



HILFSWERK

Hilfswerk Menüservice

IHR RESTAURANT ZUHAUSE

Guten
Appetit!



Genießen Sie österreichische Schmankerl in Top-Qualität des Hilfswerk Menüservice.

Die Speisen werden mit reichlich Wissen, einer großen Portion Erfahrung, einer Prise Innovation und Fingerspitzengefühl von der Menü-Manufaktur angebraten, abgeschmeckt und geschmort – kurzum für Sie bestens zubereitet!

Wir bieten auch für Diabetiker geeignete Kost und Leichtkost sowie salzreduzierte, vegetarische, glutenfreie und laktosefreie Speisen an. Zusätzlich gibt es pürierte und geformte Kost sowie das Trink-Menü.

Unser Hilfswerk Menüservice-Team ist gerne für Sie da und wünscht jetzt schon **Guten Appetit!**

Bestelltelefon

05 9249-80800

Mo bis Do 7.30 – 17.00 Uhr

Fr 7.30 – 15.00 Uhr

IHRE VORTEILE



Jetzt testen!

4 Speisen um 18,00 Euro

Mehr Infos auf der Rückseite



Die Lieferung erfolgt tiefgekühlt.



Praktischer geht's nicht
HILFSWERK MENÜSERVICE

Wochenmenüs Seite 5

Ein- oder zweigängige Menüs, wahlweise mit Frischepaket



**Fertige
Wochensortimente .. ab Seite 6**

Schnell und einfach ausgewählt aus Wochensortimenten
mit jeweils sieben Suppen bzw. sieben Hauptspeisen



À la carte ab Seite 16

Die freie Wahl aus über 100 Speisen



Spezial-Menüs ab Seite 52

Wir bieten auch pürierte Kost, das Trink-Menü sowie leichte Kost an.



Kostformen KENNZEICHNUNGEN

LK

Angepasste Vollkost: Diese Menüs / Menükomponenten werden aus besonders gut verträglichen Zutaten hergestellt. Sie sind außerdem mild gewürzt und schonend gegart.

D

BE max. 5,0: Diese Menüs enthalten max. 5,0 BE pro Portion sowie höchstens 2% zugesetzten Zucker. Außerdem sind die verwendeten Kohlenhydrate überwiegend langsam resorbierbar.

Sa

Salzreduzierte Menüs: Eine Reduzierung der Natriumaufnahme trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Blutdrucks bei. Salzreduzierte Menüs sind hier eine optimale Lösung. Mit einem Durchschnittsgehalt von 2g Salz pro Menü lassen sie sich im Rahmen einer abwechslungsreichen und ausgewogenen Ernährung in eine salzreduzierte Kost einplanen.



Vegetarische Menüs: Diese Menüs enthalten keinerlei Fleisch- und Fischprodukte. Die ideale, abwechslungsreiche Ernährung für alle, die keinen Fisch oder kein Fleisch essen möchten.



Enthält Laktose: Diese Menüs enthalten Milchzucker laut Rezeptur.



Enthält Gluten: Diese Menüs enthalten Gluten laut Rezeptur.



Mit Schweinefleisch: Diese Menüs enthalten Schweinefleisch oder Schweinefleischprodukte.



Aus kontrolliert-nachhaltiger Fischerei: Bestandserhaltende Fischereimethoden und die Vermeidung von Überfischung gewährleistet unsere Nachhaltigkeits-Garantie. Die so gekennzeichneten Fisch-Artikel stammen aus kontrolliert nachhaltiger Fischerei.

Nährwerte: Die durchschnittlichen Nährwerte pro Portion umfassen Energie (kJ, kcal), Fett [g], davon gesättigte Fettsäuren (ges. FS) [g], Kohlenhydrate (KH) [g], davon Zucker [g], Eiweiß [g], Salz [g].

BE: Broteinheiten

Die Allergenkennzeichnungen – nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

(A) enthält Gluten

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen
- A3 enthält Gerste
- A4 enthält Hafer
- A5 enthält Dinkel
- A6 enthält Kamut

B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch und Milchprodukte

(H) enthält Schalenfrüchte

H1 enthält Mandeln

H2 enthält Haselnüsse

H3 enthält Walnüsse

H4 enthält Kaschunüsse

H5 enthält Pecannüsse

H6 enthält Paranüsse

H7 enthält Pistazien

H8 enthält Macadamianüsse

L enthält Sellerie

M enthält Senf

N enthält Sesam

O enthält Sulfid/Schwefeldioxid

P enthält Lupine

R enthält Weichtiere

Bei Fragen zu Zutaten und Allergenen in unseren Produkten, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner. Hier erhalten Sie von uns detaillierte, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Informationen.

Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge. Abweichungen bleiben vorbehalten.

Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- ② mit Konservierungsstoff
- ③ mit Antioxidationsmittel
- ⑦ mit Nitritpökelsalz
- ⑧ mit Phosphat
- ⑨ mit Süßungsmittel(n)

Genussvolle WOCHENMENÜS

EINE WOCHE GENUSS SCHON AB 6,95 EURO TÄGLICH

Mit unserem Wochenmenü können Sie eine Woche lang genießen. Bestellen Sie das Frischepaket mit knackigem Salat, Obst, Kuchen und Milchprodukten direkt dazu! Sie haben die Wahl zwischen **eingängigen und zweigängigen Menüvarianten sowie einem Frischepaket.**

GENUSSMENÜ | GUT & GÜNSTIG

1-gängig

nur 6,95 € pro Tag

für ein 1-Gang-Menü 48,65 €/Woche

VITALMENÜ | NUR HAUPTSPESIEN

1-gängig | für Diabetiker geeignet

nur € 7,55 pro Tag

für ein 1-Gang-Menü 52,85 €/Woche

SCHLEMMERMENÜ PLUS | MIT SUPPE 2-gängig

nur 9,75 € pro Tag

für ein 2-Gänge-Menü 68,25 €/Woche

FRISCHEPAKET DER WOCHE

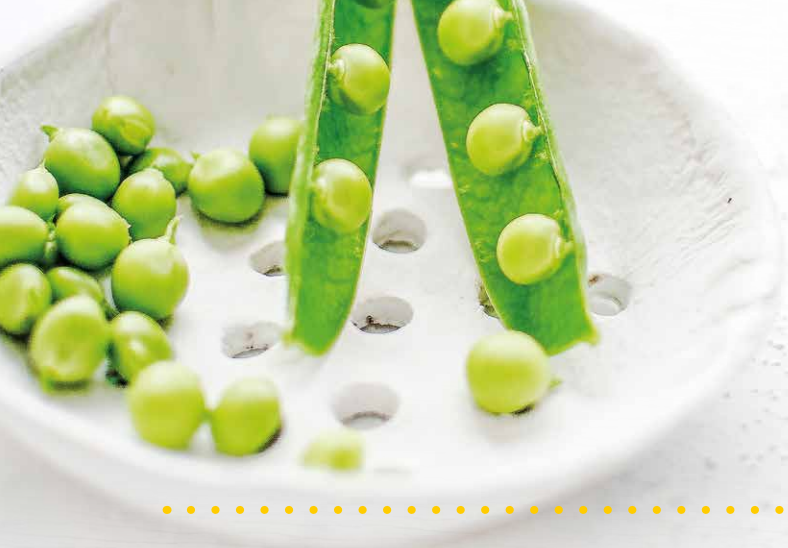
Salat, Kuchen, Obst und Milchprodukte

Inhalt und Preis lt. Speiseplan

AKTUELLE SPEISEPLÄNE

Jede Woche gibt es einen neuen Menüplan. Fragen Sie Ihre*n Hilfswerk-Mitarbeiter*in nach dem Speiseplan oder gustieren Sie unter www.noe.hilfswerk.at.





UNSERE FERTIGEN

Wochensortimente

SCHNELL
AUSGEWÄHLT

In jedem unserer Wochensortimente sind jeweils 7 verschiedene Speisen (à 1 Stück) enthalten.

Unsere
Empfehlung

Best.-Nr. HH 441

Lieblingsspeisen 2024

Hausgemachtes
Rindsgulasch
mit Spätzle



Paniertes
Schweinschnitzel
mit Petersilerdäpfeln



Faschiertes Laibchen
"Schweizer Art"
mit Erbsen und
Erdäpfelpüree



Gegrillte
Hühnerkeule
mit Langkorn-Reis



Schinkenfleckerl



Spaghetti Bolognese



3 Topfenpalatschinken
in Vanillesauce,
mit Rum verfeinert



Allergienhinweis A1, C, G, L, O

49,90 €

Wochen-
sortiment 1



Best.-Nr. HS 027

Klare Suppen mit Einlage

Rindssuppe
mit Leberknödel



Rindssuppe
mit Nudeln



Rindssuppe
mit Grießnockerl



Allergenhinweis A1, C, G, L

Rindssuppe
mit Frittaten



Reibteigsuppe



Festtagssuppe
mit Muschelnudeln,
Gemüse und Hühnerfleisch



Altwiener Suppentopf
mit Rindfleisch, Nudeln
und Gemüse



19,00 €

Wochen-
sortiment 2



Best.-Nr. HS 028

Cremesuppen

Feinschmecker-
Gemüsesuppe



Kalbscremesuppe
mit Semmelknödel



Grießsuppe
legiert



Allergenhinweis A1, C, G, L

Erdäpfelrahmsuppe



Broccolicremesuppe



Paradeissuppe
mit Reis



Karfiolcremesuppe
mit Croutons (seperat)



20,00 €

Wochen-
sortiment 3



Best.-Nr. HS 029

Lieblingssuppen

Rindssuppe
mit Leberknödel



Rindssuppe
mit Grießnockel



Rindssuppe
mit Frittaten



Allergenhinweis A1, C, G, L

Rindsuppe
mit Nudeln



Kalbscremesuppe
mit Semmelknödel



Broccolicremesuppe



Reibteigsuppe



19,00 €

Wochen-
sortiment 4



Best.-Nr. HH 447

Pastawoche

Vegetarische Nudelplatte
Tortellini mit Basilikum- und
Makkaroni mit Paradeiserause



