
SA 27.04.	Teigreissuppe GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce	1,1 2,4 (EW) (SF)	Selleriecremesuppe TOPFENKNÖDEL mit Marillenröster Staubzucker	0,6 7,9 0,8 (SF)	Kräutertropfteigsuppe SEELACHSFILET mit Petersilkartoffeln und Zucchini-Gemüse	0,6 2,6 (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G	kcal 529	Allergene: A,C,G,L	kcal 655	Allergene: A,C,D	kcal 405
SO 28.04.	Leberknödelsuppe HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree	0,7 2,0 (SF)	Grießnockerlsuppe KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten	0,6 3,3 (SF)	Hühnersuppe mit Nudeln BURGUNDER RINDSBRATEN mit Serviettenknödeln	0,7 3,9 (SF)
	Allergene: A,C,G	kcal 474	Allergene: A,C,G	kcal 583	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 586

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).