

Wochenpaket 22.04. - 28.04.2024 (KW 17)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
	BE		BE		BE	
<b>MO</b> 22.04.	Grießsuppe <b>EINMACHHUHN</b> mit Bröselknödeln	0,5 3,7	Hühnersuppe mit Nudeln <b>KALBFLEISCHBÄLLCHEN</b> mit Kartoffelpüree	0,8 3,1	Eisprudelsuppe <b>HÜHNERBRUSTFILET</b> in Tomaten-Basilikumsc mit Makkaroni	4,2
	(SF)		(EW) (SF)		(SF)	
	Allergene: A,C,G,L	kcal 656	Allergene: A,C,G,L	kcal 680	Allergene: A,C	kcal 519
<b>DI</b> 23.04.	Eisprudelsuppe <b>BROCCOLI-NUDELAUFLAUF</b> mit Tomatenragout	4,6	Grießsuppe <b>TOPFENPALATSCHINKEN</b> mit Vanillesauce	0,5 5,3	Gärtnerinnensuppe <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	0,4 4,8
	(SF)		(EW) (SF)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,G	kcal 551	Allergene: A,C,G,L	kcal 596	Allergene: A,C,L	kcal 536
<b>MI</b> 24.04.	Kohlrabicremesuppe <b>TOPFENPALATSCHINKEN</b> mit Vanillesauce	0,3 5,3	Gärtnerinnensuppe <b>EIERHÖRNCHEN</b> Roter Rübensalat	0,4 5,6 0,6	Kräutertropfteigsuppe <b>PIKANTE SEMMELLAIBCHEN</b> mit warmem Krautsalat	0,5 3,4
	(EW) (SF)		(SF)			
	Allergene: A,C,G	kcal 600	Allergene: A,C,G,L	kcal 556	Allergene: A,C,G	kcal 792
<b>DO</b> 25.04.	Gelbe Rübensuppe <b>OMELETTE</b> mit Cremespinat und Salzkartoffeln	0,6 2,5	Eisprudelsuppe <b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b>	4,8	Kohlrabicremesuppe <b>BROCCOLI-NUDELAUFLAUF</b> mit Tomatenragout	0,3 4,6
	(EW) (SF)		(EW) (SF)		(SF)	
	Allergene: A,C,G,L	kcal 445	Allergene: A,C,L	kcal 558	Allergene: A,C,G	kcal 542
<b>FR</b> 26.04.	Kräutertropfteigsuppe <b>PIKANTE SEMMELLAIBCHEN</b> mit warmem Krautsalat	0,5 3,4	Gelbe Rübensuppe <b>OMELETTE</b> mit Cremespinat und Salzkartoffeln	0,6 2,5	Hühnersuppe mit Nudeln <b>MOSTVIERTLER APFELSCHMARREN</b>	0,8 5,7
	(EW) (SF)		(EW) (SF)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,G	kcal 792	Allergene: A,C,G,L	kcal 445	Allergene: A,C,G,L	kcal 593
<b>SA</b> 27.04.	Hühnersuppe mit Nudeln <b>HÜHNERBRUSTFILET</b> in Tomaten-Basilikumsc mit Makkaroni	0,8 4,2	Teigreissuppe <b>BROCCOLI-NUDELAUFLAUF</b> mit Tomatenragout	0,6 4,6	Gelbe Rübensuppe <b>EINMACHHUHN</b> mit Bröselknödeln	0,6 3,7
	(SF)		(SF)		(SF)	
	Allergene: A,C,L	kcal 523	Allergene: A,C,G	kcal 550	Allergene: A,C,G,L	kcal 744
<b>SO</b> 28.04.	Gärtnerinnensuppe <b>SCHWEINSSCHNITZEL</b> "KAISER ART" mit Penne mit Erbsen	0,4 4,7	Kräutertropfteigsuppe <b>EINMACHHUHN</b> mit Bröselknödeln	0,5 3,7	Grießsuppe <b>OMELETTE</b> mit Cremespinat und Salzkartoffeln	0,5 2,5
	(SF)		(SF)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,G,L	kcal 754	Allergene: A,C,G,L	kcal 677	Allergene: A,C,G,L	kcal 358

ESSEN AUF RÄDERN  
Ihr Menü Service für Zuhause



DAS VITALE WOCHENPAKET



Voll viel Österreich drin –  
Lesen Sie hier mehr:



**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 WOCHE 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!



Wochenpaket 29.04. - 05.05.2024 (KW 18)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ
<b>MO</b> 29.04.	Leberknödelsuppe <b>RAHMFI SOLEN</b> mit Salzkartoffeln BE 0,6 2,8 (EW) (SF)	Hühnersuppe mit Grießnockerln <b>MATROSENFLEISCH</b> mit Spiralen BE 0,8 5,0 (SF)	Maiscremesuppe <b>TAGLIATELLI</b> mit Zucchini ragout BE 1,2 6,7 (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 435	Allergene: A,C,G,L kcal 766	Allergene: A,G kcal 638
<b>DI</b> 30.04.	Buchstabensuppe <b>GRIEßAUFLAUF</b> mit Pfirsichragout BE 0,7 5,7 (EW) (SF)	Klare Suppe mit Frittaten <b>SPINATRAVIOLI</b> in Tomatensauce BE 0,1 0,7 4,9 (SF)	Hühnersuppe mit Grießnockerln <b>RAHMFI SOLEN</b> mit Salzkartoffeln BE 0,8 2,8 (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 559	Allergene: A,C,G kcal 412	Allergene: A,C,G,L kcal 454
<b>MI</b> 01.05.	Maiscremesuppe <b>ESTERHAZY- RINDSGESCHNETZELTES</b> mit Nockerln BE 1,2 4,0 (SF)	Buchstabensuppe <b>GEBRATENE PUTENBRUST</b> im Natursaft mit Babykarotten und Reis BE 0,7 3,9 (SF)	Klare Suppe Backerbsen <b>STEIR. WURZELFLEISCH</b> mit Kümmelkartoffeln BE 0,1 0,7 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 716	Allergene: A,G kcal 449	Allergene: A,C,G,L kcal 505
<b>DO</b> 02.05.	Hühnersuppe mit Grießnockerln <b>SEELACHSFILET</b> mit Petersilkkartoffeln und Zucchini-Gemüse BE 0,8 2,7 (EW) (SF)	Kartoffelcremesuppe <b>TAGLIATELLI</b> mit Zucchini ragout BE 0,7 6,7 (EW) (SF)	Hühnersuppe mit Nudeln <b>GEBRATENE PUTENBRUST</b> im Natursaft mit Babykarotten und Reis BE 0,8 3,9 (SF)
	Allergene: A,C,D,L kcal 432	Allergene: A,G kcal 602	Allergene: A,C,G,L kcal 463
<b>FR</b> 03.05.	Kartoffelcremesuppe <b>LINSEN MIT SPECK</b> und Serviettenknödeln BE 0,7 3,7 (EW)	Klare Suppe Backerbsen <b>GRIEßAUFLAUF</b> mit Pfirsichragout BE 0,1 0,7 5,7 (SF)	Buchstabensuppe <b>SPINATRAVIOLI</b> in Tomatensauce BE 0,7 4,9 (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 587	Allergene: A,C,G kcal 602	Allergene: A,C,G kcal 360
<b>SA</b> 04.05.	Klare Suppe Backerbsen <b>SPINATRAVIOLI</b> in Tomatensauce BE 0,1 0,7 4,9 (SF)	Hühnersuppe mit Nudeln <b>SEELACHSFILET</b> mit Petersilkkartoffeln und Zucchini-Gemüse BE 0,8 2,7 (EW) (SF)	Kartoffelcremesuppe <b>LINSEN MIT SPECK</b> und Serviettenknödeln BE 0,7 3,7 (EW)
	Allergene: A,C,G kcal 403	Allergene: A,C,D,L kcal 397	Allergene: A,C,G,L,M kcal 587
<b>SO</b> 05.05.	Hühnersuppe mit Nudeln <b>GEBRATENE PUTENBRUST</b> im Natursaft mit Babykarotten und Reis BE 0,8 3,9 (SF)	Maiscremesuppe <b>STEIR. WURZELFLEISCH</b> mit Kümmelkartoffeln BE 1,2 2,3	Leberknödelsuppe <b>MATROSENFLEISCH</b> mit Spiralen Karfiolsalat BE 0,6 5,0
	Allergene: A,C,G,L kcal 463	Allergene: A,G,L kcal 561	Allergene: A,C,G,L kcal 891

ESSEN AUF RÄDERN  
Ihr Menü Service für Zuhause



DAS VITALE WOCHENPAKET

Diese Organisation liefert das Wochenpaket direkt zu Ihnen nach Hause.

**SAMARITERBUND WIEN**  
Winkeläckerweg 2  
1210 Wien

 Tel. (01) 89 145-173  
Mail: [menueservices@samariterbund.net](mailto:menueservices@samariterbund.net)  
[www.menueservices.at](http://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).