Farfalle Pomodorino
Pasta mit Broccoli,
Paradeiser und Mozzarella



Gebratene Asianudeln
mit Gemüse



Allergenhinweis A1, C, F, G, L, M

Spinatravioli
in fruchtigem
Paradeisragout



Spaghetti Bolognese



Spaghetti „Carbonara“
in milder Käsesauce,
verfeinert mit Speck



Lasagne Bolognese
mit Faschierem vom Rind &
Schwein, Paradeiserause und
Käse



49,00 €



Wochen-
sortiment 5



Best.-Nr. HH 440

Feine Landküche

Reisfleisch
Schweinefleischstücke in
saftigem Paradeiserreis



Faschierter Braten
mit Püree und Gemüse



Krautfleckerl



Pariser Schnitzel
mit Risi-Pisi



Herzhafter Linseneintopf
mit Selchfleisch und
Erdäpfeln



Schweinsbraten
mit Gabelkraut und
Serviettenknödel



Kaiserschmarrn
mit Zwetschenröster



Allergenhinweis A1, C, G, L, M, O

49,90 €





Wochen- sortiment 6



Best.-Nr. HH 505

Feinschmeckerwoche **DIABETIKER**

**Gekochtes Rindfleisch
auf Spinat,
Erdäpfelschmarren**



**Champignonschnitzel
Schweinsschnitzel in
Champignonrahmsauce,
Gemüsereis**



**Kalbsbutterschnitzel
mit Gemüse und
Erdäpfelpüree**



Allergenhinweis A1, C, G, M, O

**Gegrillte
Hühnerkeule
mit Langkorn-Reis**



**Rahmfisolen
mit Röstinchen**



**Chili con Carne
mit Rindfleisch, Bohnen,
Erdäpfeln, Zwiebeln
und Paprika**



**Topfengrießauflauf
mit Marillenmus**



56,00 €



Wochen- sortiment 7



Best.-Nr. HH 506

Die neuen Klassiker **DIABETIKER**

**Schweinsfilet in
Pfefferrahmsauce
mit Speckfisolen und
Röstiecken**



**Kalbsrollbraten
mit Karotten und Reis**



**Faschierter Braten
mit Püree und Gemüse**



Allergenhinweis A1, C, G, M, O

**Erdäpfelgulasch
mit Wurst**



**Altwiener Matrosenfleisch
Rindsgulasch mit Karotten,
Zwiebeln dazu Spiralen**



**Cremspinaat
mit Erdäpfelschmarren**



**Milchreis
mit Weichseln**



57,00 €



Wochen-
sortiment 8

Best.-Nr. HH 444

Die Fleischtiger

Saftiges Rindsschnitzel
mit Zwiebelsauce
und Spiralen



Kalbsbutterschnitzel
mit Gemüse und
Erdäpfelpüree



Reisfleisch
Schweinefleischstücke in
saftigem Paradeiserreis



**Paniertes
Schweinschnitzel**
mit Petersilerdäpfeln



Backhendl
mit Erbsenreis



**Wurzelfleisch
"Steirische Art"**
mit Wurzelgemüse und
Kümmelerdäpfeln



Schweinsbraten
mit Gabelkraut und
Serviettenknödel



LK D Sa
Allergenhinweis A1, C, G, L, M, O

58,00 €



Wochen- sortiment 9



Best.-Nr. HH 443

Gut & Günstig

**Faschierte Laibchen
„Schweizer Art“
mit Käse, Erbsen, Erdäpfel-
püree und Röstzwiebeln**



**Champignonsauce
mit Serviettenknödel**



**Hühnerfilet "Picatta"
mit Spaghetti und
Paradeisersauce**



Allergenhinweis A1, C, G, O

**Gefüllter Paprika
mit Paradeissauce und
Petersilerdäpfel**



Schinkenfleckerl



**3 Topfenpalatschinken
in Vanillesauce,
mit Rum verfeinert**



**Kaiserschmarr'n
mit Zucker bestreut,
Zwetschenröster**



48,00 €



Wochen- sortiment 10



Best.-Nr. HH 507

Die Schlemmerei

DIABETIKER

**Kalbsbutterschnitzel
mit Gemüse und
Erdäpfelpüree**



**Gegrillte
Hühnerkeule
mit Langkorn-Reis**



**Pariser Schnitzel
Putenschnitzel im
Backteig mit Risi-Pisi**



Allergenhinweis A1, C, D, G, M, O

**Dorschfilet gebacken
mit Gemüse und
Petersilerdäpfeln**



**Erdäpfeltaschen
mit Rahmgemüse**



**Chili con Carne
mit Rindfleisch, Bohnen,
Erdäpfeln, Zwiebeln
und Paprika**



**Debreziner gulasch
mit Bohnen, Zwiebeln,
Karotten und Erdäpfeln**



55,00 €

Die süße Verführung



Wochen-
sortiment 11



Best.-Nr. HH 445

Die Naschkatzen

**Kaiserschmarrn
mit Zwetschenröster**



**Mohnnudeln
mit Apfelmus**



**3 Topfenpalatschinken
mit Vanillesauce**



**Fruchtig feiner
Apfelstrudel**



3 Marillenpalatschinken



**Reisauflauf
mit Äpfel und
Beerenröster**



**Germknödel
mit Powidl-Füllung, Vanillesauce
und Mohn-Zucker-Mischung**



Allergienhinweis A1, C, G

49,90 €

Wochen-
sortiment 12



Best.-Nr. HH 446

Veggie Genuss VEGETARISCH

Vegetarisches Krautfleisch
aus Sojageschnetzeltem,
dazu Kümmelerdäpfel



Krautfleckerl



Vegetarisches Thai Curry
mit Gemüsemischung,
Kokosnussmilch, Ingwer
und Jasminreis



Allergenhinweis A1, C, F, G, M

Gebratene Asianudeln
mit Gemüse



Champignonsauce
mit Serviettenknödel



Spinatravioli
in fruchtigem
Paradeisragout



3 Marillenpalatschinken



48,00 €

Wochen-
sortiment 13



Best.-Nr. HH 504

Leicht & Gut GLUTEN- UND LAKTOSEFREI

Fisoleneintopf
mit Rindfleisch, dazu
Braterdäpfel



Wurzelfleisch
"Steirische Art"
mit Wurzelgemüse und
Kümmelerdäpfeln



Reisfleisch
Schweinefleischstücke in
saftigem Paradeiserreis



Allergenhinweis: L, M

Chili con Carne
mit Rindfleisch, Bohnen,
Erdäpfeln, Zwiebeln
und Paprika



Bunte Gemüseplatte
mit Erdäpfeln



Rostbratwürstchen
auf Sauerkraut,
Erdäpfelschmarr'n



Cevapcici
mit Letscho und Reis



57,00 €

Spezial-Menüs

BEI KAU- UND SCHLUCKBESCHWERDEN

Wochen-
sortiment 14

Pürierte Kost

PÜRIERT

Best.-Nr. HH 499

Pürierte Rahmnudeln alla Napoli
Tomatensauce

Püriertes Schweinebraten
Bratensauce, Kohlrabigemüse,
Karotten-Erdäpfelpüree

Püriertes à la Königsberger Klöße
Kapernsoße, Karottengemüse und
Kartoffelpüree

Püriertes Hühnergeschnetzeltes
Karfiol-Broccoligemüse, Bechamelkartoffeln

Pürierte Gemüsevariation
Karfiol-Broccoligemüse,
Süßkartoffel-Mais-Püree

Püriertes Hühnerfrikassee
Karottengemüse, Erdäpfelpüree

Pürierte Bolognese vom Rind
Rahmnudeln

49,90 €



Allergenhinweis: A1, C, G, L

*Diese Kostform enthält in Form gebrachte feinst passierte Fleisch- und Fischkomponenten. Die Gemüse- und Stärkebeilagen sind einzeln püriert.



À la carte



Suppen ab Seite 18

Hauptspeisen ab Seite 24

- Rind
- Schwein
- Geflügel
- Nudelgerichte
- Kalb
- Faschirtes und Wurst
- Fisch
- Vegetarische Menüs

Süße Hauptspeisen ab Seite 48

Spezial-Menüs ab Seite 52

- Fit & Vital
- Pürierte Kost
- Trink Menü

Nachspeisen ab Seite 57



Suppen



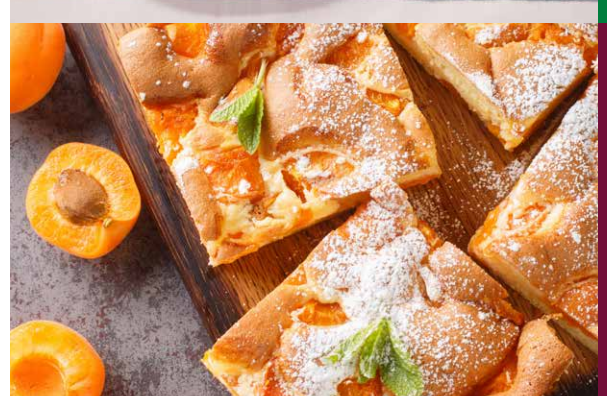
Hauptspeisen



Süße Hauptspeisen



Spezial-Menüs



Nachspeisen

Hausgemachte Suppen



Zum Auslöffeln

UNSERE SUPPEN - SEELENWÄRMER FÜR KALTE TAGE!

Von unseren Küchen-Meistern frisch gekocht.
Beste Zutaten und hausgemachte Gemüse- und Fleischfonds
sind Teil unserer Manufaktur-Prinzipien.



