

Wochenpaket 12.08. - 18.08.2024 (KW 33)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
	BE		BE		BE	
MO 12.08.	Grießsuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	0,5 2,5	Hühnersuppe mit Nudeln SPAGHETTI BOLOGNESE <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	0,8 4,8	Eisprudelsuppe MOSTVIERTLER APFELSCHMARREN <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	5,7
	Allergene: A,C,G,L	kcal 358	Allergene: A,C,L	kcal 562	Allergene: A,C,G	kcal 588
DI 13.08.	Eisprudelsuppe BROCCOLI-NUDELAUFLAUF mit Tomatenragout <input type="checkbox"/> SF	4,6	Grießsuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	0,5 5,3	Gärtnerinnensuppe SPAGHETTI BOLOGNESE <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	0,4 4,8
	Allergene: A,C,G	kcal 551	Allergene: A,C,G,L	kcal 596	Allergene: A,C,L	kcal 536
MI 14.08.	Kohlrabicremesuppe TOPFENPALATSCHINKEN mit Vanillesauce <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	0,3 5,3	Gärtnerinnensuppe EIERHÖRNCHEN Roter Rübensalat <input type="checkbox"/> SF	0,4 5,6 0,6	Kräutertropfteigsuppe CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödeln <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	0,5 4,2
	Allergene: A,C,G	kcal 600	Allergene: A,C,G,L	kcal 556	Allergene: A,C,G	kcal 525
DO 15.08.	Gelbe Rübensuppe EINMACHHUHN mit Bröselknödeln <input type="checkbox"/> SF	0,6 3,7	Eisprudelsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	3,1	Kohlrabicremesuppe HÜHNERSCHNITZEL in Zwiebelrahmsauce mit Kräuterreis <input type="checkbox"/> SF	0,3 4,1
	Allergene: A,C,G,L	kcal 744	Allergene: A,C,G	kcal 675	Allergene: A,G	kcal 492
FR 16.08.	Kräutertropfteigsuppe CHAMPIGNONSAUCE mit Serviettenknödeln <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	0,5 4,2	Gelbe Rübensuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	0,6 2,5	Hühnersuppe mit Nudeln BROCCOLI-NUDELAUFLAUF mit Tomatenragout <input type="checkbox"/> SF	0,8 4,6
	Allergene: A,C,G	kcal 525	Allergene: A,C,G,L	kcal 445	Allergene: A,C,G,L	kcal 555
SA 17.08.	Hühnersuppe mit Nudeln HÜHNERSCHNITZEL in Zwiebelrahmsauce mit Kräuterreis <input type="checkbox"/> SF	0,8 4,1	Teigreissuppe BROCCOLI-NUDELAUFLAUF mit Tomatenragout <input type="checkbox"/> SF	0,6 4,6	Gelbe Rübensuppe EINMACHHUHN mit Bröselknödeln <input type="checkbox"/> SF	0,6 3,7
	Allergene: A,C,G,L	kcal 506	Allergene: A,C,G	kcal 550	Allergene: A,C,G,L	kcal 744
SO 18.08.	Gärtnerinnensuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Kartoffelpüree <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	0,4 3,1	Kräutertropfteigsuppe EINMACHHUHN mit Bröselknödeln <input type="checkbox"/> SF	0,5 3,7	Grießsuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	0,5 2,5
	Allergene: A,C,G,L	kcal 653	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 Obstsäfte oder ungesüßte
Frucht- oder Kräutertees!

Wochenpaket 19.08. - 25.08.2024 (KW 34)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
	BE		BE		BE	
MO 19.08.	Leberknödelsuppe RAHMFI SOLEN mit Salzkartoffeln	0,6 2,8 EW SF	Hühnersuppe mit Grießnockerln MATROSENFLEISCH mit Spiralen	0,8 5,0 SF	Maiscremesuppe TAGLIATELLI mit Zucchini ragout	1,2 6,7 EW SF
	Allergene: A,C,G	kcal 435	Allergene: A,C,G,L	kcal 764	Allergene: A,G	kcal 638
DI 20.08.	Buchstabensuppe GRIEßAUFLAUF mit Pfirsich ragout	0,7 5,7 EW SF	Backerbsen Klare Suppe SPINATRAVIOLI in Tomatensauce	0,7 0,1 4,9 SF	Hühnersuppe mit Grießnockerln RAHMFI SOLEN mit Salzkartoffeln	0,8 2,8 EW SF
	Allergene: A,C,G	kcal 559	Allergene: A,C,G	kcal 403	Allergene: A,C,G,L	kcal 451
MI 21.08.	Maiscremesuppe SCHWEINSPÖRKÖLT mit Spätzle	1,2 3,8 SF	Buchstabensuppe GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Babykarotten und Reis	0,7 3,6 SF	Klare Suppe Backerbsen SCHWEINSKARREE Natursaft, Wurzelgemüse und Petersilkkartoffeln	0,1 0,7 2,3 SF
	Allergene: A,C,G	kcal 825	Allergene: A,G	kcal 428	Allergene: A,C,G,L	kcal 487
DO 22.08.	Hühnersuppe mit Grießnockerln SEELACHSFILET mit Petersilkkartoffeln und Zucchini-Gemüse	0,8 2,7 EW SF	Kartoffelcremesuppe TAGLIATELLI mit Zucchini ragout	0,7 6,7 EW SF	Hühnersuppe mit Nudeln GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Babykarotten und Reis	0,8 3,6 SF
	Allergene: A,C,D,L	kcal 430	Allergene: A,G	kcal 602	Allergene: A,C,G,L	kcal 441
FR 23.08.	Kartoffelcremesuppe PENNE mit Pilzsauce	0,7 4,9 EW SF	Klare Suppe Backerbsen GRIEßAUFLAUF mit Pfirsich ragout	0,1 0,7 5,7 SF	Buchstabensuppe GEMÜSELASAGNE mit Tomatensauce	0,7 5,3 EW SF
	Allergene: A,C,G	kcal 527	Allergene: A,C,G	kcal 602	Allergene: A,G	kcal 516
SA 24.08.	Klare Suppe Backerbsen GEMÜSELASAGNE mit Tomatensauce	0,1 0,7 5,3 SF	Hühnersuppe mit Nudeln SEELACHSFILET mit Petersilkkartoffeln und Zucchini-Gemüse	0,8 2,7 EW SF	Kartoffelcremesuppe PENNE mit Pilzsauce	0,7 4,9 EW SF
	Allergene: A,C,G	kcal 559	Allergene: A,C,D,L	kcal 396	Allergene: A,C,G	kcal 527
SO 25.08.	Hühnersuppe mit Nudeln GEBRATENE PUTENBRUST im Natursaft mit Babykarotten und Reis	0,8 3,6 SF	Maiscremesuppe SCHWEINSKARREE Natursaft, Wurzelgemüse und Petersilkkartoffeln	1,2 2,3 SF	Leberknödelsuppe MATROSENFLEISCH mit Spiralen Karfiolsalat	0,6 5,0 SF
	Allergene: A,C,G,L	kcal 441	Allergene: A,G,L	kcal 543	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
Petritschgasse 24
1210 Wien

Tel. (01) 89 145-173
Mail: menueservices@samariterbund.net
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).