

Wochenpaket 24.02. - 02.03.2025 (KW 09)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ
	BE	BE	BE
MO 24.02.	Buchstabensuppe FRANKFURTER mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln 0,7 2,4	Bozener Gemüsesuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese 0,8 5,7 EW SF	Eisprudelsuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle 3,4 SF
	Allergene: A,G kcal 519	Allergene: A,C,F,L kcal 480	Allergene: A,C,G kcal 483
DI 25.02.	Maiscremesuppe KRAUTFLECKERL 1,2 7,2 EW SF	Grießnockerlsuppe MARILLENPALATSCHINKEN 0,7 6,8 EW SF	Buchstabensuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese 0,7 5,7 EW SF
	Allergene: A,C,G kcal 626	Allergene: A,C,G kcal 677	Allergene: A,C,F,L kcal 470
MI 26.02.	Grießnockerlsuppe HÜHNERRAGOUT Gärtnerinnen Art mit Reis 0,7 3,4 SF	Hühnersuppe mit Sternchen HASCHEEHÖRNCHEN 1,3 5,5 EW	Maiscremesuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse 1,2 5,0 EW SF
	Allergene: A,C,G,L kcal 589	Allergene: A,C,L kcal 685	Allergene: A,C,G kcal 811
DO 27.02.	Bozener Gemüsesuppe BLUNZENGRÖSTEL Fisolensalat 0,8 2,8 0,1	Grießsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse 0,5 5,0 EW SF	Gemüsebouillon m.Semmel-Lauch-Knödeln SPINATPALATSCHINKEN mit Käsesauce 1,3 3,3 SF
	Allergene: A,L kcal 708	Allergene: A,C,G,L kcal 707	Allergene: A,C,G,L kcal 660
FR 28.02.	Grießsuppe MARILLENPALATSCHINKEN 0,5 6,8 EW SF	Buchstabensuppe EIERNOCKERL Roter Rübensalat 0,7 5,5 0,6 SF	Grießnockerlsuppe KRAUTFLECKERL 0,7 7,2 EW SF
	Allergene: A,C,G,L kcal 625	Allergene: A,C,G kcal 604	Allergene: A,C kcal 574
SA 01.03.	Gemüsebouillon m.Semmel-Lauch-Knödeln HASCHEEHÖRNCHEN Roter Rübensalat 1,3 5,5 0,6	Maiscremesuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle 1,2 3,4 SF	Bozener Gemüsesuppe HÜHNERRAGOUT Gärtnerinnen Art mit Reis 0,8 3,4 SF
	Allergene: A,C,G,L kcal 823	Allergene: A,C,G kcal 573	Allergene: A,G,L kcal 553
SO 02.03.	Eisprudelsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse 5,0 EW SF	Eisprudelsuppe ESTERHAZYRINDSBRATEN mit Hörnchen 5,3 SF	Grießsuppe HASCHEEHÖRNCHEN Roter Rübensalat 0,5 5,5 0,6
	Allergene: A,C,G kcal 721	Allergene: A,C,G,L kcal 694	Allergene: A,C,L kcal 691

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 03.03. - 09.03.2025 (KW 10)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ
	BE	BE	BE
MO 03.03.	Teigmuschelsuppe SCHWEINSGESCHNETZELTES IN KRÄUTERRAHMSAUCE mit Reis 0,6 4,0	Gelbe Rübensuppe FASCHIERTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen 0,6 2,9 EW	Kräutertropfteigsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle 0,5 4,1 SF
	Allergene: A,G kcal 725	Allergene: A,C,G,L,M kcal 771	Allergene: A,C,G kcal 620
DI 04.03.	Gelbe Rübensuppe TOPFENAUFLAUF mit Himbeeren 0,6 9,1 EW SF	Teigmuschelsuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln 0,6 2,5 EW SF	Hühnersuppe mit Grießnockerln MAKKARONIAUFLAUF Tomaten-Basilikumsauce 0,8 6,0 EW SF
	Allergene: A,C,G,L kcal 877	Allergene: A,C,G kcal 356	Allergene: A,C,G,L kcal 869
MI 05.03.	Kräutertropfteigsuppe FASCHIERTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen 0,5 2,9 EW	Selleriecremesuppe TOPFENAUFLAUF mit Himbeeren 0,5 9,1 EW SF	Gelbe Rübensuppe ALASKA-SEELÄCHS MÜLLERIN-ART mit Gemüse und Reis 0,6 4,4 SF
	Allergene: A,C,G,M kcal 704	Allergene: A,C,G,L kcal 810	Allergene: A,D,G,L kcal 585
DO 06.03.	Kürbiscresmesuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle 0,6 4,1 SF	Dillkräutersuppe KALBFLEISCH in Wurzelsauce mit Hörnchen 0,6 5,5 EW SF	Teigmuschelsuppe SCHWEINSGESCHNETZELTES IN KRÄUTERRAHMSAUCE mit Reis 0,6 4,0 SF
	Allergene: A,C,G,L kcal 716	Allergene: A,G,L kcal 668	Allergene: A,G kcal 725
FR 07.03.	Selleriecremesuppe MAKKARONIAUFLAUF Tomaten-Basilikumsauce 0,5 6,0 EW SF	Zucchini-cremesuppe ALASKA-SEELÄCHS MÜLLERIN-ART mit Gemüse und Reis 0,6 4,4 SF	Kürbiscresmesuppe SPAGHETTI mit Puten-Carbonara 0,6 4,7 EW SF
	Allergene: A,C,G,L kcal 837	Allergene: A,D,G kcal 561	Allergene: A,C,G,L kcal 636
SA 08.03.	Zucchini-cremesuppe SPAGHETTI mit Puten-Carbonara 0,6 4,7 EW SF	Hühnersuppe mit Grießnockerln SCHWEINSGESCHNETZELTES IN KRÄUTERRAHMSAUCE mit Reis 0,8 4,0 SF	Selleriecremesuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln 0,5 2,5 EW SF
	Allergene: A,C,G kcal 584	Allergene: A,C,G,L kcal 779	Allergene: A,C,G,L kcal 378
SO 09.03.	Hühnersuppe mit Grießnockerln SCHWEINSBRTEN mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat 0,8 2,2 SF	Kräutertropfteigsuppe SAFTFLEISCH mit Hörnchen und Karottengemüse 0,5 4,5 SF	Zucchini-cremesuppe FASCHIERTER BRATEN mit Kartoffelpüree und Erbsen 0,6 2,9 EW
	Allergene: A,C,G,L kcal 563	Allergene: A,C,L kcal 534	Allergene: A,C,G,M kcal 747

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
- 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

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).