

Tagespaket 21.08. - 27.08.2023 (KW 34)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 21.08.	Rindsuppe mit Nudeln KAISERSCHMARREN mit Zwetschenröster Mohn-Streuselkuchen 0,7 10,6 3,1 (SF) Allergene: A,C,F,G kcal 1249	Rindsuppe mit Nudeln HOKIFISCHFILET Tomaten-Basilikumsauce mit Petersilkkartoffeln Pfersichkompott 0,7 2,7 1,4 (SF) Allergene: A,C,D kcal 480	Erbsencremesuppe ENNSTALER BAUERNKNÖDEL auf Speck-Sauerkraut Pfersichkompott 0,5 3,6 1,4 (SF) Allergene: A,C,G kcal 670	Erbsencremesuppe RATATOUILLE mit Reis Mohn-Streuselkuchen 0,5 3,8 3,1 (SF) Allergene: A,C,F,G kcal 762
DI 22.08.	Selleriecremesuppe GEBRATENE HÜHNERKEULE im Natursaft mit Reis Gemischtes Kompott 0,5 4,1 1,3 (SF) Allergene: A,G,L kcal 835	Selleriecremesuppe SCHINKENFLECKERL dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Gugelhupf 0,5 5,7 0,1 0,1 2,0 (SF) Allergene: A,C,G,L,M kcal 833	Klare Rindssuppe Backerbsen HOKIFISCHFILET in Zitronensauce mit Kartoffeln, Broccoli Gugelhupf 0,0 0,7 2,1 2,0 (SF) Allergene: A,C,D,G kcal 795	Selleriecremesuppe PINZGAUER KASNOCK'N dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Gemischtes Kompott 0,5 4,3 0,1 0,1 1,3 (SF) Allergene: A,C,G,L,M kcal 797
MI 23.08.	Gärtnerinnensuppe GESCHNETZELTES VOM SCHWEIN in Champignons., Nudeln Schoko-Weichselkuchen 0,3 4,4 1,9 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 818	Zucchini-cremesuppe GRIEßFLAMMERIENOCKERL mit Beerenröster Kakaokuchen 0,6 6,2 2,6 (SF) Allergene: A,C,F,G kcal 900	Gärtnerinnensuppe BOHNENGULASCH mit Salzkartoffeln Schoko-Weichselkuchen 0,3 2,3 1,9 (SF) Allergene: A,C,L kcal 690	Gärtnerinnensuppe KOCHSALAT mit Kümmelkartoffeln Kakaokuchen 0,3 3,0 2,6 (SF) Allergene: A,C,F,G,L kcal 654
DO 24.08.	Hühnereinmachsuppe mit Bröselknödel WÜRSTEL MIT SAFT Semmel Orangenkuchen 1,4 0,6 2,3 2,5 (SF) Allergene: A,C,G,L,M kcal 947	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten GEMÜSEAUFLAUF mit Tomatensauce Nektarine 0,0 0,7 2,6 1,0 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 555	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten PENNE mit Pilzsauce Nektarine 0,0 0,7 5,2 1,0 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 589	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten MARILLENPALATSCHINKEN Orangenkuchen 0,0 0,7 6,8 2,5 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 962
FR 25.08.	Teigmuschelsuppe FISCHSTÄBCHEN mit Petersilkkartoffeln BIO-Apfelkuchen 0,8 4,4 2,2 (SF) Allergene: A,C,D kcal 743	Karottencremesuppe EIERHÖRNCHEN Roter Rübensalat BIO-Apfelkuchen 0,4 4,1 0,6 2,2 (SF) Allergene: A,C,G kcal 896	Karottencremesuppe POLPETTI GEMISCHT in Tomatensauce, Reis Fruchtjoghurt 0,4 6,2 1,1 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 767	Karottencremesuppe GEMÜSERAHMLINSEN mit Serviettenknödeln BIO-Apfelkuchen 0,4 4,1 2,2 (SF) Allergene: A,C,G,M kcal 896
SA 26.08.	Kohlrabi-cremesuppe GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Dinkel-Himbeeruchen 0,3 3,2 1,4 (SF) Allergene: A,C,G kcal 869	Kräutertropfteigsuppe PUTENGESCHNETZELTES mit Spiralen Dinkel-Himbeeruchen 0,6 5,2 1,4 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 714	Kohlrabi-cremesuppe TOPFENAUF LAUF mit Marillenmus Schokopudding 0,3 2,5 1,0 (SF) Allergene: A,C,G kcal 426	Kräutertropfteigsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Erbsen und Salzkartoffeln Dinkel-Himbeeruchen 0,6 3,0 1,4 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 549
SO 27.08.	Leberknödelsuppe FASCHIRTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen Marillenbiskuitroulade 0,8 2,9 2,2 (SF) Allergene: A,C,G,L,M kcal 921	Haferflockensuppe NATURSCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT REIS und Sonnengemüse Marillenbiskuitroulade 0,4 4,1 2,2 (SF) Allergene: A,C,G kcal 794	Leberknödelsuppe RINDFLEISCH GEKOCHT mit Dillkartoffeln Topfenschnitte 0,8 2,3 0,8 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 653	Haferflockensuppe KARTOFFEL-TOPFEN- LAIBCHEN mit Gemüse Andalusia dazu Mischsalat mit klarer Marinade Marillenbiskuitroulade 0,4 2,7 0,1 2,2 (SF) Allergene: A,C,G,L,M kcal 667



