

## Feine Mahlzeit

BE

MO  
25.11.

	Erbisencremesuppe	0,5	<input type="radio"/>
	<b>Gehobene Hühnerkeule</b> im Natursaft mit Reis	3,7	<input type="radio"/>
	Mohn-Streuselkuchen	3,1	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,F,G

DI  
26.11.

	Selleriecremesuppe	0,5	<input type="radio"/>
	<b>Kaiserschmarren</b> mit Zwetschkenröster	10,6	<input type="radio"/>
	Gemischtes Kompott	1,3	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

MI  
27.11.

	Gärtnerinnensuppe	0,3	<input type="radio"/>
	<b>Geschnetzeltes vom Schwein</b> in Champignonsc., Nudeln	4,4	<input type="radio"/>
	Gurkensalat		
	Schoko-Weichselkuchen	1,9	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

DO  
28.11.

	Hühnerfleischsuppe mit Bröselknödel	1,4	<input type="radio"/>
	<b>Geb. Schweinsschnitzel</b> mit Petersilkartoffeln	3,1	<input type="radio"/>
	dazu Eisbergsalat	0,1	
	Orangenkuchen	2,5	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L,M

FR  
29.11.

	Teigmuschelsuppe	0,9	<input type="radio"/>
	<b>Pikantes Kartoffelgulasch</b>	2,7	<input type="radio"/>
	Semmel	2,3	
	BIO-Apfelkuchen	2,2	<input type="radio"/>

Allergene: A,C

SA  
30.11.

	Kohlrabicremesuppe	0,3	<input type="radio"/>
	<b>Grammelknödel</b> mit Gabelkraut	4,4	<input type="radio"/>
	Dinkel-Himbeerkuchen	1,4	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G

SO  
01.12.

	Leberknödelsuppe	0,8	<input type="radio"/>
	<b>Kartoffel-Broccoliauflauf</b> mit Kräuterrahmsauce	4,2	<input type="radio"/>
	dazu Eisbergsalat	0,1	
	Marillenbiskuitroulade	2,2	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L,M

## Leichte Vollkost

BE

	Rindsuppe mit Nudeln	0,8	<input type="radio"/>
	<b>Topfpalatschinken</b> mit Vanille-Zimtsauce	5,6	<input type="radio"/>
	Pfirsichkompott	1,4	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G

	Selleriecremesuppe	0,5	<input type="radio"/>
	<b>Eierhörnchen</b>	3,6	<input type="radio"/>
	Roter Rübensalat	0,6	
	Gugelhupf	2,0	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

	Zucchini-cremesuppe	0,6	<input type="radio"/>
	<b>Alaska-Seelachs</b> Müllerin mit Misch-	4,4	<input type="radio"/>
	gemüse und Reis		
	Banane	2,5	<input type="radio"/>

Allergene: A,D,G

	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten	0,6	<input type="radio"/>
	<b>Gemüseauflauf</b> mit Tomatensauce	2,7	<input type="radio"/>
	Fruchtjoghurt	1,1	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

	Teigmuschelsuppe	0,9	<input type="radio"/>
	<b>Rindsgeschnetzeltes</b> mit Hörnchen	5,1	<input type="radio"/>
	BIO-Apfelkuchen	2,2	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G

	Kräutertropfteigsuppe	0,5	<input type="radio"/>
	<b>Spaghetti Bolognese</b>	4,9	<input type="radio"/>
	Dinkel-Himbeerkuchen	1,4	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

	Haferflockensuppe	0,4	<input type="radio"/>
	<b>Kalbfleischbällchen</b> mit Kräuterreis	5,2	<input type="radio"/>
	Marillenbiskuitroulade	2,2	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

## Bewusster Genuss

BE

	Erbisencremesuppe	0,5	<input type="radio"/>
	<b>Muschelnudeln</b> mit Käse-Kräutersauce	6,7	<input type="radio"/>
	Pfirsichkompott	1,4	<input type="radio"/>

Allergene: A,G

	Klare Rindssuppe	0,7	<input type="radio"/>
	Backerbsen	0,7	
	<b>Fleischbällchen</b> in Tomatensauce, Reis	5,9	<input type="radio"/>
	dazu Eisbergsalat	0,1	
	Gugelhupf	2,0	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L,M