Best.-Nr. 92001



Rindsuppe mit Leberknödel

2,80 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 423 kJ (101 kcal);
Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
KH 9 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 5 g;
Salz 2,99 g
BE 0,8 Allergenhinweis: A1, C



Best.-Nr. 92002



Rindsuppe mit Nudeln

2,60 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 312 kJ (74 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;
KH 12 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,19 g

BE 1,0

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 92003



Rindsuppe mit Grießnockerl

2,70 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 372 kJ (89 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS 2 g;
KH 9 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,92 g

BE 0,8

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 92004



Rindsuppe mit Frittaten
Frittaten separat beigelegt

2,80 €

Gesamt-Einwaage: 240 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 423 kJ (101 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS <1 g;
KH 12 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 3,07 g

BE 1,0

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 92005



Reibteigsuppe

2,60 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 312 kJ (74 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;
KH 12 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,23 g

BE 1,0

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 92101



Feinschmecker-Gemüsesuppe
gebunden

2,80 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 428 kJ (103 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 5 g;
KH 7 g, davon Zucker 5 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,37 g

BE 0,6

Allergenhinweis:
G, L



Best.-Nr. 92018



Festtagssuppe
Hühnersuppe mit Muschelnudeln, Gemüse und Hühnerfleisch

2,90 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 323 kJ (76 kcal); Fett <1 g, davon ges. FS <1 g;
KH 7 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 12 g; Salz 1,93 g

BE 0,6

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 92121



Bohnensuppe mit Speck ③⑦⑧

4,30 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 690 kJ (165 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
KH 16 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 7 g; Salz 4,74 g

BE 1,3

Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 92102



Kalbscremesuppe mit Semmelknödel

2,90 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 970 kJ (232 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 5 g;
 KH 21 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 9 g; Salz 2,32 g

BE 1,8
 Allergenhinweis:
 A1, C, G, L



Best.-Nr. 92103



Knoblauchrahmsuppe Croûtons separat beigelegt

3,50 €

Gesamt-Einwaage: 250 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1108 kJ (266 kcal); Fett 18 g, davon ges. FS 8 g;
 KH 23 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 3 g; Salz 2,6 g

BE 1,9
 Allergenhinweis:
 A1, G



Best.-Nr. 92104



Paradeissuppe mit Reis

2,80 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 380 kJ (90 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 16 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,30 g

BE 1,3
 Allergenhinweis:
 A1



Best.-Nr. 92105



Erdäpfelrahmsuppe cremige Erdäpfelsuppe mit Erdäpfelwürfeln

2,90 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 581 kJ (139 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 2 g;
 KH 16 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,30 g

BE 1,3
 Allergenhinweis:
 G



Best.-Nr. 92106



Broccolicremesuppe

2,90 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 613 kJ (148 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 5 g;
 KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,32 g

BE 0,6
 Allergenhinweis:
 G



Best.-Nr. 92107



Grißsuppe legiert

2,60 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 227 kJ (54 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS 2 g;
KH 7 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 2 g; Salz 2,30 g

BE 0,6

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 92123



Erbsensuppe ³⁷⁸ mit würzigem Speck und Zwiebel

3,50 €

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 949 kJ (228 kcal); Fett 14 g, davon ges. FS 5 g;
KH 14 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 9 g; Salz 2,46 g

BE 1,2

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 92122



Karfiolcremesuppe Croûtons separat beigelegt

3,50 €

Gesamt-Einwaage: 250 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 981 kJ (235 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 5 g;
KH 23 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 5 g; Salz 2,50 g

BE 1,9

Allergenhinweis:
A1, G



Warum Suppen auf den Speiseplan gehören!

Unsere Suppen sind abwechslungsreich, bunt, voll mit frischen Zutaten und Geschmack.
Und sie sind äußerst gesund:

- **Suppen sind reich an Nährstoffen** - das langsame Garen löst Nährstoffe aus den Zutaten.
- Mit einer cremigen Gemüsesuppe **erhöhen** Sie ganz leicht den **Gemüseanteil** in Ihrem Speiseplan.
- Suppen sind **gut für die Verdauung**, denn gekochte oder pürierte Nahrung ist besser verdaulich als Rohkost.
- Sie **stärken das Immunsystem**. Knochenbrühen enthalten die Aminosäure L-Glutamin. Diese hilft Entzündungen an der Darmschleimhaut zu lindern. Ist unsere Darmschleimhaut gesund, funktioniert auch unsere Körperabwehr.

Quelle: <https://www.gruber-ernaehrung.ch/warum-sind-suppen-gesund/>

Best.-Nr. 92120



Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Erdäpfelwürfeln, herzhafth gewürzt

4,50 €

Gesamt-Einwaage: 230 g

BE 1,2

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 893 kJ (213 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 2 g;

Allergenhinweis:

KH 14 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 18 g; Salz 2,39 g

A1



Best.-Nr. 92115



Altwiener Suppentopf mit Rindfleisch, Fadennudeln, Karotten, Lauch und Sellerie

2,95 €

Gesamt-Einwaage: 230 g

BE 0,6

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

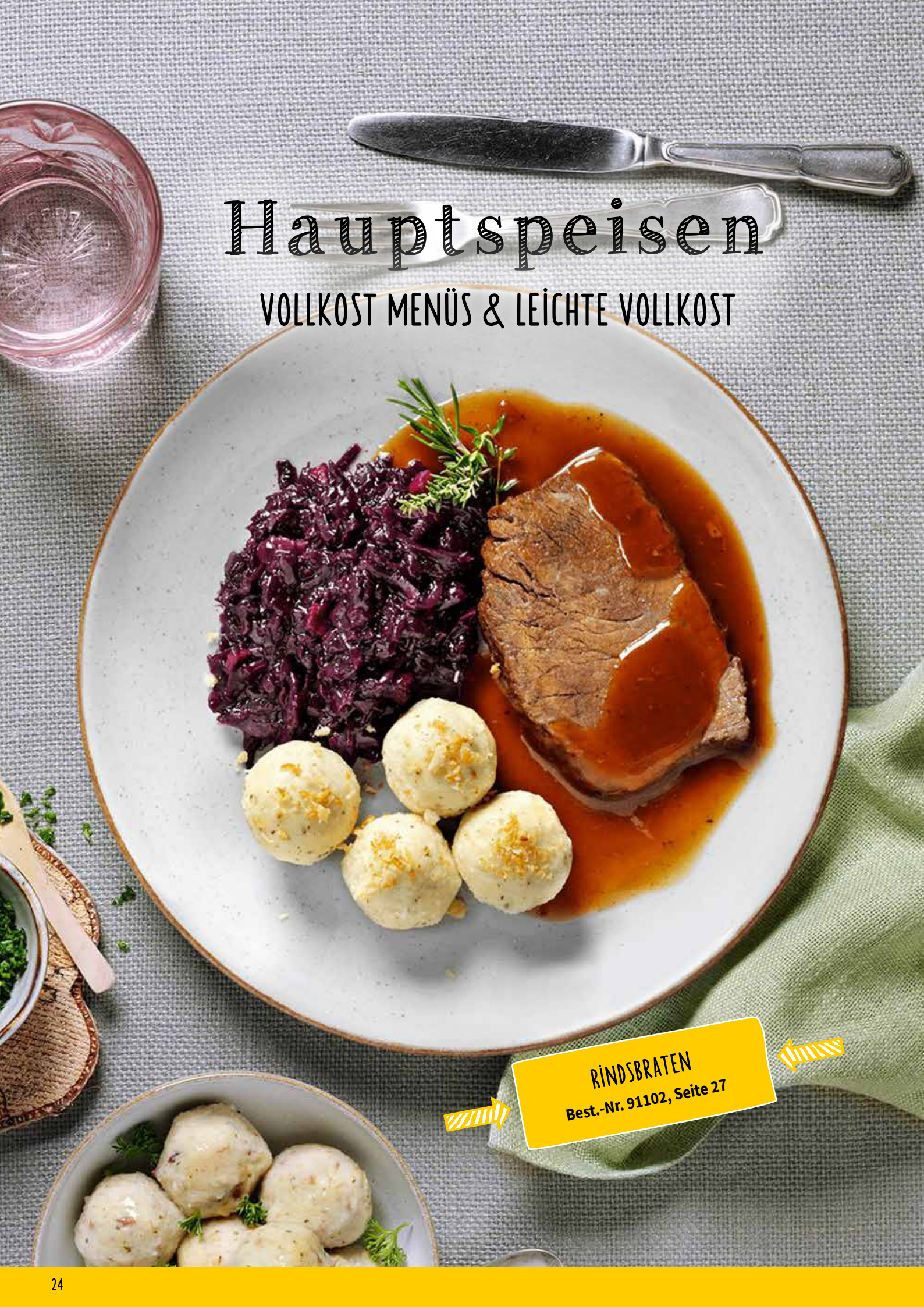
Energie 278 kJ (66 kcal); Fett 2 g, davon ges. FS < 1 g;

Allergenhinweis:

KH 7 g, davon Zucker 2 g; Eiweiß 5 g; Salz 2,69 g

A1, C, L





Hauptspeisen

VOLLKOST MENÜS & LEICHTE VOLLKOST

RINDSBRATEN
Best.-Nr. 91102, Seite 27

Feines von Rind & Kalb



RINDSGULASCH
Best.-Nr. 91123, Seite 26

Best.-Nr. 91135



Fisoleneintopf mit Rindfleisch, dazu Braterdäpfel

9,50 €

Gesamt-Einwaage: 460 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2032 kJ (484 kcal); Fett 18 g, davon ges. FS 5 g;
KH 46 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 32 g; Salz 6,07 g

BE 3,8
Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91119



Wiener Zwiebelrostbraten von der Beiried, Fond mit Rotwein abgeschmeckt, dazu Braterdäpfel

11,50 €

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2376 kJ (566 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 4 g;
KH 47 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 43 g; Salz 5,25 g

BE 3,9
Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91127



Rindsroulade ^{③ ⑦ ⑧} pikant gefüllt mit Essiggurken, Karotten, Sellerie und Selchschulterstreifen dazu Hörnchennudeln

10,40 €

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2434 kJ (577 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 4 g;
KH 67 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 46 g; Salz 3,23 g

BE 5,6
Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M



Best.-Nr. 91106



Gekochtes Rindfleisch auf Spinat, mit Erdäpfelschmarren

8,90 €

Gesamt-Einwaage: 370 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2116 kJ (506 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 7 g;
 KH 33 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 33 g; Salz 2,89 g

BE 2,8

Allergenhinweis:
 G



Best.-Nr. 91101



Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in Champignonsauce mit Gurken und Zwiebeln, Spätzle

9,50 €

Gesamt-Einwaage: 420 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2414 kJ (573 kcal); Fett 17 g, davon ges. FS 4 g;
 KH 67 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 38 g; Salz 4,83 g

BE 5,6

Allergenhinweis:
 A1, C, G



Best.-Nr. 91126



Rahmrindsbraten in herzhafter Sauce, mit Weißwein, Kapern und Karotten verfeinert, dazu Tagliatelle

10,60 €

Gesamt-Einwaage: 380 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2350 kJ (559 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 8 g;
 KH 46 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 49 g; Salz 2,55 g

BE 3,8

Allergenhinweis:
 A1, G, L, M



Best.-Nr. 91131



Geselchte Rinderzunge mit Krensauce ③ ⑦ Scheiben von der geselchten Rinderzunge mit Krensauce, dazu Wurzelgemüse und Petersilerdäpfel.