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 28.08. - 03.09.2023 (KW 35)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 28.08.	Alt Wiener Suppentopf PIKANTE SEMMELLAIBCHEN mit warmem Krautsalat Marillenkuchen	Alt Wiener Suppentopf GEKOCHTER SCHINKEN mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Fruchtjoghurt	Alt Wiener Suppentopf SPAGHETTI mit Gemüsesugo Marillenkuchen	Minestrone CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödeln Marillenkuchen
	BE 0,3 3,4 1,8	BE 0,3 2,8 0,6 1,1	BE 0,3 6,9 1,8 (SF)	BE 0,5 4,4 1,8 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 1031	Allergene: A,C,G,L kcal 681	Allergene: A,C,L kcal 779	Allergene: A,C,G kcal 707
DI 29.08.	Reibteigsuppe FLEISCHSPIRALEN Gurkensalat Apfelkompott	Reibteigsuppe ALASKA-SEELACHSWÜRFEL in Dillsauce mit Reis Biskuitschnitte	Reibteigsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kräutereis Gurkensalat Biskuitschnitte	Selleriecremesuppe FISOLENGULASCH mit Salzkartoffeln Apfelkompott
	BE 0,7 6,0 0,9	BE 0,7 3,6 2,0 (SF)	BE 0,7 5,1 2,0 (SF)	BE 0,5 3,2 0,9 (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 749	Allergene: A,C,D,G,L kcal 552	Allergene: A,C,G,L kcal 836	Allergene: A,G,L kcal 408
MI 30.08.	Zwiebelsuppe LINSEN MIT SPECK und Serviettenknödel Schokopudding	Rahmsuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Schokopudding	Rahmsuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce Fruchtjoghurt	Zwiebelsuppe NUDEL-GEMÜSEAUFLAUF mit Kräuterrahmsauce Schokopudding
	BE 0,2 3,9 2,2	BE 0,5 2,5 2,2 (SF)	BE 0,5 4,2 1,1 (SF)	BE 0,2 4,8 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 717	Allergene: A,C,G kcal 564	Allergene: A,C,G kcal 754	Allergene: A,C,G kcal 837
DO 31.08.	Klare Rindssuppe mit Frittaten FASCHIERTE LAIBCHEN mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Beeren-Muffin	Klare Rindssuppe mit Frittaten GEMÜSENUDELPFANNE Pfersich	Dillkräutersuppe KARTOFFELGULASCH mit Waldviertler Wurst Pfersich	Dillkräutersuppe NOUGATKNÖDEL mit Pfirsichragout Beeren-Muffin
	BE 0,0 0,7 2,8 2,6	BE 0,0 0,7 5,6 0,7 (SF)	BE 0,6 2,1 0,7	BE 0,6 10,5 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 922	Allergene: A,C,G kcal 612	Allergene: A,G kcal 522	Allergene: A,C,F,G,H kcal 1261
FR 01.09.	Einbrennsuppe ALASKA-SEELACHS GEBACKEN Kartoffelsalat Erdbeer-Topfen-Roulade	Buchstabensuppe TOPFENSCHMARREN mit Marillentröster Erdbeer-Topfen-Roulade	Buchstabensuppe HÜHNERRAGOUT Gärtnerinnen Art mit Reis Erdbeer-Topfen-Roulade	Einbrennsuppe BUNTE GEMÜSEPAELLA Erdbeer-Topfen-Roulade
	BE 0,6 2,5 3,1 2,2 (SF)	BE 0,6 3,6 2,2 (SF)	BE 0,6 3,3 2,2 (SF)	BE 0,6 6,0 2,2 (SF)
	Allergene: A,C,D,G kcal 869	Allergene: A,C,G,L kcal 803	Allergene: A,C,G,L kcal 776	Allergene: A,C,G kcal 820
SA 02.09.	Grießnockerlsuppe MARILLENFRUCHTKNÖDEL mit Semmelbröseln BIO-Karottenkuchen	Grießnockerlsuppe SCHWEINSKARREE im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Joghurt-Topfencreme	Karfiolcremesuppe FISCHFILET mit Kräuterbutter, Naturgemüse und Reis Joghurt-Topfencreme	Karfiolcremesuppe PENNE mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme
	BE 0,7 10,4 2,6 (SF)	BE 0,7 4,8 0,4	BE 0,5 3,2 0,4 (SF)	BE 0,5 5,3 0,1 0,1 0,4 (SF)
	Allergene: A,C,G,H kcal 1145	Allergene: A,C,G,L kcal 836	Allergene: A,D,G kcal 674	Allergene: A,C,G,M kcal 682
SO 03.09.	Pastinakencremesuppe GEB. PUTENSCHNITZEL mit buntem Reis BIO-Zitronenkuchen	Pastinakencremesuppe KALBFLEISCH in Wurzelsauce mit Hörnchen BIO-Zitronenkuchen	Pastinakencremesuppe RINDSGULASCH mit Spätzle Bananencremeschnitte	Nudelsuppe GEMÜSE UNGARISCHE ART mit Kartoffelkroketten BIO-Zitronenkuchen
	BE 1,1 3,9 2,3 (SF)	BE 1,1 5,2 2,3 (SF)	BE 1,1 3,7 1,1 (SF)	BE 0,7 2,9 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 944	Allergene: A,C,G,L kcal 1014	Allergene: A,C,G kcal 918	Allergene: A,C,G,L kcal 607

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