

Wochenpaket 07.04. - 13.04.2025 (KW 15)

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

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 0,7 3,2 (EW) (SF)	Hühnersuppe mit Nudeln KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten 0,8 3,9 (SF)	Dillkräutersuppe PENNE mit grünem Spargel 0,6 4,3 (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 389	Allergene: A,C,G,L kcal 497	Allergene: A,C,G kcal 494
DI 15.04.	Dillkräutersuppe PENNE mit grünem Spargel 0,6 4,3 (EW) (SF)	Kartoffelcremesuppe ESTERHAZY- RINDSGESCHNETZELTES mit Nockerln 0,7 4,0 (SF)	Grießnockerlsuppe GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Dillkartoffeln 0,7 1,6 (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 494	Allergene: A,C,G,L kcal 672	Allergene: A,C,G kcal 420
MI 16.04.	Hühnersuppe mit Nudeln KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten 0,8 3,9 (SF)	Kräutertropfteigsuppe HOKIFISCHFILET IN TOMATENSAUCE mit Reis 0,5 4,7 (EW) (SF)	Teigreissuppe LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken 0,6 4,9 (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 497	Allergene: A,C,D,G kcal 611	Allergene: A,C,G kcal 552
DO 17.04.	Kartoffelcremesuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln 0,7 2,5 (EW) (SF)	Teigreissuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln 0,6 2,5 (EW) (SF)	Selleriecremesuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln 0,5 2,5 (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 425	Allergene: A,C,G kcal 371	Allergene: A,C,G,L kcal 378
FR 18.04.	Selleriecremesuppe KAISERSCHMARREN Erdbeermus 0,5 8,2 2,3 (EW) (SF)	Dillkräutersuppe PENNE mit grünem Spargel 0,6 4,3 (EW) (SF)	Kartoffelcremesuppe FISOLENGULASCH mit Salzkartoffeln 0,7 3,2 (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 928	Allergene: A,C,G kcal 494	Allergene: A,G kcal 405
SA 19.04.	Teigreissuppe LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken 0,6 4,9 (SF)	Selleriecremesuppe TOPFENKNÖDEL mit Marillenröster 0,5 6,4 (EW) (SF)	Kräutertropfteigsuppe HOKIFISCHFILET IN TOMATENSAUCE mit Reis 0,5 4,7 (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 552	Allergene: A,C,G,L kcal 568	Allergene: A,C,D,G kcal 611
SO 20.04.	Knoblauchrahmsuppe OSTERSCHINKEN mit Wurzelgemüse u. Kartoffel-Krenpüree 0,5 2,7	Grießnockerlsuppe GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Dillkartoffeln 0,7 1,6 (SF)	Hühnersuppe mit Nudeln OSTERSCHINKEN mit Wurzelgemüse u. Kartoffel-Krenpüree 0,8 2,7
	Allergene: A,G,L kcal 766	Allergene: A,C,G kcal 420	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).