

Feine Mahlzeit

BE

MO
27.05.

Alt Wiener Suppentopf
Marillenfruchtknödel
mit Semmelbröseln
Kiwi

0,3
10,4
0,9

Allergene: A,C,G,L

DI
28.05.

Kohlrabicremesuppe
Rahmfleisch
mit Hörnchen
dazu Eisbergsalat
mit klarer Marinade
Apfel-Marillenmus

0,3
5,2
0,1
0,1
2,1

Allergene: A,G,M

MI
29.05.

Einbrennsuppe
Faschierte Laibchen
mit Kartoffelpüree,
Feinschmeckergemüse
Fisolensalat
Marillenbiskuitroulade

0,6
3,4
2,2

Allergene: A,C,G

DO
30.05.
Feiertag

Gärtnerinnensuppe
Bauernschmaus
mit Kraut und Knödeln
Brombeerkuchen

0,3
3,3
2,3

Allergene: A,C,L

FR
31.05.

Kräutertropfteigsuppe
Serbisches Reisfleisch
BIO-Karottenkuchen

0,5
5,0
2,6

Allergene: A,C,H,L

SA
01.06.

Zwiebelsuppe
Spaghetti
mit Sojabolognese
Joghurt-Topfencreme

0,2
7,2
1,3

Allergene: A,F,G,L

SO
02.06.

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

Alt Wiener Suppentopf
Hühnerschnitzel
überbacken
mit Kartoffelpüree
Topfenkuchen

0,3
2,0
1,7

Allergene: A,C,G,L

Eisprudelsuppe
Alaska-
Seelachswürfel
in Dillsauce mit Reis
Marmorschnitte

0,1
3,8
2,1

Allergene: A,C,D,G,L

Rindsuppe mit Reibteig
Gemüsenuelpfanne
Marillenbiskuitroulade

0,4
5,6
2,2

Allergene: A,C,G

Haferflockensuppe
Steir. Wurzelfleisch
mit Kümmelkartoffeln
Brombeerkuchen

0,4
1,9
2,3

Allergene: A,C,L

Kräutertropfteigsuppe
Grießauflauf
mit Pfirsichragout
Pfirsichkompott

0,5
5,2
0,6

Allergene: A,C,G,L

Grießnockerlsuppe
Schweinsragout
mit Broccolireis
Himbeerschnitte

0,7
2,8
1,4

Allergene: A,C,G

Hühnersuppe
mit Nudeln
Einmachhuhn
mit Hörnchen
Apfelkuchen

0,6
4,2
2,1

Allergene: A,C,G,H,L

Bewusster Genuss

BE

Karottencremesuppe
Rollgerste-Gemüse-
Laibchen
Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln
Topfenkuchen

0,4
4,7
1,7

Allergene: A,C,G,L

Kohlrabicremesuppe
Buchweizenauf
lauf
mit Himbeer-Pfirsichmus
Marmorschnitte

0,3
3,5
2,1

Allergene: A,C,G,H

Rindsuppe mit Reibteig
Hühnerschnitzel
in Zwiebelrahmsauce
mit Reis
Tiramisucremeschnitte

0,4
4,8
1,5

Allergene: A,C,G,H

Haferflockensuppe
Gemüselasagne
mit Tomatensauce
Topfenschnitte

0,4
6,1
0,8

Allergene: A,C,G

Selleriecremesuppe
Ratatouille
mit Reis
Pfirsichkompott

0,5
5,0
0,6

Allergene: A,G,L

Grießnockerlsuppe
Alaska-Seelachsfilet
mit Petersilkartoffeln
und Zucchini-gemüse
Himbeerschnitte

0,7
2,7
1,4

Allergene: A,C,D

Hühnersuppe
mit Nudeln
Augsburger
mit Dillkartoffeln
Apfelkuchen

0,6
2,9
2,1

Allergene: A,C,G,H

Vegetarische Vielfalt

BE

Karottencremesuppe
Rollgerste-Gemüse-
Laibchen
Erbsenrahmsc., Salzkartoffeln
Topfenkuchen

0,4
4,7
1,7

Allergene: A,C,G,L

Kohlrabicremesuppe
Buchweizenauf
lauf
mit Himbeer-Pfirsichmus
Apfel-Marillenmus

0,3
3,5
2,1

Allergene: A,C,G,H

Einbrennsuppe
Gemüsenuelpfanne
Marillenbiskuitroulade

0,6
5,6
2,2

Allergene: A,C,G

Gärtnerinnensuppe
Gemüselasagne
mit Tomatensauce
Brombeerkuchen

0,3
6,1
2,3

Allergene: A,C,G,L

Kräutertropfteigsuppe
Ratatouille
mit Reis
BIO-Karottenkuchen

0,5
5,0
2,6

Allergene: A,C,G,H,L

Zwiebelsuppe
Spaghetti
mit Sojabolognese
Joghurt-Topfencreme

0,2
7,2
1,3

Allergene: A,F,G,L

Spinatcremesuppe
Geb. Karfiolröschen
mit Petersilkartoffeln
Sauce Tartare
Schokoschnitte

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

Allergene: A,C,F,G,M

Tagespaket

27.05. - 02.06.2024
(KW 22)



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
03.06. – 09.06.2024
(KW 23)

Mein Essen auf Rädern.



