

Wochenpaket 08.04. - 14.04.2024 (KW 15)

	<input type="radio"/> TAGESMENÜ	<input type="radio"/> DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	<input type="radio"/> DAS BEWUSSTE MENÜ
MO 08.04.	Teigreissuppe EIERNOCKERL Selleriesalat BE 0,6 5,5 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 686	Gelbe Rübensuppe GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce BE 0,6 2,5 (EW) (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 637	Gärtnerinnensuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese BE 0,4 5,0 (EW) (SF) Allergene: A,C,F,L kcal 421
DI 09.04.	Klare Rindsuppe mit Frittaten SPAGHETTI mit Sojabolognese BE 0,7 5,0 (SF) Allergene: A,C,F,G,L kcal 543	Teigreissuppe HASCHEEHÖRNCHEN BE 0,6 5,5 (EW) Allergene: A,C,L kcal 658	Rindsuppe mit Reibteig KALBFLEISCHBALLCHEN mit Kartoffelpüree BE 0,4 3,1 (EW) (SF) Allergene: A,C,G kcal 715
MI 10.04.	Hühnersuppe mit Nudeln HÜHNERBRUSTSTREIFEN in Rahmsauce, Hörnchen und Paprikagemüse BE 0,8 5,1 (SF) Allergene: A,C,G,L,M kcal 469	Rindsuppe mit Reibteig APFELSTRUDEL mit Vanillesauce BE 0,4 8,1 (SF) Allergene: A,C,G kcal 720	Gelbe Rübensuppe GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce BE 0,6 2,5 (EW) (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 637
DO 11.04.	Gelbe Rübensuppe HASCHEEHÖRNCHEN BE 0,6 5,5 (EW) Allergene: A,C,G,L kcal 733	Klare Rindsuppe mit Frittaten GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Salzkartoffeln und Cremespinat BE 0,7 2,4 (SF) Allergene: A,C,G kcal 602	Hühnersuppe mit Nudeln EIERNOCKERL Selleriesalat BE 0,8 5,5 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 692
FR 12.04.	Gärtnerinnensuppe APFELSTRUDEL mit Vanillesauce BE 0,4 8,1 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 659	Kartoffelcremesuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese BE 0,7 5,0 (EW) (SF) Allergene: A,C,F,G,L kcal 496	Teigreissuppe HASCHEEHÖRNCHEN BE 0,6 5,5 (EW) Allergene: A,C,L kcal 658
SA 13.04.	Lauchcremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce BE 0,5 2,5 (EW) (SF) Allergene: A,C,G kcal 624	Gärtnerinnensuppe EIERNOCKERL Selleriesalat BE 0,4 5,5 (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 665	Kartoffelcremesuppe TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln und Pfirsichmus BE 0,7 3,5 (EW) (SF) Allergene: A,C,G kcal 581
SO 14.04.	Rindsuppe mit Reibteig BLUNZENGRÖSTEL Bohnensalat BE 0,4 2,8 Allergene: A,C kcal 851	Hühnersuppe mit Frittaten KALBFLEISCHBALLCHEN mit Kartoffelpüree BE 0,8 3,1 (EW) (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 680	Klare Rindsuppe mit Frittaten GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Salzkartoffeln und Cremespinat BE 0,7 2,4 (SF) Allergene: A,C,G kcal 602

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 Obstsäfte oder ungesüßte
Frucht- oder Kräutertees!

Wochenpaket 15.04. - 21.04.2024 (KW 16)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ
	BE	BE	BE
MO 15.04.	Klare Suppe Backerbsen SEELACHSWÜRFEL IN DILLSAUCE mit Reis (SF)	Gelbe Rübensuppe SCHWEINSGESCHNETZELTES IN KRÄUTERRAHMSAUCE mit Reis	Maiscremesuppe TAGLIATELLI mit Zucchini ragout (EW) (SF)
	Allergene: A,C,D,G kcal 561	Allergene: A,G,L kcal 885	Allergene: A,G kcal 638
DI 16.04.	Hühnersuppe mit Sternchen SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln	Kräutertropfteigsuppe TAGLIATELLI mit Zucchini ragout (EW) (SF)	Selleriecremesuppe SCHWEINSGESCHNETZELTES IN KRÄUTERRAHMSAUCE mit Reis
	Allergene: A,G,L kcal 635	Allergene: A,C,G kcal 555	Allergene: A,G,L kcal 818
MI 17.04.	Kräutertropfteigsuppe PAPRIKA GEFÜLLT in Tomatensauce mit Salzkartoffeln	Rindsuppe mit Reibteig KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse (EW) (SF)	Hühnersuppe mit Sternchen ZARTWEIZENRISOTTO mit Gemüse (EW) (SF)
	Allergene: A,C,M kcal 415	Allergene: A,C,G,L kcal 619	Allergene: A,C,G,L kcal 691
DO 18.04.	Zucchini cremesuppe TAGLIATELLI mit Zucchini ragout (EW) (SF)	Hühnersuppe mit Sternchen SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln	Klare Suppe Backerbsen VEGETARISCHE SPÄTZLEPFANNE (SF)
	Allergene: A,G kcal 598	Allergene: A,G,L kcal 635	Allergene: A,C,G kcal 629
FR 19.04.	Selleriecremesuppe ZARTWEIZENRISOTTO mit Gemüse (EW) (SF)	Klare Suppe Backerbsen MILCHREIS mit Beerenröster (SF)	Rindsuppe mit Reibteig PENNE mit Tomatensauce (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 671	Allergene: A,C,G kcal 608	Allergene: A,C kcal 486
SA 20.04.	Rindsuppe mit Reibteig MILCHREIS mit Beerenröster (EW) (SF)	Selleriecremesuppe PENNE mit Tomatensauce (EW) (SF)	Zucchini cremesuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 613	Allergene: A,C,G,L kcal 453	Allergene: A,C,G,L kcal 629
SO 21.04.	Maiscremesuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse (EW) (SF)	Zucchini cremesuppe SEELACHSWÜRFEL IN DILLSAUCE mit Reis (EW) (SF)	Kräutertropfteigsuppe PAPRIKA GEFÜLLT in Tomatensauce mit Salzkartoffeln
	Allergene: A,C,G,L kcal 670	Allergene: A,D,G kcal 577	Allergene: A,C,M kcal 415

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
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

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).