

Wochenpaket 07.04. - 13.04.2025 (KW 15)

	<input type="radio"/> TAGESMENÜ	<input type="radio"/> DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	<input type="radio"/> DAS BEWUSSTE MENÜ
MO 07.04.	Zucchini cremesuppe TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce BE 0,6 6,6 (SF) Allergene: A,C,G kcal 673	Kräutertropfteigsuppe EIERNOCKERL Karottensalat BE 0,5 5,5 (SF) Allergene: A,C,G kcal 685	Gärtnerinnensuppe PENNE mit Tomatensauce BE 0,4 6,1 (EW) (SF) Allergene: A,C,L kcal 425
DI 08.04.	Teigmuschelsuppe SCHINKENFLECKERL überbacken BE 0,6 6,8 (EW) Allergene: A,C,G kcal 727	Zucchini cremesuppe PENNE mit Tomatensauce BE 0,6 6,1 (EW) (SF) Allergene: A,C,G kcal 496	Karfiolsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Kartoffellaibchen BE 0,5 2,7 (EW) (SF) Allergene: A,G kcal 418
MI 09.04.	Kräutertropfteigsuppe GERÖSTETE LEBER von der Pute mit Petersilkkartoffeln BE 0,5 2,5 (SF) Allergene: A,C kcal 509	Teigmuschelsuppe TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce BE 0,6 6,6 (SF) Allergene: A,C,G kcal 607	Kürbis cremesuppe KAISERSCHMARREN mit Apfelmus BE 0,6 6,5 (EW) (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 726
DO 10.04.	Karfiolsuppe HÜHNERBRUSTSTREIFEN in Rahmsauce, Hörnchen und Paprikagemüse BE 0,5 5,1 (SF) Allergene: A,G,L,M kcal 527	Gärtnerinnensuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese BE 0,4 5,7 (EW) (SF) Allergene: A,C,F,L kcal 457	Teigmuschelsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse BE 0,6 5,0 (EW) (SF) Allergene: A,C,G kcal 705
FR 11.04.	Gelbe Rübensuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Kartoffellaibchen BE 0,6 2,7 (EW) (SF) Allergene: A,G,L kcal 429	Karfiolsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse BE 0,5 5,0 (EW) (SF) Allergene: A,C,G kcal 783	Gelbe Rübensuppe SCHOPFBRATEN mit Serviettenknödeln BE 0,6 3,6 Allergene: A,C,G,L kcal 707
SA 12.04.	Kürbis cremesuppe SCHOPFBRATEN mit Serviettenknödeln BE 0,6 3,6 Allergene: A,C,G,L kcal 736	Eisprudelsuppe GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE im Gemüsesaft mit Semmelknödeln BE 3,0 (SF) Allergene: A,C,G,L,M kcal 574	Kräutertropfteigsuppe EIERNOCKERL Karottensalat BE 0,5 5,5 (SF) Allergene: A,C,G kcal 685
SO 13.04.	Gärtnerinnensuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse BE 0,4 5,0 (EW) (SF) Allergene: A,C,G,L kcal 699	Gelbe Rübensuppe GEMÜSENUDELN mit Hühnerstreifen BE 0,6 4,0 (EW) (SF) Allergene: A,G,L kcal 514	Zucchini cremesuppe HÜHNERBRUSTSTREIFEN in Rahmsauce, Hörnchen und Paprikagemüse BE 0,6 5,1 (SF) Allergene: A,G,L,M kcal 514

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 14.04. - 20.04.2025 (KW 16)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ
	BE	BE	BE
MO 14.04.	Grießnockerlsuppe FISOLENGULASCH mit Salzkartoffeln Allergene: A,C,G kcal 389 EW SF	Hühnersuppe mit Nudeln KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten Allergene: A,C,G,L kcal 497 SF	Dillkräutersuppe PENNE mit grünem Spargel Allergene: A,C,G kcal 494 EW SF
DI 15.04.	Dillkräutersuppe PENNE mit grünem Spargel Allergene: A,C,G kcal 494 EW SF	Kartoffelcremesuppe ESTERHAZY- RINDSGESCHNETZELTES mit Nockerln Allergene: A,C,G,L kcal 672 SF	Grießnockerlsuppe GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Dillkartoffeln Allergene: A,C,G kcal 420 SF
MI 16.04.	Hühnersuppe mit Nudeln KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten Allergene: A,C,G,L kcal 497 SF	Kräutertropfteigsuppe HOKIFISCHFILET IN TOMATENSAUCE mit Reis Allergene: A,C,D,G kcal 611 EW SF	Teigreissuppe LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Allergene: A,C,G kcal 552 SF
DO 17.04.	Kartoffelcremesuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Allergene: A,C,G kcal 425 EW SF	Teigreissuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Allergene: A,C,G kcal 371 EW SF	Selleriecremesuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Allergene: A,C,G,L kcal 378 EW SF
FR 18.04.	Selleriecremesuppe KAISERSCHMARREN Erdbeermus Allergene: A,C,G,L kcal 928 EW SF	Dillkräutersuppe PENNE mit grünem Spargel Allergene: A,C,G kcal 494 EW SF	Kartoffelcremesuppe FISOLENGULASCH mit Salzkartoffeln Allergene: A,G kcal 405 EW SF
SA 19.04.	Teigreissuppe LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken Allergene: A,C,G kcal 552 SF	Selleriecremesuppe TOPFENKNÖDEL mit Marillenröster Allergene: A,C,G,L kcal 568 EW SF	Kräutertropfteigsuppe HOKIFISCHFILET IN TOMATENSAUCE mit Reis Allergene: A,C,D,G kcal 611 EW SF
SO 20.04.	Knoblauchrahmsuppe OSTERSCHINKEN mit Wurzelgemüse u. Kartoffel-Krenpüree Allergene: A,G,L kcal 766	Grießnockerlsuppe GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Dillkartoffeln Allergene: A,C,G kcal 420 SF	Hühnersuppe mit Nudeln OSTERSCHINKEN mit Wurzelgemüse u. Kartoffel-Krenpüree Allergene: A,C,G,L kcal 697

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).