

Wochenpaket 04.11. - 10.11.2024 (KW 45)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
	BE		BE		BE	
MO 04.11.	Buchstabensuppe HÜHNERRAGOUT Gärtnerinnen Art mit Reis	0,7 3,4	Bozener Gemüsesuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese	0,8 5,7	Eisprudelsuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle	3,4
	(SF)		(EW) (SF)		(SF)	
	Allergene: A,G,L	kcal 543	Allergene: A,C,F,L	kcal 480	Allergene: A,C,G	kcal 483
DI 05.11.	Maiscremesuppe KRAUTFLECKERL	1,2 7,2	Grießnockerlsuppe MARILLENPALATSCHINKEN	0,7 6,8	Buchstabensuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese	0,7 5,7
	(EW) (SF)		(EW) (SF)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,G	kcal 626	Allergene: A,C,G	kcal 677	Allergene: A,C,F,L	kcal 470
MI 06.11.	Grießnockerlsuppe MARILLENPALATSCHINKEN	0,7 6,8	Hühnersuppe mit Sternchen HASCHEEHÖRNCHEN	1,3 5,5	Maiscremesuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse	1,2 5,1
	(EW) (SF)		(EW)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,G	kcal 677	Allergene: A,C,L	kcal 685	Allergene: A,C,G	kcal 771
DO 07.11.	Bozener Gemüsesuppe SALONBEUSCHEL mit Serviettenknödel	0,8 3,8	Grießsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse	0,5 5,1	Gemüsebouillon m.Semmel-Lauch-Knödeln SPINATPALATSCHINKEN mit Käsesauce	1,3 3,3
	(SF)		(EW) (SF)		(SF)	
	Allergene: A,C,D,G,L,M	kcal 592	Allergene: A,C,G,L	kcal 667	Allergene: A,C,G,L	kcal 660
FR 08.11.	Grießsuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese	0,5 5,7	Buchstabensuppe EIERNÖCKERL Roter Rübensalat	0,7 5,5 0,6	Grießnockerlsuppe KRAUTFLECKERL	0,7 7,2
	(EW) (SF)		(SF)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,F,L	kcal 465	Allergene: A,C,G	kcal 604	Allergene: A,C	kcal 574
SA 09.11.	Gemüsebouillon m.Semmel-Lauch-Knödeln HASCHEEHÖRNCHEN Roter Rübensalat	1,3 5,5 0,6	Maiscremesuppe HÜHNERBRUSTFILET NATUR mit Spätzle	1,2 3,4	Bozener Gemüsesuppe HÜHNERRAGOUT Gärtnerinnen Art mit Reis	0,8 3,4
			(SF)		(SF)	
	Allergene: A,C,G,L	kcal 823	Allergene: A,C,G	kcal 573	Allergene: A,G,L	kcal 553
SO 10.11.	Eisprudelsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse	5,1	Eisprudelsuppe ESTERHAZYRINDSBRATEN mit Hörnchen	5,3	Grießsuppe HASCHEEHÖRNCHEN Roter Rübensalat	0,5 5,5 0,6
	(EW) (SF)		(SF)			
	Allergene: A,C,G	kcal 681	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 11.11. - 17.11.2024 (KW 46)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ
	BE	BE	BE
MO 11.11.	Teigmuschelsuppe HÜHNERBRUSTFILET in Tomaten-Basilikumsc mit Makkaroni Allergene: A,C kcal 442 kcal 4,4 (SF)	Gelbe Rübensuppe POLPETTI in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Allergene: A,C,G,L kcal 634 kcal 0,6 4,7 (EW)	Kräutertropfteigsuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Allergene: A,C,G kcal 620 kcal 0,5 4,1 (SF)
DI 12.11.	Gelbe Rübensuppe TOPFENAUF LAUF mit Himbeeren Allergene: A,C,G,L kcal 877 kcal 0,6 9,1 (EW) (SF)	Teigmuschelsuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Allergene: A,C,G kcal 356 kcal 0,6 2,5 (EW) (SF)	Hühnersuppe mit Grießnockerln PIKANTE SEMMELLAIBCHEN mit warmem Krautsalat Allergene: A,C,G,L kcal 823 kcal 0,8 3,4 (SF)
MI 13.11.	Kräutertropfteigsuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kümmelkartoffeln und Kohl Allergene: A,C,G kcal 617 kcal 0,5 2,6 (EW)	Selleriecremesuppe TOPFENAUF LAUF mit Himbeeren Allergene: A,C,G,L kcal 810 kcal 0,5 9,1 (EW) (SF)	Gelbe Rübensuppe ALASKA-SEELÄCHS MÜLLERIN-ART mit Gemüse und Reis Allergene: A,D,G,L kcal 585 kcal 0,6 4,4 (SF)
DO 14.11.	Kürbiscremesuppe PAPRIKAHENDLRAGOUT mit Spätzle Allergene: A,C,G,L kcal 716 kcal 0,6 4,1 (SF)	Dillkräutersuppe KALBFLEISCH in Wurzelsauce mit Hörnchen Allergene: A,G,L kcal 668 kcal 0,6 5,5 (EW) (SF)	Teigmuschelsuppe HÜHNERBRUSTFILET in Tomaten-Basilikumsc mit Makkaroni Allergene: A,C kcal 442 kcal 0,6 4,4 (SF)
FR 15.11.	Selleriecremesuppe PIKANTE SEMMELLAIBCHEN mit warmem Krautsalat Allergene: A,C,G,L kcal 792 kcal 0,5 3,4 (EW) (SF)	Zucchini-cremesuppe ALASKA-SEELÄCHS MÜLLERIN-ART mit Gemüse und Reis Allergene: A,D,G kcal 561 kcal 0,6 4,4 (SF)	Kürbiscremesuppe SPAGHETTI mit Puten-Carbonara Allergene: A,C,G,L kcal 636 kcal 0,6 4,7 (EW) (SF)
SA 16.11.	Zucchini-cremesuppe SPAGHETTI mit Puten-Carbonara Allergene: A,C,G kcal 584 kcal 0,6 4,7 (EW) (SF)	Hühnersuppe mit Grießnockerln HÜHNERBRUSTFILET in Tomaten-Basilikumsc mit Makkaroni Allergene: A,C,L kcal 496 kcal 0,8 4,4 (SF)	Selleriecremesuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln Allergene: A,C,G,L kcal 378 kcal 0,5 2,5 (EW) (SF)
SO 17.11.	Hühnersuppe mit Grießnockerln SCHWEINSBRATEN mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat Allergene: A,C,G,L kcal 563 kcal 0,8 2,2 (SF)	Kräutertropfteigsuppe SAFTFLEISCH mit Hörnchen und Karottengemüse Allergene: A,C,L kcal 534 kcal 0,5 4,5 (SF)	Zucchini-cremesuppe FASCHIERTE LAIBCHEN mit Kümmelkartoffeln und Kohl Allergene: A,C,G kcal 660 kcal 0,6 2,6 (EW)

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).