

Wochenpaket 23.09. - 29.09.2024 (KW 39)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ
	BE	BE	BE
MO 23.09.	Teigreissuppe EIERNOCKERL Selleriesalat Allergene: A,C,G,L kcal 652 <input type="checkbox"/> SF	Gelbe Rübensuppe GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce Allergene: A,C,G,L kcal 577 <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	Gärtnerinnensuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese Allergene: A,C,F,L kcal 457 <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF
DI 24.09.	Klare Rindsuppe Backerbsen SPAGHETTI mit Sojabolognese Allergene: A,C,F,G,L kcal 515 <input type="checkbox"/> SF	Teigreissuppe HASCHEEHÖRNCHEN Allergene: A,C,L kcal 658 <input type="checkbox"/> EW	Rindsuppe mit Reibteig KALBFLEISCHBALLCHEN mit Kartoffelpüree Allergene: A,C,G kcal 584 <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF
MI 25.09.	Hühnersuppe mit Nudeln GRAMMELKNÖDEL mit Gabelkraut Allergene: A,C,L kcal 720	Rindsuppe mit Reibteig APFELSTRUDEL mit Vanillesauce Allergene: A,C,G kcal 672 <input type="checkbox"/> SF	Gelbe Rübensuppe FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkkartoffeln Allergene: A,B,D,G,L,R kcal 549 <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF
DO 26.09.	Gelbe Rübensuppe HASCHEEHÖRNCHEN Allergene: A,C,G,L kcal 733 <input type="checkbox"/> EW	Klare Rindsuppe Backerbsen GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Salzkartoffeln und Cremespinat Allergene: A,C,G kcal 538 <input type="checkbox"/> SF	Hühnersuppe mit Nudeln EIERNOCKERL Selleriesalat Allergene: A,C,G,L kcal 657 <input type="checkbox"/> SF
FR 27.09.	Gärtnerinnensuppe APFELSTRUDEL mit Vanillesauce Allergene: A,C,G,L kcal 659 <input type="checkbox"/> SF	Kartoffelcremesuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese Allergene: A,C,F,G,L kcal 532 <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	Teigreissuppe HASCHEEHÖRNCHEN Allergene: A,C,L kcal 658 <input type="checkbox"/> EW
SA 28.09.	Lauchcremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce Allergene: A,C,G kcal 565 <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	Gärtnerinnensuppe mit Nudeln EIERNOCKERL Selleriesalat Allergene: A,C,G,L kcal 631 <input type="checkbox"/> SF	Kartoffelcremesuppe TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln und Pfirsichmus Allergene: A,C,G kcal 581 <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF
SO 29.09.	Rindsuppe mit Reibteig FISCHFILET NATUR in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkkartoffeln Allergene: A,B,C,D,G,L,R kcal 467 <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	Hühnersuppe mit Nudeln KALBFLEISCHBALLCHEN mit Kartoffelpüree Allergene: A,C,G,L kcal 596 <input type="checkbox"/> EW <input type="checkbox"/> SF	Klare Rindsuppe Backerbsen GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Salzkartoffeln und Cremespinat Allergene: A,C,G kcal 538 <input type="checkbox"/> SF

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 30.09. - 06.10.2024 (KW 40)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ
	BE	BE	BE
MO 30.09.	Klare Suppe Backerbsen SEELACHSWÜRFEL IN DILLSAUCE mit Reis (SF)	Gelbe Rübensuppe HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN mit Kartoffelpüree (SF)	Maiscremesuppe TAGLIATELLI mit Zucchini ragout (EW) (SF)
	Allergene: A,C,D,G kcal 525	Allergene: A,G,L kcal 524	Allergene: A,G kcal 638
DI 01.10.	Hühnersuppe mit Sternchen SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln	Kräutertropfteigsuppe TAGLIATELLI mit Zucchini ragout (EW) (SF)	Selleriecremesuppe SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln
	Allergene: A,G,L kcal 633	Allergene: A,C,G kcal 555	Allergene: A,G,L kcal 614
MI 02.10.	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 571	Allergene: A,C,G,L kcal 690
DO 03.10.	Zucchini cremesuppe TAGLIATELLI mit Zucchini ragout (EW) (SF)	Hühnersuppe mit Sternchen SCHWEINSRAGOUT mit Gemüse und Salzkartoffeln	Klare Suppe Backerbsen GEMÜSENUDEL TASCHEN mit gelber Paprikarahmsauce (SF)
	Allergene: A,G kcal 598	Allergene: A,G,L kcal 633	Allergene: A,C,G kcal 262
FR 04.10.	Sellerie cremesuppe 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 438
SA 05.10.	Rindsuppe mit Reibteig MILCHREIS mit Beerenröster (EW) (SF)	Sellerie cremesuppe PENNE mit Tomatensauce (EW) (SF)	Zucchini cremesuppe KALBSBUTTERSCHNITZEL mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 565	Allergene: A,C,G,L kcal 453	Allergene: A,C,G,L kcal 629
SO 06.10.	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 (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 670	Allergene: A,D,G kcal 541	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
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).