Samariterbund Wien
Winkeläckerweg 2, 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

Feine Mahlzeit

BE

MO 03.06.	Leberreissuppe	0,3	○
	Karotten-Erbsengemüse mit Röstinchen	2,9	
	Muffin Schoko-Banane	0,3	

Allergene: A,C,G

DI 04.06.	Lauchcremesuppe	0,5	○
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,2	
	Joghurt-Himbeerkuchen	2,3	

Allergene: A,C,G

MI 05.06.	Teigmuschelsuppe	0,9	○
	Champignonsauce mit Serviettenknödeln	4,4	
	Dinkel-Ribiselkuchen	1,4	

Allergene: A,C,G

DO 06.06.	Reibteigsuppe	0,7	○
	Letschofleisch mit Reis	4,5	
	Weichselkompott	2,1	

Allergene: A,C,G,L

FR 07.06.	Grießnockerlsuppe	0,7	○
	Geb. Fischlaibchen mit Petersilkartoffeln	4,9	
	Tomaten-Gurkensalat Vanille-Kakaobiskuit	1,4	

Allergene: A,C,D,G

SA 08.06.	Klare Gemüsebouillon	0,7	○
	Backerbsen	2,5	
	Pusztabraten mit Kartoffelpüree Pfirsichkuchen	2,2	

Allergene: A,C,G,L

SO 09.06.	Klare Rindsuppe	0,7	○
	Backerbsen	5,5	
	Gemüseschnitzel mit Petersilkartoffeln	0,3	
	Schnittlauchsauce	2,3	
	BIO-Zitronenkuchen	2,3	

Allergene: A,C,G,L,M

Leichte Vollkost

BE

	Pastinakencremesuppe	1,3	○
	Rindsragout nach Omas Art mit Salzkartoffeln	2,6	
	Apfel-Karottenmus	1,3	

Allergene: A,G,L

	Buchstabensuppe	0,6	○
	Matrosenfleisch mit Spiralen	5,0	
	Kiwi	0,9	

Allergene: A,G,L

	Kartoffelrahmsuppe	1,2	○
	Topfengrießauflauf mit Äpfeln, Pfirsichmus	3,5	
	Fruchtjoghurt	1,1	

Allergene: A,C,G

	Reibteigsuppe	0,7	○
	Penne Primavera dazu Eisbergsalat	5,7	
	mit klarer Marinade	0,1	
	Marmorgugelhupf	0,1	
		1,7	

Allergene: A,C,L,M

	Grießnockerlsuppe	0,7	○
	Gebr. Truthahnstücke im Gemüsesaft	3,0	
	mit Semmelknödeln Vanille-Kakaobiskuit	1,4	

Allergene: A,C,G,L,M

	Gelbe Rübensuppe	0,6	○
	Florentiner Nudeln mit Hühnerbruststücken und Blattspinat	4,3	
	Fruchtjoghurt	1,1	

Allergene: A,C,G,L

	Klare Rindsuppe	0,7	○
	Backerbsen	2,6	
	Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse	2,6	
	BIO-Zitronenkuchen	2,3	
		2,3	

Allergene: A,C,G,L

Bewusster Genuss

BE

	Pastinakencremesuppe	1,3	○
	Spiralen mit Sauce Bolognese	5,6	
	Apfel-Karottenmus	1,3	

Allergene: A,G,L

	Lauchcremesuppe	0,5	○
	Salonbeuschel vom Kalb mit Serviettenknödeln	4,2	
	Kiwi	0,9	

Allergene: A,C,D,G,L,M

	Teigmuschelsuppe	0,9	○
	Schweinsrahmgulasch mit Spätzle	3,9	
	Dinkel-Ribiselkuchen	1,4	

Allergene: A,C,G

	Broccolicremsuppe	0,7	○
	Kaiserschmarren mit Apfelmus	6,5	
	Marmorgugelhupf	1,7	

Allergene: A,C,G

	Grießnockerlsuppe	0,7	○
	Spinatpalatschinken mit Käsesauce	3,3	
	Vanille-Kakaobiskuit	1,4	

Allergene: A,C,G

	Gelbe Rübensuppe	0,6	○
	Spaghetti mit Linsensugo	5,0	
	Fruchtjoghurt	1,1	

Allergene: A,C,G,L

	Legierte Grießsuppe	0,6	○
	Tiroler Gröstl	3,6	
	Linsensalat	0,8	
	Erdbeercremeschnitte	1,1	
		1,1	

Allergene: A,C,G,L

Vegetarische Vielfalt

BE

	Pastinakencremesuppe	1,3	○
	Karotten-Erbsengemüse mit Röstinchen	2,9	
	Muffin Schoko-Banane	0,3	

Allergene: A,C,G

	Lauchcremesuppe	0,5	○
	Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,2	
	Joghurt-Himbeerkuchen	2,3	

Allergene: A,C,G

	Teigmuschelsuppe	0,9	○
	Champignonsauce mit Serviettenknödeln	4,4	
	Dinkel-Ribiselkuchen	1,4	

Allergene: A,C,G

	Reibteigsuppe	0,7	○
	Penne Primavera dazu Eisbergsalat	5,7	
	mit klarer Marinade	0,1	
	Weichselkompott	0,1	
		2,1	

Allergene: A,C,L,M

	Rahmsuppe	0,5	○
	Spinatpalatschinken mit Käsesauce	3,3	
	Apfelkompott	0,9	

Allergene: A,C,G

	Klare Gemüsebouillon	0,7	○
	Backerbsen	5,0	
	Spaghetti mit Linsensugo	2,2	

Allergene: A,C,G,L

	Legierte Grießsuppe	0,6	○
	Gemüseschnitzel mit Petersilkartoffeln	5,5	
	Schnittlauchsauce	0,3	
	BIO-Zitronenkuchen	2,3	
		2,3	

Allergene: A,C,G,L,M