

Wochenpaket 03.06. - 09.06.2024 (KW 23)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
	BE		BE		BE	
MO 03.06.	Teigreissuppe EIERNOCKERL Selleriesalat	0,6 5,5	Gelbe Rübensuppe GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce	0,6 2,5	Gärtnerinnensuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese	0,4 5,0
	(SF)		(EW) (SF)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,G,L	kcal 686	Allergene: A,C,G,L	kcal 637	Allergene: A,C,F,L	kcal 421
DI 04.06.	Klare Rindsuppe mit Frittaten SPAGHETTI mit Sojabolognese	0,7 5,0	Teigreissuppe HASCHEEHÖRNCHEN	0,6 5,5	Rindsuppe mit Reibteig KALBFLEISCHBALLCHEN mit Kartoffelpüree	0,4 3,1
	(SF)		(EW)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 543	Allergene: A,C,L	kcal 658	Allergene: A,C,G	kcal 715
MI 05.06.	Hühnersuppe mit Nudeln CEVAPCICI mit Letscho und Reis	0,8 5,2	Rindsuppe mit Reibteig APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	0,4 8,1	Gelbe Rübensuppe GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce	0,6 2,5
	(EW)		(SF)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,L,M	kcal 692	Allergene: A,C,G	kcal 720	Allergene: A,C,G,L	kcal 637
DO 06.06.	Gelbe Rübensuppe HASCHEEHÖRNCHEN	0,6 5,5	Klare Rindsuppe mit Frittaten GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Salzkartoffeln und Cremespinat	0,7 2,4	Hühnersuppe mit Nudeln EIERNOCKERL Selleriesalat	0,8 5,5
	(EW)		(SF)		(SF)	
	Allergene: A,C,G,L	kcal 733	Allergene: A,C,G	kcal 602	Allergene: A,C,G,L	kcal 691
FR 07.06.	Gärtnerinnensuppe APFELSTRUDEL mit Vanillesauce	0,4 8,1	Kartoffelcremesuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese	0,7 5,0	Teigreissuppe HASCHEEHÖRNCHEN	0,6 5,5
	(SF)		(EW) (SF)		(EW)	
	Allergene: A,C,G,L	kcal 659	Allergene: A,C,F,G,L	kcal 496	Allergene: A,C,L	kcal 658
SA 08.06.	Lauchcremesuppe GEMÜSEAUFLAUF mit warmer Kräuterrahmsauce	0,5 2,5	Gärtnerinnensuppe EIERNOCKERL Selleriesalat	0,4 5,5	Kartoffelcremesuppe TOPFENGRIEßAUFLAUF mit Äpfeln und Pfirsichmus	0,7 3,5
	(EW) (SF)		(SF)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,G	kcal 624	Allergene: A,C,G,L	kcal 665	Allergene: A,C,G	kcal 581
SO 09.06.	Rindsuppe mit Reibteig BLUNZENGRÖSTEL Fisolensalat	0,4 2,8 0,1	Hühnersuppe mit Frittaten KALBFLEISCHBALLCHEN mit Kartoffelpüree	0,8 3,1	Klare Rindsuppe mit Frittaten GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Salzkartoffeln und Cremespinat	0,7 2,4
			(EW) (SF)		(SF)	
	Allergene: A,C	kcal 746	Allergene: A,C,G,L	kcal 679	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 10.06. - 16.06.2024 (KW 24)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ
	BE	BE	BE
MO 10.06.	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 553	Allergene: A,G,L kcal 835	Allergene: A,G kcal 638
DI 11.06.	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 633	Allergene: A,C,G kcal 555	Allergene: A,G,L kcal 768
MI 12.06.	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 690
DO 13.06.	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 633	Allergene: A,C,G kcal 629
FR 14.06.	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 15.06.	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 16.06.	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 569	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 | 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).