8,90 €

Gesamt-Einwaage: 400 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1592 kJ (380 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 4 g;
 KH 32 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 28 g; Salz 5,36 g

BE 2,7

Allergenhinweis:
 A1, G, O



Best.-Nr. 91123



Hausgemachtes Rindsgulasch mit Spätzle

8,30 €

Gesamt-Einwaage: 420 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2130 kJ (505 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 4 g;
 KH 59 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 38 g; Salz 5,0 g

BE 4,9

Allergenhinweis:
 A1, C



Best.-Nr. 91129



**Saftiges Rindschnitzel
an Zwiebelsauce mit Rotwein verfeinert
und Spiralen**

8,95 €

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 4,3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2188 kJ (520 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 4 g;

Allergenhinweis:

KH 52 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 40 g; Salz 3,12 g

A1, M



Best.-Nr. 91128



**Tafelspitz
mit Wurzelgemüse, Semmelkren und
Erdäpfelschmarrn**

10,90 €

Gesamt-Einwaage: 440 g

BE 3,3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2058 kJ (490 kcal); Fett 18 g, davon ges. FS 9 g;

Allergenhinweis:

KH 40 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 40 g; Salz 5,68 g

A1, G, L, O



Best.-Nr. 91102



**Zarter Rindsbraten
in Preiselbeersauce, mit Rotwein abgeschmeckt,
dazu Apfelrotkraut und Serviettenknödel**

10,80 €

Gesamt-Einwaage: 370 g

BE 3,4

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2097 kJ (499 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 7 g;

Allergenhinweis:

KH 41 g, davon Zucker 15 g; Eiweiß 41 g; Salz 3,52 g

A1, C, G



Best.-Nr. 91837



**Fiakergulasch ③ ⑦ ⑧
Rindsgulasch herzhaft abgeschmeckt mit
Frankfurter Würstl, Gewürzgurken und
Serviettenknödeln**

9,50 €

Gesamt-Einwaage: 460 g

BE 3,8

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2330 kJ (555 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 9 g;

Allergenhinweis:

KH 46 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 41 g; Salz 5,93 g

A1, C, G



Best.-Nr. 91838



**Altwiener Matrosenfleisch
Rindsgulasch mit Karotten und Zwiebeln,
dazu Spiralen**

8,80 €

Gesamt-Einwaage: 380 g

BE 4,1

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1850 kJ (439 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 4 g;

Allergenhinweis:

KH 49 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 34 g; Salz 2,89 g

A1, G, M



Best.-Nr. 91326



**Kalbsleber »Wiener Art«
in Rotweinsauce, garniert mit Röstzwiebeln,
Langkorn-Reis**

10,50 €

Gesamt-Einwaage: 410 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2375 kJ (564 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS <1 g;
KH 74 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 29 g; Salz 3,57 g

BE 6,2
Allergenhinweis:
A1, M



Best.-Nr. 91321



**Kalbsbeuschl
mit Serviettenknödel**

8,70 €

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1987 kJ (474 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 9 g;
KH 43 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 26 g; Salz 4,64 g

BE 3,6
Allergenhinweis:
A1, C, G, L, M



Best.-Nr. 91322



**Feines Kalbsbutterschnitzel
Faschirtes vom Kalb, mit Mais-Karotten-Erbsen-
Gemüse und Erdäpfelpüree**

7,90 €

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2810 kJ (674 kcal); Fett 42 g, davon ges. FS 13 g;
KH 38 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 34 g; Salz 5,63 g

BE 3,2
Allergenhinweis:
A1, C, G, O



Best.-Nr. 91323

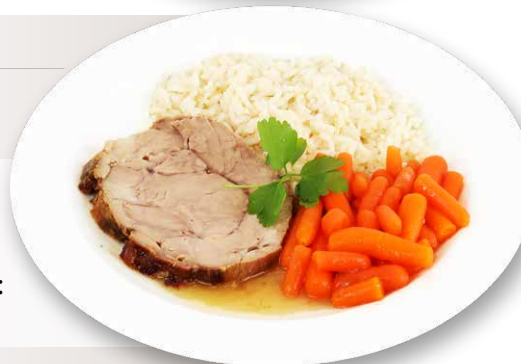


**Kalbsrollbraten
mit Karotten und Reis**

9,90 €

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1904 kJ (452 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 4 g;
KH 44 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 40 g; Salz 3,76 g

BE 3,7
Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91325



**Kalbsrahmgulasch
in feiner Obersauce, mit Spätzle**

11,20 €

Gesamt-Einwaage: 450 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2286 kJ (542 kcal); Fett 14 g, davon ges. FS 5 g;
KH 59 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 45 g; Salz 5,04 g

BE 4,9
Allergenhinweis:
A1, C, G



KÖSTLICHES VOM Schwein



Best.-Nr. 91241



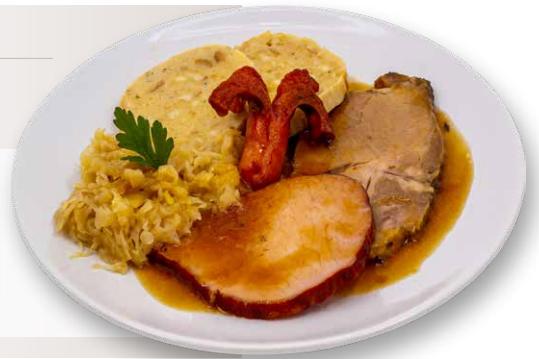
Bauernschmaus ③⑦⑧
mit Schopfbraten, Selchkarree und Frankfurter,
dazu Sauerkraut und Serviettenknödel

9,50 €

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2378 kJ (570 kcal); Fett 34 g, davon ges. FS 13 g;
KH 30 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 34 g; Salz 8,04 g

BE 2,5

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91240



Schweinsgeschnetzeltes ③⑦⑧
in cremiger Champignonsauce mit Speck,
dazu Spiralen

9,00 €

Gesamt-Einwaage: 410 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 3159 kJ (757 kcal); Fett 45 g, davon ges. FS 16 g;
KH 49 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 37 g; Salz 6,72 g

BE 4,1

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 91772



Herzhaftes Gröstl mit Würstl ③⑦⑧
mit Schweinsgeschnetzeltem, gerösteten
Erdäpfeln, Selchschulterstreifen, Gurkerl,
Würstl und Röstzwiebel

8,80 €

Gesamt-Einwaage: 340 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2978 kJ (714 kcal); Fett 44 g, davon ges. FS 14 g;
KH 41 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 37 g; Salz 4,39 g

BE 3,4

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91217



Szegediner Krautfleisch mit Serviettenknödel

8,50 €

Gesamt-Einwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2305 kJ (550 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 9 g;
KH 44 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 35 g; Salz 4,75 g

BE 3,7

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91210



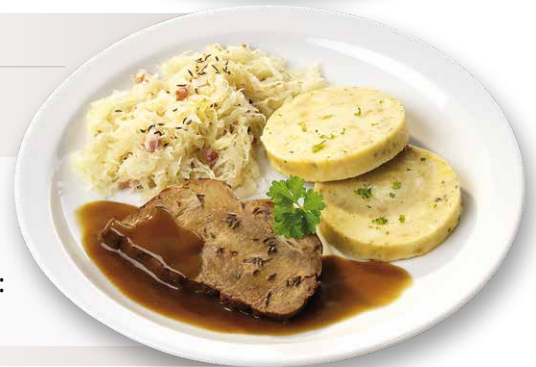
Schweinsbraten ³⁷⁸ vom Schopf mit Gabelkraut und Selchschulterstreifen dazu Serviettenknödel.

8,70 €

Gesamt-Einwaage: 390 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2565 kJ (615 kcal); Fett 39 g, davon ges. FS 12 g;
KH 35 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 31 g; Salz 6,63 g

BE 2,9

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91227



Champignonschnitzel Schweinschnitzel in Champignonrahmsauce, Gemüsereis

9,10 €

Gesamt-Einwaage: 390 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2413 kJ (575 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 8 g;
KH 51 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 39 g; Salz 4,10 g

BE 4,3

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91219



2 Naturschnitzel vom Schwein, mit Broccolireis

9,10 €

Gesamt-Einwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2796 kJ (666 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 4 g;
KH 53 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 53 g; Salz 6,42 g

BE 4,4

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91209



Surschnitzel gebacken ³⁷⁸ vom Schwein, dazu Erdäpfelschmarrn

8,30 €

Gesamt-Einwaage: 350 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2802 kJ (668 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 4 g;
KH 70 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 32 g; Salz 4,52 g

BE 5,8

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91226



Surbraten ③⑦⑧

Gebratener Surschopf mit Gabelkraut und Erdäpfelknödel.

10,40 €

Gesamt-Einwaage: 420 g

BE 4,6

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2261 kJ (541 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 4 g;
KH 55 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 13 g; Salz 5,38 g

Allergenhinweis:
A1, C, G, O



Best.-Nr. 91218



Cordon bleu „Waldviertler Art“ ③⑦⑧

Schweinschnitzel paniert, gefüllt mit Selchschulterstreifen, Käse und Lauch, Gemüserais

9,50 €

Gesamt-Einwaage: 380 g

BE 4,8

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2901 kJ (691 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 8 g;
KH 57 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 53 g; Salz 3,65 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91208



Paniertes Schweinschnitzel mit Petersilerdäpfeln

7,90 €

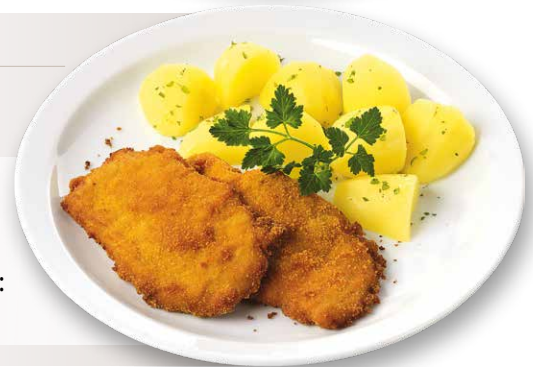
Gesamt-Einwaage: 310 g

BE 3,9

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2104 kJ (501 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 3 g;
KH 47 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 34 g; Salz 2,29 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Wussten Sie...

dass die Herkunft des Wiener Schnitzels heiß umstritten ist? Einer Legende nach brachte Feldmarschall Radetzky das Rezept 1857 aus Mailand an den Wiener Hof. Namentlich erwähnt wurde es jedoch schon 1831 in einem deutschen Kochbuch. Wo auch immer der Ursprung liegen mag, unsere Schnitzel werden traditionell per Hand paniert und ausgebacken.