	Gärtnerinnensuppe	0,3	<input type="radio"/>
	<b>Kochsalat</b> mit Kümmelkartoffeln	3,3	<input type="radio"/>
	Schoko-Weichselkuchen	1,9	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten	0,6	<input type="radio"/>
	<b>Gemüsenudelpfanne</b> Fruchtjoghurt	3,6	<input type="radio"/>
		1,1	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

	Steirische Kürbiscremesuppe	0,3	<input type="radio"/>
	<b>Hokifischfilet</b> in Zitronensauce mit	2,1	<input type="radio"/>
	Kartoffeln, Broccoli		
	Birne	1,9	<input type="radio"/>

Allergene: A,D,G,L

	Kohlrabicremesuppe	0,3	<input type="radio"/>
	<b>Topfenaufbau</b> mit Marillenmus	2,5	<input type="radio"/>
	Schokopudding	1,0	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G

	Leberknödelsuppe	0,8	<input type="radio"/>
	<b>Rindfleisch gekocht</b> mit Dillkartoffeln	2,3	<input type="radio"/>
	Topfenschnitte	0,8	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

## Vegetarische Vielfalt

BE

	Erbisencremesuppe	0,5	<input type="radio"/>
	<b>Muschelnudeln</b> mit Käse-Kräutersauce	6,7	<input type="radio"/>
	Mohn-Streuselkuchen	3,1	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,F,G

	Selleriecremesuppe	0,5	<input type="radio"/>
	<b>Eierhörnchen</b>	3,6	<input type="radio"/>
	Roter Rübensalat	0,6	
	Gemischtes Kompott	1,3	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

	Gärtnerinnensuppe	0,3	<input type="radio"/>
	<b>Kochsalat</b> mit Kümmelkartoffeln	3,3	<input type="radio"/>
	Schoko-Weichselkuchen	1,9	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten	0,6	<input type="radio"/>
	<b>Gemüsenudelpfanne</b> Orangenkuchen	3,6	<input type="radio"/>
		2,5	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

	Steirische Kürbiscremesuppe	0,3	<input type="radio"/>
	<b>Pikantes Kartoffelgulasch</b>	2,7	<input type="radio"/>
	Semmel	2,3	
	BIO-Apfelkuchen	2,2	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

	Kräutertropfteigsuppe	0,5	<input type="radio"/>
	<b>Topfenaufbau</b> mit Marillenmus	2,5	<input type="radio"/>
	Dinkel-Himbeerkuchen	1,4	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,L

	Haferflockensuppe	0,4	<input type="radio"/>
	<b>Kartoffel-Broccoliauflauf</b> mit Kräuterrahmsauce	4,2	<input type="radio"/>
	dazu Eisbergsalat	0,1	
	Marillenbiskuitroulade	2,2	<input type="radio"/>

Allergene: A,C,G,M

## Tagespaket

25.11. - 01.12.2024  
(KW 48)



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**  
02.12. - 08.12.2024  
(KW 49)  
**Mein Essen auf Rädern.**



**SAMARITERBUND**  
WIEN

**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 – Sulfit
- P – Lupinen
- R – Weichtiere

Vegetarische Vielfalt		BE
<b>D</b>	Alt Wiener Suppentopf <b>Pikante Semmellaibchen</b> mit Paprikakraut BIO-Zwetschkuchen	0,5 2,8 1,9
<b>D</b>	Reibteigsuppe <b>Nougatknödel</b> mit Pfirsichragout Apfelkompott	0,7 10,5 0,9
<b>M</b>	Rahmsuppe <b>Schweinspörkölt</b> mit Spätzle Gurkensalat Schokopudding	0,5 3,8 2,1
<b>D</b>	Klare Rindsuppe mit Frittaten <b>Fleischpalatschinken</b> mit Paprikarahmsauce Beeren-Muffin	0,5 3,4 2,0
<b>F</b>	Einbrennsuppe <b>Fischfilet natur</b> in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkartoffeln Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 2,8 2,1
<b>S</b>	Grießnockerlsuppe <b>Blunzengröstel</b> dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Kürbiskuchen	0,7 2,8 0,1 0,1 2,5
<b>S</b>	Pastinakencremesuppe <b>Geb.Hühnerbrustfilet</b> mit Gemüse und Butterkartoffeln BIO-Zitronenkuchen	1,3 3,1 2,3
Allergene: A,C,G		

