

Wochenpaket 10.02. - 16.02.2025 (KW 07)

	TAGESMENÜ	DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ	DAS BEWUSSTE MENÜ
	BE	BE	BE
MO 10.02.	Zucchini cremesuppe TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce Allergene: A,C,G kcal 673	Kräutertropfteigsuppe EIERNÖCKERL Karottensalat Allergene: A,C,G kcal 685	Gärtnerinnensuppe PENNE mit Tomatensauce Allergene: A,C,L kcal 425
DI 11.02.	Teigmuschelsuppe SCHINKENFLECKERL überbacken Allergene: A,C,G kcal 727	Zucchini cremesuppe PENNE mit Tomatensauce Allergene: A,C,G kcal 496	Karfiolsuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Kartoffellaibchen Allergene: A,G kcal 418
MI 12.02.	Kräutertropfteigsuppe ASIATISCHE HÜHNERPFANNE mit Reis Allergene: A,C,F,G kcal 528	Teigmuschelsuppe TOPFENSTRUDEL mit Vanillesauce Allergene: A,C,G kcal 607	Kürbiscremesuppe KAISERSCHMARREN mit Apfelmus Allergene: A,C,G,L kcal 726
DO 13.02.	Karfiolsuppe LEBERKÄSE GEBRATEN mit Cremespinat und Salzkartoffeln Allergene: A,G kcal 652	Gärtnerinnensuppe SPAGHETTI mit Sojabolognese Allergene: A,C,F,L kcal 457	Teigmuschelsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse Allergene: A,C,G kcal 705
FR 14.02.	Gelbe Rübensuppe KOHLRABIGEMÜSE mit Kartoffellaibchen Allergene: A,G,L kcal 429	Karfiolsuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse Allergene: A,C,G kcal 783	Gelbe Rübensuppe SCHOPFBRATEN mit Serviettenknödeln Allergene: A,C,G,L kcal 707
SA 15.02.	Kürbiscremesuppe SCHOPFBRATEN mit Serviettenknödeln Allergene: A,C,G,L kcal 736	Eisprudelsuppe GEBR. TRUTHAHNSTÜCKE im Gemüsesaft mit Semmelknödeln Allergene: A,C,G,L,M kcal 574	Kräutertropfteigsuppe EIERNÖCKERL Karottensalat Allergene: A,C,G kcal 685
SO 16.02.	Gärtnerinnensuppe KALBFLEISCHBÄLLCHEN mit Reis und Kaisergemüse Allergene: A,C,G,L kcal 699	Gelbe Rübensuppe GEMÜSENUDELN mit Hühnerstreifen Allergene: A,G,L kcal 514	Zucchini cremesuppe LEBERKÄSE GEBRATEN mit Cremespinat und Salzkartoffeln Allergene: A,G kcal 639

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 17.02. - 23.02.2025 (KW 08)

	TAGESMENÜ		DAS LEICHTE VOLLKOSTMENÜ		DAS BEWUSSTE MENÜ	
	BE		BE		BE	
MO 17.02.	Grießnockerlsuppe FISOLENGULASCH mit Salzkartoffeln	0,7 3,2	Hühnersuppe mit Nudeln OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln	0,8 2,5	Dillkräutersuppe BROCCOLI-NUDELAUFLAUF mit Tomatenragout	0,6 4,6
	(EW) (SF)		(EW) (SF)		(SF)	
	Allergene: A,C,G	kcal 389	Allergene: A,C,G,L	kcal 376	Allergene: A,C,G	kcal 582
DI 18.02.	Dillkräutersuppe BROCCOLI-NUDELAUFLAUF mit Tomatenragout	0,6 4,6	Kartoffelcremesuppe HOKIFISCHFILET IN TOMATENSAUCE mit Reis	0,7 4,7	Grießnockerlsuppe GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Dillkartoffeln	0,7 1,6
	(SF)		(EW) (SF)		(SF)	
	Allergene: A,C,G	kcal 582	Allergene: A,D,G	kcal 658	Allergene: A,C,G	kcal 420
MI 19.02.	Hühnersuppe mit Nudeln KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten	0,8 3,9	Kräutertropfteigsuppe ESTERHAZY- RINDSGESCHNETZELTES mit Nockerln	0,5 4,0	Teigreissuppe KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten	0,6 3,9
	(SF)		(SF)		(SF)	
	Allergene: A,C,G,L	kcal 497	Allergene: A,C,G,L	kcal 625	Allergene: A,C,G	kcal 492
DO 20.02.	Kartoffelcremesuppe LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken	0,7 4,9	Teigreissuppe KALBSBRATEN mit Reis und Babykarotten	0,6 3,9	Selleriecremesuppe FISOLENGULASCH mit Salzkartoffeln	0,5 3,2
	(SF)		(SF)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,G	kcal 606	Allergene: A,C,G	kcal 492	Allergene: A,G,L	kcal 358
FR 21.02.	Selleriecremesuppe APFEL-MOHNSCHMARREN Birnenmus	0,5 7,8 1,9	Dillkräutersuppe BROCCOLI-NUDELAUFLAUF mit Tomatenragout	0,6 4,6	Kartoffelcremesuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln	0,7 2,5
	(EW) (SF)		(SF)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,G,L	kcal 869	Allergene: A,C,G	kcal 582	Allergene: A,C,G	kcal 425
SA 22.02.	Teigreissuppe OMELETTE mit Cremespinat und Salzkartoffeln	0,6 2,5	Selleriecremesuppe TOPFENKNÖDEL mit Marillenröster	0,5 6,4	Kräutertropfteigsuppe HOKIFISCHFILET IN TOMATENSAUCE mit Reis	0,5 4,7
	(EW) (SF)		(EW) (SF)		(EW) (SF)	
	Allergene: A,C,G	kcal 371	Allergene: A,C,G,L	kcal 568	Allergene: A,C,D,G	kcal 611
SO 23.02.	Zwiebelsuppe ESTERHAZY- RINDSGESCHNETZELTES mit Nockerln	0,2 4,0	Grießnockerlsuppe GEKOCHTES RINDFLEISCH mit Dillkartoffeln	0,7 1,6	Hühnersuppe mit Nudeln LAUCHRAHMNUDELN mit Hühnerbruststücken	0,8 4,9
	(SF)		(SF)		(SF)	
	Allergene: A,C,G,L	kcal 625	Allergene: A,C,G	kcal 420	Allergene: A,C,G,L	kcal 557

ESSEN AUF RÄDERN
Ihr Menü Service für Zuhause



DAS VITALE WOCHENPAKET

Diese Organisation liefert das Wochenpaket direkt zu Ihnen nach Hause.

SAMARITERBUND
WIEN

Petrtschgasse 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).