Best.-Nr. 91204



Wurzelfleisch „Steirische Art“
Gekochtes Schweinefleisch mit Wurzelgemüse
und Kren, dazu Kümmelerdäpfel

8,70 €

Gesamt-Einwaage: 400 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1656 kJ (396 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 8 g;
 KH 24 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 28 g; Salz 3,56 g

BE 2,0
 Allergenhinweis:
 L



Best.-Nr. 91215



Geselchtes ③⑦⑧
mit Linsen und Serviettenknödel

9,10 €

Gesamt-Einwaage: 420 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2053 kJ (489 kcal); Fett 17 g, davon ges. FS 4 g;
 KH 42 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 38 g; Salz 6,64 g

BE 3,5
 Allergenhinweis:
 A1, C, G, M



Best.-Nr. 91206



Reisfleisch ⑦
Schweinefleischstücke in saftigem Paradeiserreis

7,20 €

Gesamt-Einwaage: 430 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2672 kJ (638 kcal); Fett 30 g, davon ges. FS 13 g;
 KH 60 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 30 g; Salz 4,09 g

BE 5,0
 Allergenhinweis:
 -



Best.-Nr. 91237



Gebratenes Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce
mit Speckfisolen und Röstitaler ③⑦⑧

9,10 €

Gesamt-Einwaage: 370 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1917 kJ (458 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 7 g;
 KH 30 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 33 g; Salz 4,70 g

BE 2,5
 Allergenhinweis:
 G



Best.-Nr. 91836



Herzhafter Linseneintopf ③⑦⑧
mit Selchfleisch und Erdäpfeln

6,90 €

Gesamt-Einwaage: 420 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1215 kJ (288 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS 4 g;
 KH 38 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 21 g; Salz 3,99 g

BE 3,2
 Allergenhinweis:
 A1, G, L, M



Faschiertes & Wurst

HERZHAFTES FÜR JEDEN TAG



Hauptspeisen

Best.-Nr. 91858



Fleischpalatschinken mit fruchtiger Paprikasauce

9,30 €

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 3065 kJ (735 kcal); Fett 47 g, davon ges. FS 17 g;
KH 52 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 26 g; Salz 4,6 g

BE 4,3

Allergenhinweis:
A1, C, G, M



Best.-Nr. 91839



Augsburger ³⁷⁸ mit Dillerdäpfel

8,30 €

Gesamt-Einwaage: 370 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2382 kJ (573 kcal); Fett 41 g, davon ges. FS 15 g;
KH 30 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 19 g; Salz 5,07 g

BE 2,5

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 94064



Wurstsalat ²³⁷⁸ mit Extrawurst und Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln und Paprika

7,10 €

Gesamt-Einwaage: 300 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1977 kJ (477 kcal); Fett 39 g, davon ges. FS 18 g;
KH 6 g, davon Zucker 6 g; Eiweiß 24 g; Salz 5,34 g

BE 0,5

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91854



Berner Würstel ³⁷⁸ mit Wedges und Bohnen-Maisgemüse

9,10 €

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 4039 kJ (971 kcal); Fett 67 g, davon ges. FS 21 g;
KH 50 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 38 g; Salz 6,80 g

BE 4,2

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91835



Wurstknödel ³⁷⁸

Erdäpfelknödel gefüllt mit Wiener Wurst und Selchspeck, dazu Sauerkraut

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2048 kJ (496 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 8 g;
KH 68 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 16 g; Salz 6,68 g

8,10 €

BE 5,7

Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 91806



Rostbratwürstchen ³⁷⁸

auf Sauerkraut, Erdäpfelschmarr'n

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2435 kJ (584 kcal); Fett 34 g, davon ges. FS 9 g;
KH 39 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 26 g; Salz 6,06 g

8,50 €

BE 3,3

Allergenhinweis:
M



Best.-Nr. 91849



Gefüllter Paprika mit fruchtiger Paradeissauce und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 450 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1709 kJ (408 kcal); Fett 18 g, davon ges. FS 5 g;
KH 41 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 18 g; Salz 4,23 g

6,60 €

BE 3,4

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91817



Grammelknödel auf Sauerkraut

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2820 kJ (674 kcal); Fett 34 g, davon ges. FS 13 g;
KH 73 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 17 g; Salz 6,06 g

9,20 €

BE 6,1

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91853



Cevapcici mit Letscho und Reis

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3165 kJ (759 kcal); Fett 47 g, davon ges. FS 17 g;
KH 52 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 30 g; Salz 5,03 g

8,40 €

BE 4,3

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91823



Blunzengröstl ³⁷⁸ mit Speck-Sauerkraut

7,80 €

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1676 kJ (401 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g;
KH 38 g, davon Zucker 13 g; Eiweiß 13 g; Salz 6,43 g

BE 3,2
Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 91842

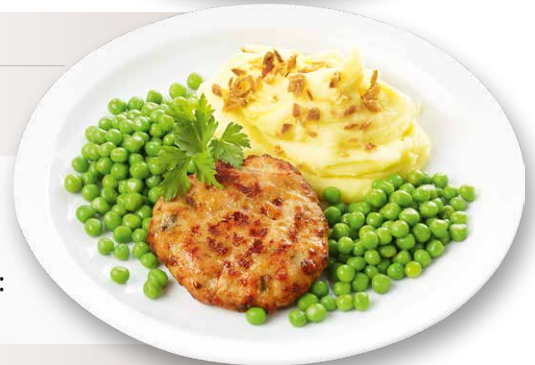


Faschierte Laibchen »Schweizer Art« mit Käse, dazu Erbsen und Erdäpfelpüree, garniert mit Röstzwiebeln

7,40 €

Gesamt-Einwaage: 375 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2594 kJ (622 kcal); Fett 38 g, davon ges. FS 15 g;
KH 38 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 30 g; Salz 4,31 g

BE 3,2
Allergenhinweis:
A1, C, G, O



Best.-Nr. 91809



Faschierter Braten mit Karotten, Karfiol und Broccoli, dazu Erdäpfelpüree

7,20 €

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1784 kJ (427 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 8 g;
KH 30 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 23 g; Salz 4,37 g

BE 2,5
Allergenhinweis:
A1, C, G, O



Best.-Nr. 91810



Faschierte Laibchen mit Fisolen und Salzerdäpfeln

7,80 €

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2167 kJ (518 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 4 g;
KH 39 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 30 g; Salz 5,2 g

BE 3,3
Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 91852



Hascheehörnchen Hörnchennudeln mit geröstetem Faschiertem vom Schwein und Rind

6,20 €

Gesamt-Einwaage: 360 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2801 kJ (666 kcal); Fett 22 g, davon ges. FS 7 g;
KH 72 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 43 g; Salz 3,71 g

BE 6,0
Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 91844



Debreziner Gulasch ③⑦⑧
mit Kidney-Bohnen, weißen Bohnen, Zwiebeln,
Karotten- und Erdäpfelwürfeln

7,80 €

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 2,7

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1904 kJ (456 kcal); Fett 24 g, davon ges. FS 8 g;

Allergenhinweis:

KH 32 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 24 g; Salz 6,76 g

A1



Best.-Nr. 91803



Chili con Carne
Mexikanische Spezialität mit Rindfleisch,
Kidney-Bohnen, Erdäpfeln, Zwiebeln und Paprika

7,90 €

Gesamt-Einwaage: 440 g

BE 2,9

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1775 kJ (423 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS 4 g;

Allergenhinweis:

KH 35 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 35 g; Salz 5,32 g

M



Best.-Nr. 91824



Gebackener Leberkäse ③⑦
mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfeln

7,80 €

Gesamt-Einwaage: 390 g

BE 3,9

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2794 kJ (671 kcal); Fett 43 g, davon ges. FS 16 g;

Allergenhinweis:

KH 47 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 20 g; Salz 4,45 g

A1, C



Best.-Nr. 91846



Gebratener Leberkäse ③⑦
mit Cremespinat und Erdäpfelpüree

7,80 €

Gesamt-Einwaage: 480 g

BE 3,2

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3573 kJ (861 kcal); Fett 67 g, davon ges. FS 29 g;

Allergenhinweis:

KH 38 g, davon Zucker 5 g; Eiweiß 24 g; Salz 6,82 g

A1, G, O



Best.-Nr. 91815



Erdäpfelgulasch ③⑦⑧
mit Wurst

7,90 €

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 3,0

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1440 kJ (344 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 4 g;

Allergenhinweis:

KH 36 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 12 g; Salz 4,24 g

A1



ZARTES VOM Geflügel



Best.-Nr. 91536



Würziger Hühnerkebab* mit Erbsenreis und Knoblauchsauce

8,20 €

Gesamt-Einwaage: 330 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 3550 kJ (853 kcal); Fett 59 g, davon ges. FS 13 g;
KH 53 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 26 g; Salz 3,5 g

BE 4,4

Allergenhinweis:
C, G, L, M

*Fleischherkunft Deutschland



Best.-Nr. 91534



Putenrollbraten in Sauce, dazu Gemüsereis

9,50 €

Gesamt-Einwaage: 410 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2290 kJ (544 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 8 g;
KH 53 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 45 g; Salz 2,79 g

BE 4,4

Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 91532



Hühnerfilet »Piccata« im Backteig, mit Spaghetti und Paradeisersauce

7,90 €

Gesamt-Einwaage: 350 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1927 kJ (458 kcal); Fett 14 g, davon ges. FS 4 g;
KH 49 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 32 g; Salz 2,24 g

BE 4,1

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91505



Gegrillte Hühnerkeule in Bratensauce mit Langkorn-Reis

8,00 €

Gesamt-Einwaage: 370 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2742 kJ (654 kcal); Fett 30 g, davon ges. FS 7 g;
KH 52 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 44 g; Salz 3,03 g

BE 4,3

Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 91508



Paniertes Hühnerbrustfilet mit Gemüsereis

8,70 €

Gesamt-Einwaage: 320 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2239 kJ (531 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS <1 g;
KH 70 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 32 g; Salz 1,86 g

BE 5,8

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 91506



Gemüseplatte mit Hühnerfilets Karotten, Erbsenschoten, Mais und Broccoli mit Hühnerfilets, dazu Kräutercreme und Petersilerdäpfel

8,80 €

Gesamt-Einwaage: 360 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2115 kJ (507 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 4 g;
KH 29 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 29 g; Salz 3,71 g

BE 2,4

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91512



Paprikahendl Hühnerbrustfilet in Paprikasauce, mit Spiralen

9,20 €

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2116 kJ (501 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 4 g;
KH 47 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 56 g; Salz 2,8 g