Bewusster Genuss		BE
<b>D</b>	Alt Wiener Suppentopf <b>Karfiol</b> mit Butterbröseln und Kräuterrahmsauce BIO-Zwetschkuchen	0,5 2,7 1,9
<b>D</b>	Reibteigsuppe <b>Lauchrahmnudeln</b> mit Hühnerbruststücken Biskuitschnitte	0,7 4,9 2,0
<b>D</b>	Rindsuppe mit Nudeln <b>Topfenpalatschinken</b> mit Vanillesauce Mandarinenkompott	0,8 4,3 0,8
<b>D</b>	Dillkräutersuppe <b>Kartoffelgulasch</b> mit Waldviertler Wurst Vanillepudding	0,6 2,4 1,3
<b>D</b>	Buchstabensuppe <b>Spinatgnocchi</b> mit Gemüsesugo Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 5,4 2,1
<b>D</b>	Karfiolcremesuppe <b>Gemüsepfanne</b> mit Reis dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade Joghurt-Topfencreme	0,5 4,9 0,1 0,1 0,4
<b>D</b>	Pastinakencremesuppe <b>Gemüse Ungarische Art</b> mit Kartoffelkroketten Bananencremeschnitte	1,3 3,4 1,1
Allergene: A,C,G,L		

Leichte Vollkost		BE
<b>D</b>	Alt Wiener Suppentopf <b>Gekochter Schinken</b> mit Kartoffelpüree Roter Rübensalat Apfel	0,5 2,8 0,6 1,9
<b>D</b>	Reibteigsuppe <b>Spinat-Kartoffelgratin</b> mit Tomatenragout Biskuitschnitte	0,7 3,6 2,0
<b>D</b>	Rahmsuppe <b>Nudel-Gemüseauflauf</b> mit Kräuterrahmsauce Mandarinenkompott	0,5 4,7 0,8
<b>D</b>	Dillkräutersuppe <b>Topfenschmarren</b> mit Marillenröster Vanillepudding	0,6 3,6 1,3
<b>D</b>	Buchstabensuppe <b>Gek. Rindfleisch</b> mit Salzkartoffeln und Cremespinat Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 2,3 2,1
<b>D</b>	Grießnockerlsuppe <b>Hühnerragout</b> mit Salbei und Reis Joghurt-Topfencreme	0,7 4,1 0,4
<b>L</b>	Pastinakencremesuppe <b>Esterhazy-Rindsgeschnetzeltes</b> mit Hörnchen BIO-Zitronenkuchen	1,3 4,4 2,3
Allergene: A,C,G,L		

Feine Mahlzeit		BE
<b>D</b>	Alt Wiener Suppentopf <b>Pikante Semmellaibchen</b> mit Paprikakraut BIO-Zwetschkuchen	0,5 2,8 1,9
<b>D</b>	Reibteigsuppe <b>Nougatknödel</b> mit Pfirsichragout Apfelkompott	0,7 10,5 0,9
<b>M</b>	Rahmsuppe <b>Schweinspörkölt</b> mit Spätzle Gurkensalat Schokopudding	0,5 3,8 2,1
<b>D</b>	Klare Rindsuppe mit Frittaten <b>Fleischpalatschinken</b> mit Paprikarahmsauce Beeren-Muffin	0,5 3,4 2,0
<b>F</b>	Einbrennsuppe <b>Fischfilet natur</b> in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkartoffeln Erdbeer-Topfen-Roulade	0,6 2,8 2,1
<b>S</b>	Grießnockerlsuppe <b>Blunzengröstel</b> dazu Eisbergsalat mit klarer Marinade BIO-Kürbiskuchen	0,7 2,8 0,1 0,1 2,5
<b>S</b>	Pastinakencremesuppe <b>Geb.Hühnerbrustfilet</b> mit Gemüse und Butterkartoffeln BIO-Zitronenkuchen	1,3 3,1 2,3
Allergene: A,C,G		

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten.