

Feine Mahlzeit

BE

MO
19.08.
Alt Wiener Suppentopf
Marillenfruchtknödel
mit Semmelbröseln
Pfersich

0,3
10,4
0,7

Allergene: A,C,G,L

DI
20.08.
Kohlrabicremesuppe
Champignonrahm-
Schnitzel
mit Kräuterreis
Apfel-Marillenmus

0,3
4,1
2,1

Allergene: A,G

MI
21.08.
Einbrennsuppe
Faschierter Braten
mit Kartoffelpüree
und Erbsen
Marillenbiskuitroulade

0,6
2,9
2,2

Allergene: A,C,G,M

DO
22.08.
Gärtnerinnensuppe
Pinzgauer Kasnock'n
dazu Eisbergsalat
mit klarer Marinade
Brombeerkuchen

0,3
4,3
0,1
0,1
2,3

Allergene: A,C,G,L,M

FR
23.08.
Kräutertropfteigsuppe
Serbisches Reisfleisch
Gurkensalat
BIO-Karottenkuchen

0,5
5,0
2,6

Allergene: A,C,H,L

SA
24.08.
Zwiebelsuppe
Spaghetti
mit Sojabolognese
Joghurt-Topfencreme

0,2
7,4
1,3

Allergene: A,F,G,L

SO
25.08.
Spinatcremesuppe
Geb. Karfiolröschen
mit Petersilkartoffeln
Sauce Tartare
Schokoschnitte

0,5
6,6
0,3
3,2

Allergene: A,C,F,G,M

Leichte Vollkost

BE

MO
Alt Wiener Suppentopf
Hühnerschnitzel
überbacken
mit Kartoffelpüree
Topfenkuchen

0,3
2,0
1,7

Allergene: A,C,G,L

DI
Eisprudelsuppe
Hokifischfilet
in Tomatensauce, Reis
Marmorschnitte

0,1
4,7
2,1

Allergene: A,C,D,G,L

MI
Rindsuppe mit Reibteig
Bunte Nudelpfanne
dazu Grüner Salat
mit klarer Marinade
Marillenbiskuitroulade

0,4
5,6
0,1
0,1
2,2

Allergene: A,C,G,M

DO
Haferflockensuppe
Steir. Wurzelfleisch
mit Kümmelkartoffeln
Brombeerkuchen

0,4
1,9
2,3

Allergene: A,C,L

FR
Kräutertropfteigsuppe
Grießauflauf
mit Pfirsichragout
Pfirsichkompott

0,5
5,2
0,6

Allergene: A,C,G,L

SA
Grießnockerlsuppe
Schweinsragout
mit Broccolireis
Himbeerschnitte

0,7
2,8
1,4

Allergene: A,C,G

SO
Hühnersuppe
mit Nudeln
Einmachhuhn
mit Hörnchen
Apfelkuchen

0,6
4,2
2,1

Allergene: A,C,G,H,L

Bewusster Genuss

BE

MO
Karottencremesuppe
Rollgerste-Gemüse-
Laibchen
Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln
Topfenkuchen

0,4
4,7
1,7

Allergene: A,C,G,L

DI
Kohlrabicremesuppe
Buchweizenauflauf
mit Himbeer-Pfersichmus
Marmorschnitte

0,3
3,5
2,1

Allergene: A,C,G,H

MI
Rindsuppe mit Reibteig
Hühnerschnitzel
in Zwiebelrahmsauce
mit Reis
Tiramisucremeschnitte

0,4
4,8
1,5

Allergene: A,C,G,H

DO
Haferflockensuppe
Gemüselasagne
mit Tomatensauce
Nektarine

0,4
6,1
1,0

Allergene: A,G

FR
Selleriecremesuppe
Ratatouille
mit Reis
Pfirsichkompott

0,5
5,0
0,6

Allergene: A,G,L

SA
Grießnockerlsuppe
Fischfilet
mit Kräuterbutter,
Naturgemüse und Reis
Himbeerschnitte