BE 3,9

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 91510



Pariser Schnitzel Putenschnitzel im Backteig mit Risi-Pisi

8,10 €

Gesamt-Einwaage: 320 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2248 kJ (534 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 3 g;
KH 51 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 45 g; Salz 1,79 g

BE 4,3

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91522



**Backendl
ausgelöste, gebackene Hühnerkeule
mit Erbsenreis**

9,10 €

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 3460 kJ (824 kcal); Fett 32 g, davon ges. FS 4 g;
KH 92 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 40 g; Salz 2,64 g

BE 7,7
Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 91540

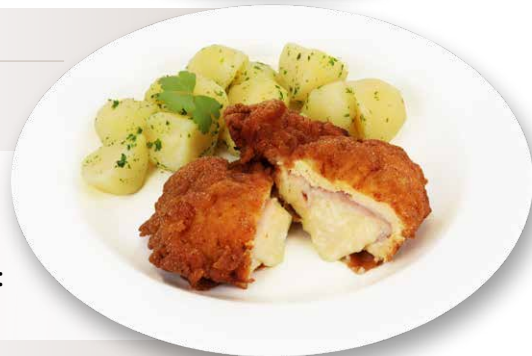


**Hühner Cordon bleu
mit Putenschinken und Gouda gefüllt,
dazu Petersilerdäpfel**

9,80 €

Gesamt-Einwaage: 390 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2506 kJ (596 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 8 g;
KH 47 g, davon Zucker <1 g; Eiweiß 55 g; Salz 3,16 g

BE 3,9
Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91501



**Schlemmerteller
Hühnerfilets in Gemüsesauce mit Röstiecken**

8,90 €

Gesamt-Einwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2354 kJ (562 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 9 g;
KH 40 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 40 g; Salz 3,87 g

BE 3,3
Allergenhinweis:
C, G



Best.-Nr. 91529



**Thai Curry
mildes Curry mit gebratenen Hühnerstreifen und
asiatischer Gemüsemischung, abgeschmeckt mit
Kokosnussmilch und Ingwer, dazu Jasminreis**

8,30 €

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2322 kJ (553 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 13 g;
KH 55 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 34 g; Salz 3,78 g

BE 4,6
Allergenhinweis:
A1, F, G, M



Best.-Nr. 91530



**Hühnergchnetzeltes »Zürcher Art«
mit Champignons und Weißwein verfeinert,
dazu Spätzle**

8,30 €

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2170 kJ (515 kcal); Fett 15 g, davon ges. FS 8 g;
KH 49 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 46 g; Salz 4,64 g

BE 4,1
Allergenhinweis:
A1, C, G



FEINES VOM Fisch



Best.-Nr. 91612



Fischstäbchen mit Frühlingsgemüse und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2224 kJ (532 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 4 g;
KH 44 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 24 g; Salz 3,04 g

8,30 €

BE 3,7

Allergenhinweis:
A1, D, G



Best.-Nr. 91607



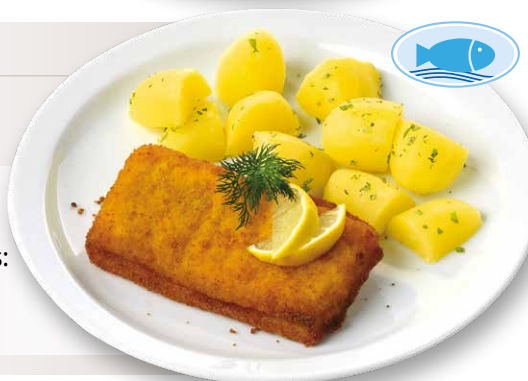
Seelachsfilet gebacken mit Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 310 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2284 kJ (546 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 3 g;
KH 47 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 22 g; Salz 2,73 g

8,30 €

BE 3,9

Allergenhinweis:
A1, D, G



Best.-Nr. 91630



Seehechtfilet „Serbische Art“ mit Ratatouille und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 425 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1453 kJ (345 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS <1 g;
KH 34 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 30 g; Salz 3,66 g

11,00 €

BE 2,8

Allergenhinweis:
A1, D



Best.-Nr. 91855



Tagliatelle mit Lachsoberssauce

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2305 kJ (549 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g;
KH 67 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 21 g; Salz 5,71 g

7,80 €

BE 5,6

Allergenhinweis:
A1, C, D, G



Best.-Nr. 91611



Schlemmerfilet
Alaska-Seelachsschnitte mit Kräuterauflage
dazu Pfannengemüse und Reis

7,80 €

Gesamt-Einwaage: 400 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2504 kJ (596 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 4 g;
 KH 68 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 32 g; Salz 3,60 g

BE 5,7
 Allergenhinweis:
 A1, D



Best.-Nr. 91626



Feines Wildlachsfilet
auf Blattspinat mit Paradeiserwürfeln,
Erdäpfelpüree

11,10 €

Gesamt-Einwaage: 420 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1744 kJ (417 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g;
 KH 21 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 34 g; Salz 3,70 g

BE 1,8
 Allergenhinweis:
 A1, D, G, O



Best.-Nr. 91609



Dorschfilet
gebacken, mit buntem Gemüse
und Petersilerdäpfeln

7,80 €

Gesamt-Einwaage: 390 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1851 kJ (440 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 59 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 20 g; Salz 2,61 g

BE 4,9
 Allergenhinweis:
 A1, D



Best.-Nr. 91608

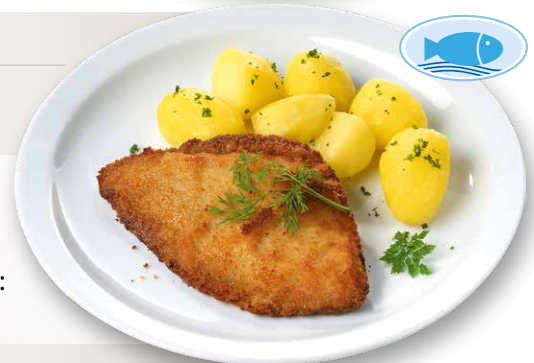


Paniertes Schollenfilet
mit Petersilerdäpfeln

8,70 €

Gesamt-Einwaage: 320 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2389 kJ (571 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 3 g;
 KH 54 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 22 g; Salz 3,97 g

BE 4,5
 Allergenhinweis:
 A1, D, G



Best.-Nr. 93452



Alaska-Seelachsfiletschnitte
mit Paprikagemüse, Langkorn-Wildreismischung

9,00 €

Gesamt-Einwaage: 360 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1634 kJ (387 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 43 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 36 g; Salz 2,52 g

BE 3,6
 Allergenhinweis:
 D





Best.-Nr. 91778



Tagliatelle all'Arrabiata
Tagliatelle in Paradeiser-Gemüsesauce, mit geriebenem Hartkäse

8,80 €

Gesamt-Einwaage: 400 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1996 kJ (476 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 8 g;
 KH 60 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 12 g; Salz 4,04 g

BE 5,0

Allergenhinweis:
 A1, C, G



Best.-Nr. 91830



Spaghetti Bolognese

6,00 €

Gesamt-Einwaage: 350 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1649 kJ (390 kcal); Fett 4 g, davon ges. FS <1 g;
 KH 67 g, davon Zucker 7 g; Eiweiß 18 g; Salz 2,70 g

BE 5,6

Allergenhinweis:
 A1, L



Best.-Nr. 91845



Lasagne Bolognese
Nudelteigplatten mit Faschiertem vom Rind und Schwein, Paradeissauce und Käse

6,50 €

Gesamt-Einwaage: 380 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1947 kJ (463 kcal); Fett 15 g, davon ges. FS 8 g;
 KH 57 g, davon Zucker 11 g; Eiweiß 23 g; Salz 4,86 g

BE 4,8

Allergenhinweis:
 A1, G, L



Best.-Nr. 91834



Spaghetti "Carbonara" ③⑦⑧
in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck

7,10 €

Gesamt-Einwaage: 380 g

BE 5,7

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2689 kJ (642 kcal); Fett 30 g, davon ges. FS 11 g;
KH 68 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 23 g; Salz 7,79 g

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 91207



Schinkenfleckerl ③⑦⑧

6,00 €

Gesamt-Einwaage: 280 g

BE 4,7

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1757 kJ (417 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 3 g;
KH 56 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 22 g; Salz 3,44 g

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 91762



Vegetarische Nudelplatte
Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung mit Basilikumsauce und Makkaroni mit Paradeiseroberssauce, mit Pinienkernen und geriebenem Hartkäse

6,90 €

Gesamt-Einwaage: 410 g

BE 6,8

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2708 kJ (645 kcal); Fett 25 g, davon ges. FS 12 g;
KH 82 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 21 g; Salz 3,9 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91769



Mini-Penne mit Basilikumpesto mit Feta, Broccoli und Paradeiserwürfeln

7,30 €

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 6,0

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2700 kJ (644 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 12 g;
KH 72 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 24 g; Salz 4,56 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91783



Spinatravioli
in fruchtigem Paradeisragout

8,50 €

Gesamt-Einwaage: 420 g

BE 7,3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2262 kJ (537 kcal); Fett 13 g, davon ges. FS <1 g;
KH 88 g, davon Zucker 13 g; Eiweiß 13 g; Salz 2,14 g

Allergenhinweis:
A1



VEGETARISCHE Köstlichkeiten



Best.-Nr. 91779



Farfalle Pomodorino
Schmetterlings-Pasta mit Broccoli, Paradeiser
und Mozzarella

6,60 €

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1632 kJ (388 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 8 g;
KH 52 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 16 g; Salz 3,44 g

BE 4,3

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 91784



Erdäpfelpuffer
mit Kräuterdip

9,50 €

Gesamt-Einwaage: 350 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 4039 kJ (973 kcal); Fett 77 g, davon ges. FS 14 g;
KH 63 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 7 g; Salz 3,64 g

BE 5,3

Allergenhinweis:
C, G, M



Best.-Nr. 91781



Gebratene Asianudeln mit Broccoli, Mungobohnenkeimlingen und Karotten

7,40 €

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 5,0

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2440 kJ (584 kcal); Fett 32 g, davon ges. FS 4 g;
KH 60 g, davon Zucker 20 g; Eiweiß 12 g; Salz 5,52 g

Allergenhinweis:
A1, F, M



Best.-Nr. 91705



Erdäpfeltaschen gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, Rahmgemüse

