

Tagespaket 04.09. - 10.09.2023 (KW 36)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ		VEGETARISCHES MENÜ	
	BE		BE		BE		BE	
MO 04.09.	Teigreissuppe SCHWEINSBRATEN mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat Schoko-Weichselkuchen	0,8 2,1 1,9	Zucchini cremesuppe HÜHNERRISOTTO mit Saft Schoko-Weichselkuchen	0,6 4,5 1,9	Zucchini cremesuppe KRAUTFLECKERL Fruchtjoghurt	0,6 6,6 1,1	Zucchini cremesuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese Schoko-Weichselkuchen	0,6 7,2 1,9
	Allergene: A,C,G,L	kcal 835	Allergene: A,C,G,L	kcal 877	Allergene: A,C,G	kcal 675	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 824
DI 05.09.	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten FISCHFILET NATUR in Weißweinsauce mit Petersilkartoffeln Apfelmus	0,0 0,7 2,8 1,4	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten PENNE PRIMAVERA Marmorschnitte	0,0 0,7 5,7 2,1	Hühnerinmachsuppe mit Bröselknödel FASCHIERTE LAIBCHEN VOM HUHN mit Pastinakenpüree Marmorschnitte	1,4 3,0 2,1	Klare Gemüsebouillon mit Frittaten CREMESPINAT mit Erdäpfelschmarren Marmorschnitte	0,0 0,7 3,0 2,1
	Allergene: A,B,C,D,G,L,R	kcal 611	Allergene: A,C,G,L	kcal 831	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 942	Allergene: A,C,G,L	kcal 761
MI 06.09.	Gelbe Rübensuppe GEMÜSERAHMLINSEN mit Serviettenknödeln Ameisenkuchen	0,6 4,1 2,1	Gelbe Rübensuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse Birnenkompott	0,6 2,6 0,9	Gelbe Rübensuppe REISAUFLAUF MIT ÄPFELN und Erdbeermus Birnenkompott	0,6 5,9 0,9	Gärtnerinnensuppe PIKANTES KARTOFFELGULASCH Ameisenkuchen	0,3 2,6 2,1
	Allergene: A,C,F,G,L,M	kcal 945	Allergene: A,C,G,L	kcal 706	Allergene: A,C,G,L	kcal 704	Allergene: A,C,F,L	kcal 509
DO 07.09.	Gemüsebouillon m. Semmel-Lauch-Knödeln APFEL-MOHNSCHMARREN Himbeerschnitte	1,3 7,8 1,4	Petersilschaumsuppe ALASKA-SEELACHSFILET mit Salzkartoffeln und Blattspinat Himbeerschnitte	0,5 2,9 1,4	Gemüsebouillon m. Semmel-Lauch-Knödeln LUZERNER HÜNNERGESCHNETZELTES mit Nockerln Himbeerschnitte	1,3 3,6 1,4	Gemüsebouillon m. Semmel-Lauch-Knödeln GEMÜSEPFANNE mit Reis Pfersichkompott	1,3 3,6 0,6
	Allergene: A,C,G,L	kcal 959	Allergene: A,C,D,G	kcal 752	Allergene: A,C,G,L	kcal 731	Allergene: A,C,G,L	kcal 562
FR 08.09.	Klare Rindssuppe Backerbsen BUNTE BULGURPFANNE Marillenbiskuitroulade	0,0 0,7 4,5 2,2	Karotten cremesuppe HASCHEEHÖRNCHEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Kiwi	0,4 5,1 0,1 0,1 0,8	Klare Rindssuppe Backerbsen SEELACHSFILET IN Tomaten-Basilikumsauce mit grünen Bandnudeln Kiwi	0,0 0,7 4,3 0,8	Karotten cremesuppe TOPFENGRIEBAUFLAUF mit Äpfeln, Pfirsichmus Marillenbiskuitroulade	0,4 3,5 2,2
	Allergene: A,C,G	kcal 718	Allergene: A,C,G,L,M	kcal 764	Allergene: A,C,D,G	kcal 620	Allergene: A,C,G	kcal 719
SA 09.09.	Knoblauchrahmsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis Tomatensalat Ananaskompott	0,5 5,0 0,4 1,2	Grießnockerlsuppe ERDBEERPALATSCHINKEN Ananaskompott	0,7 6,0 1,2	Grießnockerlsuppe GEMÜSELASAGNE mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Fruchtjoghurt	0,7 5,3 0,1 0,1 1,1	Knoblauchrahmsuppe PENNE mit Pilzsauce dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Ananaskompott	0,5 5,2 0,1 0,1 1,2
	Allergene: A,C,G	kcal 832	Allergene: A,C,G	kcal 700	Allergene: A,C,G,M	kcal 715	Allergene: A,C,G,M	kcal 634
SO 10.09.	Broccolicremesuppe GEBACKENER LEBERKÄSE mit Kartoffelpüree Gurken-Rahmsalat BIO-Äpfelkuchen	0,5 5,2 0,2 2,2	Nudelsuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle und Mischgemüse BIO-Äpfelkuchen	0,7 3,5 2,2	Broccolicremesuppe TAFELSPITZ Wurzelgemüse, Schmarren und Semmelkren Kakaocremeschnitte	0,5 3,0 1,3	Broccolicremesuppe GEMÜSETRUDEL mit Kräuterrahmsauce und Kerbelkartoffeln BIO-Äpfelkuchen	0,5 4,4 2,2
	Allergene: A,C,G	kcal 1202	Allergene: A,C,G,L	kcal 866	Allergene: A,C,G,L,O	kcal 687	Allergene: A,C,G,L	kcal 786



