

**Wochenpaket 05.05. - 11.05.2025 (KW 19)**

	<b>TAGESMENÜ</b>	<b>DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ</b>	<b>DAS BEWUSSTE MENÜ</b>
	BE	BE	BE
<b>MO</b> 05.05.	Teigreissuppe <b>RAHMGESCHNETZELTES VOM HUH</b> mit gedrehten Hörnchen  Allergene: A,C,G,L kcal 743	Gelbe Rübensuppe <b>GEMÜSEAUFLAUF</b> mit warmer Kräuterrahmsauce  Allergene: A,C,G,L kcal 577	Gärtnerinnensuppe <b>SPAGHETTI</b> mit Sojabolognese  Allergene: A,C,F,L kcal 457
<b>DI</b> 06.05.	Klare Rindsuppe Backerbsen <b>SPAGHETTI</b> mit Sojabolognese  Allergene: A,C,F,G,L kcal 515	Teigreissuppe <b>KOCHSALAT</b> <b>MIT KÜMMEKARTOFFELN</b>  Allergene: A,C,G kcal 337	Rindsuppe mit Reibteig <b>KALBFLEISCHBALLCHEN</b> mit Kartoffelpüree  Allergene: A,C,G kcal 653
<b>MI</b> 07.05.	Hühnersuppe mit Nudeln <b>GRAMMELKNÖDEL</b> mit Gabelkraut  Allergene: A,C,L kcal 720	Rindsuppe mit Reibteig <b>APFELSTRUDEL</b> mit Vanillesauce  Allergene: A,C,G kcal 672	Gelbe Rübensuppe <b>HOKIFILET</b> in Dill-Senfsauce und Salzkartoffeln  Allergene: A,D,G,L,M kcal 531
<b>DO</b> 08.05.	Gelbe Rübensuppe <b>KOCHSALAT</b> <b>MIT KÜMMEKARTOFFELN</b>  Allergene: A,G,L kcal 411	Klare Rindsuppe Backerbsen <b>GEKOCHTES RINDFLEISCH</b> mit Salzkartoffeln und Cremespinat  Allergene: A,C,G kcal 538	Teigreissuppe <b>RAHMGESCHNETZELTES VOM HUH</b> mit gedrehten Hörnchen  Allergene: A,C,G,L kcal 743
<b>FR</b> 09.05.	Gärtnerinnensuppe <b>APFELSTRUDEL</b> mit Vanillesauce  Allergene: A,C,G,L kcal 659	Kartoffelcremesuppe <b>SPAGHETTI</b> mit Sojabolognese  Allergene: A,C,F,G,L kcal 532	Hühnersuppe mit Nudeln <b>KOCHSALAT</b> <b>MIT KÜMMEKARTOFFELN</b>  Allergene: A,C,G,L kcal 342
<b>SA</b> 10.05.	Lauchcremesuppe <b>GEMÜSEAUFLAUF</b> mit warmer Kräuterrahmsauce  Allergene: A,C,G kcal 565	Gärtnerinnensuppe <b>RAHMGESCHNETZELTES VOM HUH</b> mit gedrehten Hörnchen  Allergene: A,C,G,L kcal 722	Kartoffelcremesuppe <b>TOPFENPALATSCHINKEN</b> mit Vanillesauce  Allergene: A,C,G kcal 613
<b>SO</b> 11.05.	Rindsuppe mit Reibteig <b>HOKIFILET</b> in Dill-Senfsauce und Salzkartoffeln  Allergene: A,C,D,G,M kcal 449	Hühnersuppe mit Nudeln <b>KALBFLEISCHBALLCHEN</b> mit Kartoffelpüree  Allergene: A,C,G,L kcal 666	Klare Rindsuppe Backerbsen <b>GEKOCHTES RINDFLEISCH</b> mit Salzkartoffeln und Cremespinat  Allergene: A,C,G kcal 538

**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 12.05. - 18.05.2025 (KW 20)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ
	BE	BE	BE
<b>MO</b> 12.05.	Klare Suppe Backerbsen <b>SEELACHSWÜRFEL IN DILLSAUCE</b> mit Reis (SF)	Gelbe Rübensuppe <b>HÜHNERSCHNITZEL ÜBERBACKEN</b> mit Kartoffelpüree (SF)	Maiscremesuppe <b>SPINAT-KARTOFFELGRATIN</b> mit Tomatenragout (SF)
	Allergene: A,C,D,G kcal 525	Allergene: A,G,L kcal 524	Allergene: A,C,G kcal 497
<b>DI</b> 13.05.	Hühnersuppe mit Sternchen <b>SCHWEINSRAGOUT</b> mit Gemüse und Salzkartoffeln	Kräutertropfteigsuppe <b>SPINAT-KARTOFFELGRATIN</b> mit Tomatenragout (SF)	Selleriecremesuppe <b>SCHWEINSRAGOUT</b> mit Gemüse und Salzkartoffeln
	Allergene: A,G,L kcal 633	Allergene: A,C,G kcal 414	Allergene: A,G,L kcal 614
<b>MI</b> 14.05.	Kräutertropfteigsuppe <b>SURBRATEN</b> mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut	Rindsuppe mit Reibteig <b>KALBSBUTTERSCHNITZEL</b> mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse (EW) (SF)	Hühnersuppe mit Sternchen <b>ZARTWEIZENRISOTTO</b> mit Gemüse (EW) (SF)
	Allergene: A,C kcal 671	Allergene: A,C,G,L kcal 571	Allergene: A,C,G,L kcal 690
<b>DO</b> 15.05.	Zucchini-cremesuppe <b>SPINAT-KARTOFFELGRATIN</b> mit Tomatenragout (SF)	Hühnersuppe mit Sternchen <b>SCHWEINSRAGOUT</b> mit Gemüse und Salzkartoffeln	Klare Suppe Backerbsen <b>GEMÜSENUDEL-TASCHEN</b> mit gelber Paprikarahmsauce (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 457	Allergene: A,G,L kcal 633	Allergene: A,C,G kcal 262
<b>FR</b> 16.05.	Selleriecremesuppe <b>ZARTWEIZENRISOTTO</b> mit Gemüse (EW) (SF)	Klare Suppe Backerbsen <b>MILCHREIS</b> mit Beerenröster (SF)	Rindsuppe mit Reibteig <b>PENNE PRIMAVERA</b> (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 671	Allergene: A,C,G kcal 608	Allergene: A,C kcal 474
<b>SA</b> 17.05.	Rindsuppe mit Reibteig <b>MILCHREIS</b> mit Beerenröster (EW) (SF)	Selleriecremesuppe <b>PENNE PRIMAVERA</b> (SF)	Zucchini-cremesuppe <b>KALBSBUTTERSCHNITZEL</b> mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G kcal 565	Allergene: A,C,G,L kcal 489	Allergene: A,C,G,L kcal 629
<b>SO</b> 18.05.	Maiscremesuppe <b>KALBSBUTTERSCHNITZEL</b> mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse (EW) (SF)	Zucchini-cremesuppe <b>SEELACHSWÜRFEL IN DILLSAUCE</b> mit Reis (EW) (SF)	Kräutertropfteigsuppe <b>SURBRATEN</b> mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut (EW) (SF)
	Allergene: A,C,G,L kcal 670	Allergene: A,D,G kcal 541	Allergene: A,C kcal 671

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](mailto:menueservices@samariterbund.net)  
[www.menueservices.at](http://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).