7,80 €

Gesamt-Einwaage: 420 g

BE 3,2

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1708 kJ (409 kcal); Fett 21 g, davon ges. FS 8 g;
KH 38 g, davon Zucker 13 g; Eiweiß 13 g; Salz 4,49 g

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91757



Vegetarisches Thai Curry mildes Curry mit asiatischer Gemüsemischung, abgeschmeckt mit Kokosnussmilch und Ingwer, dazu Jasminreis

6,80 €

Gesamt-Einwaage: 420 g

BE 4,9

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2096 kJ (501 kcal); Fett 25 g, davon ges. FS 17 g;
KH 59 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 8 g; Salz 4,12 g

Allergenhinweis:
A1, F, G, M



Best.-Nr. 91703



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

7,80 €

Gesamt-Einwaage: 430 g

BE 6,1

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 3563 kJ (851 kcal); Fett 43 g, davon ges. FS 26 g;
KH 73 g, davon Zucker 13 g; Eiweiß 43 g; Salz 4,30 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91720



Krautfleckerl

5,40 €

Gesamt-Einwaage: 300 g

BE 5,0

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1605 kJ (381 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS 3 g;
KH 60 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 12 g; Salz 3,33 g

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 91728



Cremspinaat mit Erdäpfelschmarren

7,30 €

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1712 kJ (412 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 8 g;
KH 28 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 8 g; Salz 3,4 g

BE 2,3

Allergenhinweis:
A1, G



Best.-Nr. 91723



Champignonsauce mit Serviettenknödel

7,10 €

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2068 kJ (495 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 11 g;
KH 46 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 15 g; Salz 4,07 g

BE 3,8

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91713



Kochsalat mit Salzerdäpfeln

7,20 €

Gesamt-Einwaage: 460 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1075 kJ (255 kcal); Fett 5 g, davon ges. FS <1 g;
KH 41 g, davon Zucker 5 g; Eiweiß 9 g; Salz 4,65 g

BE 3,4

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91726



Rahmfisolen mit Röstinchen

6,60 €

Gesamt-Einwaage: 390 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1862 kJ (447 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 8 g;
KH 39 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 8 g; Salz 4,72 g

BE 3,3

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91740



Bunte Gemüseplatte mit Karotten, Erbsen, Mais, Karfiol und Broccoli, Erdäpfel

7,00 €

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1344 kJ (320 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS <1 g;
KH 44 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 12 g; Salz 3,76 g

BE 3,7

Allergenhinweis:
-



Best.-Nr. 91785



Vegetarisches Krautfleisch aus Sojageschnetzeltem, dazu Kümmelerdäpfel

6,90 €

Gesamt-Einwaage: 450 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1340 kJ (319 kcal); Fett 9 g, davon ges. FS <1 g;

KH 41 g, davon Zucker 9 g; Eiweiß 14 g; Salz 5,49g

BE 3,4

Allergenhinweis:

A1, F



Best.-Nr. 91739



Gemüsezwischgerln gebackene Karfiol- und Brokkoli-Kroketten mit cremigem Frühlingsgemüse (Erbsen, Fisolen, Babykarotten, Kohlrabi, Karotten und Blattspinat)

7,30 €

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1916 kJ (460 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 8 g;

KH 40 g, davon Zucker 8 g; Eiweiß 8 g; Salz 4,24 g

BE 3,3

Allergenhinweis:

A1, G



Best.-Nr. 91777



Kärntner Kasnudeln das Original mit Butter und Schnittlauch

8,80 €

Gesamt-Einwaage: 260 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2297 kJ (550 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 18 g;

KH 62 g, davon Zucker 3 g; Eiweiß 10 g; Salz 2,00 g

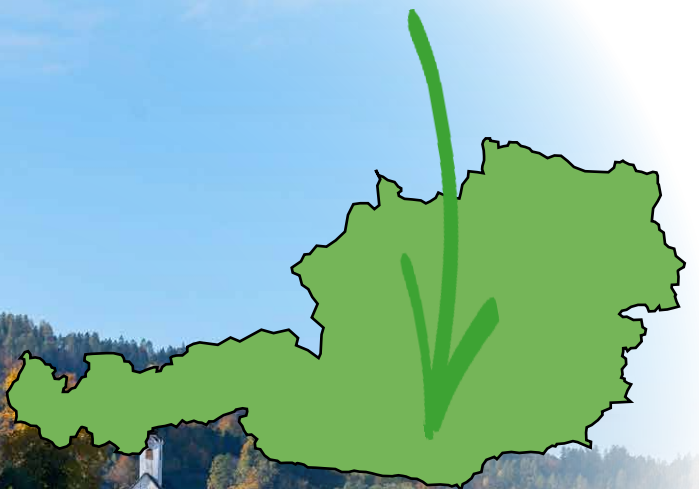
BE 5,2

Allergenhinweis:

A1, G



DAS ORIGINAL
AUS KÄRNTEN





MILCHREIS
Best.-Nr. 91902, Seite 49

Süße Hauptspeisen

FÜR SÜSSE GENIESSER

Süße Hauptspeisen

Best.-Nr. 91946



**Germknödel
mit Powidl-Füllung, dazu Vanillesauce und
Mohn-Zucker-Mischung, mit Rum verfeinert**

7,40 €

Gesamt-Einwaage: 290 g

BE 8,3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2813 kJ (669 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 9 g;
KH 99 g, davon Zucker 58 g; Eiweiß 15 g; Salz 0,52 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91958



**Topfengrießauflauf ⁹
mit fruchtigem Marillenmus**

8,00 €

Gesamt-Einwaage: 400 g

BE 3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2144 kJ (512 kcal); Fett 24 g, davon ges. FS 12 g;
KH 36 g, davon Zucker 12 g; Eiweiß 36 g; Salz 0,52 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91920



**Mohnnudeln
mit Apfelmus**

6,80 €

Gesamt-Einwaage: 320 g

BE 9,3

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 2959 kJ (703 kcal); Fett 19 g, davon ges. FS 3 g;
KH 112 g, davon Zucker 29 g; Eiweiß 16 g; Salz 2,02 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91902



Milchreis mit Weichseln ⁹

6,80 €

Gesamt-Einwaage: 410 g

BE 4,4

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1401 kJ (332 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 4 g;
KH 53 g, davon Zucker 16 g; Eiweiß 12 g; Salz 0,25 g

Allergenhinweis:
G



Best.-Nr. 91913



**Topfenockerl
mit Bröseln und Erdbeer-Pfirsichmus, 5 Stück**

8,30 €

Gesamt-Einwaage: 350 g

BE 5,8

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1687 kJ (399 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 4 g;
KH 70 g, davon Zucker 46 g; Eiweiß 14 g; Salz 0,60 g

Allergenhinweis:
A1, C, G



Süße Hauptspeisen

Best.-Nr. 91924



Fruchtig feiner Apfelstrudel

8,00 €

Gesamt-Einwaage: 300 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2226 kJ (528 kcal); Fett 12 g, davon ges. FS 3 g;
KH 96 g, davon Zucker 51 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,84 g

BE 8,0

Allergenhinweis:
A1



Best.-Nr. 91925



3 Marillenpalatschinken ②

6,80 €

Gesamt-Einwaage: 300 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2376 kJ (567 kcal); Fett 27 g, davon ges. FS 6 g;
KH 66 g, davon Zucker 21 g; Eiweiß 15 g; Salz 1,35 g

BE 5,5

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91942



Reisauflauf mit Apfel verfeinert, dazu Beerenröster

8,00 €

Gesamt-Einwaage: 320 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1680 kJ (400 kcal); Fett 16 g, davon ges. FS 10 g;
KH 51 g, davon Zucker 26 g; Eiweiß 13 g; Salz 0,64 g

BE 4,3

Allergenhinweis:
C, G



Best.-Nr. 91955



Topfen-Pfirsichpalatschinken mit fruchtigem Pfirsichmus

8,40 €

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2330 kJ (555 kcal); Fett 23 g, davon ges. FS 4 g;
KH 72 g, davon Zucker 38 g; Eiweiß 15 g; Salz 0,95 g

BE 6,0

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91903



BIO Waldbeerpalatschinken 2 Palatschinken mit Waldbeerenfüllung, Vanillesauce

8,70 €

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 3033 kJ (726 kcal); Fett 42 g, davon ges. FS 19 g;
KH 72 g, davon Zucker 30 g; Eiweiß 15 g; Salz 0,99 g

BE 6,0

Allergenhinweis:
A1, C, G



Süße Hauptspeisen

Best.-Nr. 91923



Milchrahmstrudel in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

8,70 €

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 3304 kJ (788 kcal); Fett 36 g, davon ges. FS 16 g;
KH 96 g, davon Zucker 56 g; Eiweiß 20 g; Salz 0,92 g

BE 8,0

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91922



3 Topfenpalatschinken in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

6,80 €

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 3339 kJ (798 kcal); Fett 42 g, davon ges. FS 17 g;
KH 80 g, davon Zucker 42 g; Eiweiß 25 g; Salz 1,30 g

BE 6,7

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 91904



Kaiserschmarr'n mit Zucker bestreut, Zwetschkenröster

6,90 €

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2848 kJ (676 kcal); Fett 20 g, davon ges. FS 4 g;
KH 104 g, davon Zucker 72 g; Eiweiß 20 g; Salz 1,56 g

BE 8,7

Allergenhinweis:
A1, C, G



Süße Hauptspeisen

Wussten Sie...

dass der Kaiserschmarr'n vermutlich gar nichts mit dem Monarchen zu tun hat?

Historiker vermuten, dass die Bezeichnung auf den Begriff „Kaser“ zurückzuführen ist, was im südlichen Alpenraum so viel wie Senner bedeutet. Eine charmantere Legende besagt allerdings, dass der Kaiserschmarr'n aus einer misslungenen Palatschinke des Hofkoches resultierte. Kaiser Franz-Joseph soll die Mehlspeise mit den Worten „Na geb er mir halt den Schmarr'n“ entgegen genommen haben.

Unser **handgezupfter** Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster zählt wenig überraschend zu den beliebtesten Menüs!