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.
- Das Vegetarische Menü** – für alle, die sich fleischlos und trotzdem ausgewogen ernähren möchten.



Eine empfohlene Wahl der Diabetes Initiative Österreich.

EW Extra Weich
SF Schweinefleischfrei

In den weißen Kreisen können Sie Ihr tägliches Wahlmenü ankreuzen.

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten

Tagespaket 11.09. - 17.09.2023 (KW 37)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOST-MENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ	VEGETARISCHES MENÜ
MO 11.09.	Hünersuppentopf NUSSSCHMARREN mit Weichselragout Schokolade-Muffin 0,7 9,0 2,7 (SF)	Kümmelsuppe TAGLIATELLE mit Zucchini- ragout Apfelkompott 0,5 6,7 0,7 (EW) (SF)	Kümmelsuppe BOHNENEINTOPF mit Fleischbällchen Apfelkompott 0,5 2,1 0,7 (SF)	Kümmelsuppe FIOLENGULASCH mit Salzkartoffeln Schokolade-Muffin 0,5 3,2 2,7 (SF)
	Allergene: A,C,G,H,L kcal 1304	Allergene: A,G,L kcal 608	Allergene: A,C,L,M kcal 562	Allergene: A,C,G,L kcal 605
DI 12.09.	Maiscremesuppe RÄUCHERLACHSNUDELN BIO-Zitronenkuchen 1,2 4,4 2,3 (SF)	Buchstabensuppe SPINAT-KARTOFFELGRATIN mit Tomatenragout Fruchtjoghurt 0,6 3,6 1,1 (SF)	Maiscremesuppe GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Reis und Babykarotten Fruchtjoghurt 1,2 3,9 1,1 (SF)	Buchstabensuppe TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce BIO-Zitronenkuchen 0,6 6,8 2,3 (SF)
	Allergene: A,C,D,G kcal 867	Allergene: A,C,G,L kcal 521	Allergene: A,G kcal 632	Allergene: A,C,G,L kcal 928
MI 13.09.	Teigreissuppe GERÖSTETE LEBER von der Pute mit Petersilkkartoffeln Gugelhupf 0,8 2,5 2,0 (SF)	Teigreissuppe GRIEBKOCH Kakaozucker Gugelhupf 0,8 5,4 1,0 2,0 (SF)	Zucchini- cremesuppe SCHWEINSBRATEN mit Kartoffelknödeln und Sauerkraut Gugelhupf 0,6 3,2 2,0 (SF)	Zucchini- cremesuppe SPINATGNOCCHI mit Gemüsesugo Birnenmus 0,6 5,4 1,9 (SF)
	Allergene: A,C,L kcal 786	Allergene: A,C,F,G,L kcal 836	Allergene: A,C,G kcal 852	Allergene: A,C,G,L kcal 581