0,7
3,5
1,4

Allergene: A,C,D,G

SO
Hühnersuppe
mit Nudeln
Augsburger
mit Dillkartoffeln
Apfelkuchen

0,6
2,9
2,1

Allergene: A,C,G,H

Vegetarische Vielfalt

BE

MO
Karottencremesuppe
Rollgerste-Gemüse-
Laibchen
Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln
Topfenkuchen

0,4
4,7
1,7

Allergene: A,C,G,L

DI
Kohlrabicremesuppe
Buchweizenauflauf
mit Himbeer-Pfersichmus
Apfel-Marillenmus

0,3
3,5
2,1

Allergene: A,C,G,H

MI
Einbrennsuppe
Bunte Nudelpfanne
dazu Grüner Salat
mit klarer Marinade
Marillenbiskuitroulade

0,6
5,6
0,1
0,1
2,2

Allergene: A,C,G,M

DO
Gärtnerinnensuppe
Gemüselasagne
mit Tomatensauce
Brombeerkuchen

0,3
6,1
2,3

Allergene: A,C,G,L

FR
Kräutertropfteigsuppe
Ratatouille
mit Reis
BIO-Karottenkuchen

0,5
5,0
2,6

Allergene: A,C,G,H,L

SA
Zwiebelsuppe
Spaghetti
mit Sojabolognese
Joghurt-Topfencreme

0,2
7,4
1,3

Allergene: A,F,G,L

SO
Spinatcremesuppe
Geb. Karfiolröschen
mit Petersilkartoffeln
Sauce Tartare
Schokoschnitte

0,5
6,6
0,3
3,2

Allergene: A,C,F,G,M

Tagespaket

19.08. - 25.08.2024
(KW 34)



**Weil's daheim
am besten
schmeckt.**

Mein Essen auf Rädern.



Meine Wahl

Bitte kreuzen Sie ihr tägliches Menü an.

Feine Mahlzeit

Feine Gerichte der österreichischen und internationalen Küche.

Leichte Vollkost

Schonend gekocht und mild gewürzt für den leichten Genuss.

Bewusster Genuss

Dieses Menü unterstützt Sie bei einer ausgewogenen Ernährung.

Vegetarische Vielfalt

Für alle, die fleischlos und trotzdem ausgewogen essen möchten.

Tagespaket
26.08. - 01.09.2024
(KW 35)
Mein Essen auf Rädern.



Samariterbund Wien
Petritschgasse 24, 1210 Wien
(01) 89 145-173
ear@samariterbund.net
www.menueservice.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

Vegetarische Vielfalt		BE
MO 26.08.	Leberreissuppe Karotten-Erbsengemüse mit Röstinchen Muffin Schoko-Banane	0,3 2,9 0,3
	Allergene: A,C,G	
	Lauchcremesuppe Topfenstrudel mit Vanillesauce Joghurt-Himbeerkuchen	0,5 6,6 2,3
Allergene: A,C,G		
MI 28.08.	Teigmuschelsuppe Champignonsauce mit Serviettenknödeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,9 4,4 1,4
	Allergene: A,C,G	
	Reibteigsuppe Letschofleisch mit Reis Weichselkompott	0,7 4,5 2,1
Allergene: A,C,G,L		
FR 30.08.	Grießnockerlsuppe Fischstäbchen mit Petersilkartoffeln Tomaten-Gurkensalat Vanille-Kakaobiskuit	0,7 4,4 1,4
	Allergene: A,C,D,G	
	Klare Gemüsebouillon Backerbsen Pusztabraten mit Kartoffelpüree Fisolensalat Pfirsichkuchen	0,7 2,5 2,2
Allergene: A,C,G,L		
SO 01.09.	Klare Rindsuppe mit Frittaten Gemüseschnitzel mit Petersilkartoffeln Schnittlauchsauce BIO-Zitronenkuchen	0,5 5,5 0,3 2,3
	Allergene: A,C,G,L,M	

Bewusster Genuss		BE
MO 26.08.	Pastinakencremesuppe Spiralen mit Sauce Bolognese Apfel-Karottenmus	1,3 5,6 1,3
	Allergene: A,G,L	
	Lauchcremesuppe Salonbeuschel vom Kalb mit Serviettenknödeln Kiwi	0,5 4,2 0,9
Allergene: A,C,D,G,L,M		
MI 28.08.	Teigmuschelsuppe Schweinsrahmgulasch mit Spätzle Dinkel-Ribiselkuchen	0,9 3,9 1,4
	Allergene: A,C,G	
	Broccolicremesuppe Kaiserschmarren mit Apfelmus Marmorgugelhupf	0,8 6,5 1,7
Allergene: A,C,G		
FR 30.08.	Grießnockerlsuppe Spinatpalatschinken mit Käsesauce Vanille-Kakaobiskuit	0,7 3,3 1,4
	Allergene: A,C,G	
	Gelbe Rübensuppe Spaghetti mit Linsensugo Fruchtjoghurt	0,6 5,0 1,1
Allergene: A,C,G,L		
SO 01.09.	Legierte Grießsuppe Tiroler Gröstl Linsensalat Erdbeercremeschnitte	0,6 3,6 0,8 1,1
	Allergene: A,C,G,L	

Leichte Vollkost		BE
MO 26.08.	Pastinakencremesuppe Rindsragout nach Omas Art mit Salzkartoffeln Apfel-Karottenmus	1,3 2,6 1,3
	Allergene: A,G,L	
	Buchstabensuppe Matrosenfleisch mit Spiralen Kiwi	0,6 5,0 0,9
Allergene: A,G,L		
MI 28.08.	Kartoffelrahmsuppe Topfengrießauflauf mit Äpfeln,Pfirsichmus Fruchtjoghurt	1,2 3,5 1,1
	Allergene: A,C,G	
	Reibteigsuppe Penne Primavera dazu Grüner Salat mit klarer Marinade Marmorgugelhupf	0,7 5,7 0,1 0,1 1,7
Allergene: A,C,L,M		
FR 30.08.	Grießnockerlsuppe Gebr. Truthahnstücke im Gemüsesaft mit Semmelknödeln Vanille-Kakaobiskuit	0,7 3,0 1,4
	Allergene: A,C,G,L,M	
	Gelbe Rübensuppe Florentiner Nudeln mit Hühnerbruststücken und Blattspinat Fruchtjoghurt	0,6 4,3 1,1
Allergene: A,C,G,L		
SO 01.09.	Klare Rindsuppe mit Frittaten Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse BIO-Zitronenkuchen	0,5 2,6 2,3
	Allergene: A,C,G,L	

Feine Mahlzeit		BE
MO 26.08.	Leberreissuppe Karotten-Erbsengemüse mit Röstinchen Muffin Schoko-Banane	0,3 2,9 0,3
	Allergene: A,C,G	
	Lauchcremesuppe Topfenstrudel mit Vanillesauce Joghurt-Himbeerkuchen	0,5 6,6 2,3
Allergene: A,C,G		
MI 28.08.	Teigmuschelsuppe Champignonsauce mit Serviettenknödeln Dinkel-Ribiselkuchen	0,9 4,4 1,4
	Allergene: A,C,G	
	Reibteigsuppe Letschofleisch mit Reis Weichselkompott	0,7 4,5 2,1
Allergene: A,C,G,L		
FR 30.08.	Grießnockerlsuppe Fischstäbchen mit Petersilkartoffeln Tomaten-Gurkensalat Vanille-Kakaobiskuit	0,7 4,4 1,4
	Allergene: A,C,D,G	
	Klare Gemüsebouillon Backerbsen Pusztabraten mit Kartoffelpüree Fisolensalat Pfirsichkuchen	0,7 2,5 2,2
Allergene: A,C,G,L		
SO 01.09.	Klare Rindsuppe mit Frittaten Gemüseschnitzel mit Petersilkartoffeln Schnittlauchsauce BIO-Zitronenkuchen	0,5 5,5 0,3 2,3
	Allergene: A,C,G,L,M	

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.