DO 14.09.	Gemüsecremesuppe CEVAPCICI mit Letscho und Reis Schoko-Kokoskuchen 0,7 4,7 2,8 (SF)	Gemüsecremesuppe EIERNOCKERL Roter Rübensalat Vanillepudding 0,7 3,4 0,6 2,4 (SF)	Nudelsuppe TOPFENAUF- LAUF mit Marillenmus Vanillepudding 0,7 2,5 2,4 (SF)	Gemüsecremesuppe KARFIOL-KÄSEMEDAILLONS mit cremigen Gemüse Schoko-Kokoskuchen 0,7 3,4 2,8 (SF)
	Allergene: A,C,G,L,M kcal 1085	Allergene: A,C,G,L kcal 817	Allergene: A,C,G,L kcal 543	Allergene: A,C,G,L kcal 998
FR 15.09.	Klare Rindssuppe mit Frittaten NUDEL-KÄSEAUFLAUF m. mediterranem Gemüse Kakaokuchen 0,0 0,7 5,3 2,6 (SF)	Kartoffelrahmsuppe SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln Apfel 1,2 2,5 1,9 (SF)	Klare Rindssuppe mit Frittaten SPINAT-TORTELLINI mit fruchtiger Tomatensauce Apfel 0,0 0,7 6,5 1,9 (SF)	Kartoffelrahmsuppe OMELETTE MIT CREMESPINAT und Erdäpfelschmarren Kakaokuchen 1,2 2,2 2,6 (SF)
	Allergene: A,C,F,G kcal 970	Allergene: A,G,L kcal 803	Allergene: A,C,G kcal 723	Allergene: A,C,F,G kcal 772
SA 16.09.	Grießnockerlsuppe GEFÜLLTE PAPRIKA in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Streuselkuchen 0,7 3,8 3,2 (SF)	Grießnockerlsuppe HOKIFISCHFILET in Tomatensauce, Reis Erdbeer-Topfen-Roulade 0,7 5,1 2,2 (SF)	Grießnockerlsuppe RAHMFIOLEN mit Röstinchen Erdbeer-Topfen-Roulade 0,7 2,8 2,2 (SF)	Ital. Tomatensuppe mit Reiseinlage KARFIOL mit Butterbröseln und Kräuterrahmsauce Streuselkuchen 0,9 2,7 3,2 (SF)
	Allergene: A,C,M kcal 710	Allergene: A,C,D,G kcal 907	Allergene: A,C,G kcal 730	Allergene: A,C,G kcal 778
SO 17.09.	Linsensuppe AUSGELOSTES BACKHENDL mit Risipisi Pfirsichkuchen 0,3 5,6 2,2 (SF)	Dillkräutersuppe ESTERHAZY- RINDSGESCHNETZELTES mit Hörnchen Dinkel-Ribiselkuchen 0,6 4,4 1,5 (SF)	Dillkräutersuppe ALASKA-SEELACHS MÜLLERIN ART mit Kartoffel u Spinat Dinkel-Ribiselkuchen 0,6 3,7 1,5 (SF)	Dillkräutersuppe EIERHÖRNCHEN dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Dinkel-Ribiselkuchen 0,6 4,1 0,1 0,1 1,5 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 1087	Allergene: A,C,G,L kcal 861	Allergene: A,C,D,G kcal 745	Allergene: A,C,G,M kcal 805

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