Spezial-Menüs

KOSTFORM-VARIANTEN



Best.-Nr. 91518



Hühnerfilet mit Süßkartoffeln in Kräutersauce, dazu Broccoli

9,30 €

Gesamt-Einwaage: 350 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1721 kJ (409 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 4 g;
KH 28 g, davon Zucker 11 g; Eiweiß 46 g; Salz 3,54 g

BE 2,3

Allergenhinweis:
G



HOHER
PROTEINGEHALT

Best.-Nr. 91859



Bunte Rindfleischpfanne mit Kichererbsen und Gemüse, dazu Jasminreis

6,90 €

Gesamt-Einwaage: 350 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 1935 kJ (459 kcal); Fett 11 g, davon ges. FS 4 g;
KH 60 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 28 g; Salz 3,26 g

BE 5,0

Allergenhinweis:
-



HOHER
PROTEINGEHALT

Best.-Nr. 93448



Gegrillte Hühnerkeule in Sauce, mit Romanescogemüse und Langkornreis

7,80 €

Gesamt-Einwaage: 360 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 2329 kJ (557 kcal); Fett 29 g, davon ges. FS 7 g;
KH 29 g, davon Zucker 4 g; Eiweiß 43 g; Salz 0,83 g

BE 2,4

Allergenhinweis:
-



HOHER
PROTEINGEHALT

Warum ist ein hoher Proteinanteil in der
Ernährung gerade im Alter von Vorteil?

Mit zunehmenden Alter verändert sich die Körperzusammensetzung, der Körper baut vermehrt Muskulatur ab und Fett auf. Das Verletzungsrisiko steigt.

Eine ausreichende Zufuhr an Eiweiß wirkt Muskelschwund entgegen und fördert den Muskelproteinaufbau.*



*Quelle: Österreichische Gesellschaft für Ernährung ÖGE



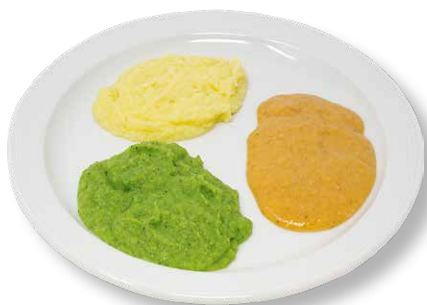
Menüs für Ihr Wohlbefinden

Ein gekochtes Rindfleisch mit Erdäpfel und Broccoli wird für manche Menschen zur Herausforderung. Die Ursache: Kau- und Schluckbeschwerden.

Das Essen wird zur Qual - für Betroffene und Angehörige. Folge: man isst zu einseitig und zu wenig. Essen soll aber auch im Alltag Spaß und Freude bereiten. Dabei wollen wir Sie unterstützen!

Mit unseren Menüs schaffen wir Lust auf mehr und helfen Ihnen dabei, individuelle Lösungen für Ihre individuellen Bedürfnisse zu finden.

Ihr Lieblingsessen wird in zerkleinerter Form, optisch ansprechend angerichtet. Die unterschiedlichen Konsistenzstufen ermöglichen Lösungen je nach Bedürfnis. Für einen erfolgreichen Einsatz unserer Menüs, kann gemeinsam mit Therapeuten ein Konsistenzstufenplan erarbeitet werden. Dadurch kann die Lebensqualität erhalten bzw. wieder geschaffen werden.



Hühnergeschnetzeltes
Best.-Nr. 2419

Mit unseren Wohlfühl-Menüs bieten wir:

- eine große Vielfalt an bekannten, herzhaften Geschmacksrichtungen.
- Menüs mit angenehmen Geruch und Geschmack, die Lust auf mehr machen.
- Menüs, die Ihre Sinne stimulieren und den Appetit anregen.
- Menüs hergestellt mit natürlichen Lebensmitteln: Fleisch, Fisch, Gemüse, Beilagen, ...
- Eine schöne Abwechslung zu den marktüblichen süßen & teilweise stark aromatisierten Produkten.

Püriertes Rindgulasch

in Sauce, mit Pastinakengemüse und Erdäpfelpüree

Best.-Nr. 2132

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1363 kJ (325kcal);

Fett 13 g, davon ges. FS 4 g; KH 25 g,

davon Zucker 4 g; Eiweiß 25 g;

Salz 2,52 g, BE 2,1

Allergienhinweis: -



7,90 €

Püriertes Schweinefleisch

in Bratensauce, mit Kohlrabigemüse und Karotten-Erdäpfelpüree

Best.-Nr. 2488

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1397 kJ (333 kcal);

Fett 13 g, davon ges. FS 4 g; KH 26 g,

davon Zucker 9 g; Eiweiß 26 g;

Salz 2,46 g, BE 2,2

Allergienhinweis: L



7,20 €

Pürierte Bolognese

vom Rind, mit Rahmnudeln

Best.-Nr. 2292

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 1488 kJ (356 kcal);

Fett 20 g, davon ges. FS 12 g; KH 24 g,

davon Zucker 4 g; Eiweiß 20 g;

Salz 2,96 g, BE 2,0

Allergienhinweis: A1, C, G, L



6,90 €

Pürierte Königsberger Klopse

Fleischbällchen in Kapernsauce, mit Karotten-gemüse und Erdäpfelpüree

Best.-Nr. 2295

Gesamt-Einwaage: 420 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2441 kJ (586 kcal);
 Fett 38 g, davon ges. FS 17 g; KH 38 g,
 davon Zucker 8 g; Eiweiß 21 g;
 Salz 4,41 g, BE 3,2
 Allergenhinweis: C, G



7,20 €

Hühnergeschnetzeltes

in Sauce, mit Karfiol-Broccoli-Gemüse und Bechamelerdäpfel

Best.-Nr. 2419

Gesamt-Einwaage: 440 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1414 kJ (337 kcal);
 Fett 13 g, davon ges. FS 4 g; KH 35 g,
 davon Zucker 4 g; Eiweiß 18 g;
 Salz 3,92 g, BE 2,6
 Allergenhinweis: G



7,50 €

Hühnergeschnetzeltes

mit Karottengemüse und Erdäpfelpüree

Best.-Nr. 2426

Gesamt-Einwaage: 440 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1198 kJ (285 kcal);
 Fett 9 g, davon ges. FS <1 g; KH 31 g,
 davon Zucker 4 g; Eiweiß 18 g;
 Salz 3,70 g, BE 2,6
 Allergenhinweis: G



7,50 €

Pürierte Rahmnudeln alla Napoli

mit fruchtiger Tomatensauce

Best.-Nr. 2485

Gesamt-Einwaage: 380 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1053kJ (251 kcal);
 Fett 11 g, davon ges. FS 4 g; KH 34 g,
 davon Zucker 8 g; Eiweiß 4 g;
 Salz 3,84 g, BE 2,8
 Allergenhinweis: A1, C, G



6,40 €

Pürierte Gemüsevariation

Karfiol-Broccoligemüse mit Süßkartoffel-Mais Püree

Best.-Nr. 2291

Gesamt-Einwaage: 400 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 1720 kJ (412 kcal);
 Fett 20 g, davon ges. FS 4 g; KH 44 g,
 davon Zucker 12 g; Eiweiß 8 g; Salz 3,92 g
 BE 3,7
 Allergenhinweis: -



7,20 €

Püriertes Kabeljaufilet

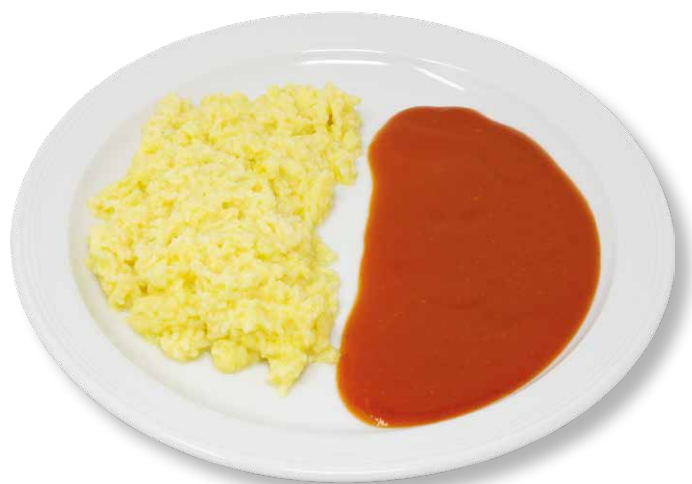
in Obersauce dazu Zucchini-gemüse und Polenta

Best.-Nr. 2294

Gesamt-Einwaage: 400 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2624 kJ (632 kcal);
 Fett 48 g, davon ges. FS 24 g; KH 20 g,
 davon Zucker 4 g; Eiweiß 28 g;
 Salz 4,32 g, BE 1,7
 Allergenhinweis: D, G, O



8,30 €



Pürierte Rahmnudeln alla Napoli Best.-Nr. 2485

Vanille-Rahmnudeln

dazu Fruchtmas aus Sauerkirschen, Äpfeln und Heidelbeeren

Best.-Nr. 2293

Gesamt-Einwaage: 380 g
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 2124 kJ (507 kcal);
 Fett 23 g, davon ges. FS 11 g; KH 65 g,
 davon Zucker 42 g; Eiweiß 8 g;
 Salz 0,08 g, BE 5,4
 Allergenhinweis: A1, C, G



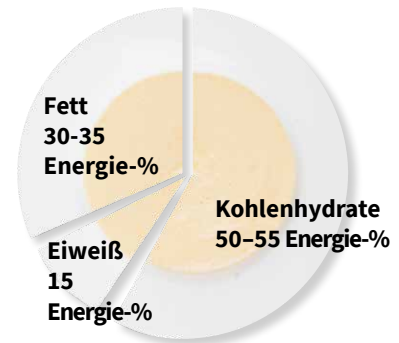
5,50 €

Unsere TRINK-MENÜS

EINFACH, NATÜRLICH UND ABWECHSLUNGSREICH

Unsere Trink-Menüs sind besonders geeignet bei Kau- und Schluckbeschwerden. Sie werden mit besten Zutaten traditionell-handwerklich zubereitet und fein passiert. Bei der Herstellung unserer Trink-Menüs haben wir stets Ihre besonderen Bedürfnisse vor Augen, daher achten wir auf ein ausgewogenes Nährstoffprofil damit es Ihnen an nichts fehlt.

Und natürlich soll es auch schmecken... Die Geschmacksvarianten – von herzhaft bis süß, von Fisch bis Fleisch – sorgen für Abwechslung und Wohlbefinden.



Trink-Menü Sortimentkarton

7 Portions-Beutel à 160 g

Best.-Nr. 9111

1 x Spinat-Käse-Trink



Gesamt-Einwaage: **160 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 924 kJ (220 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 3 g; KH 30 g,
 davon Zucker 29 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,46 g BE 2,5 Allergenhinweis: A1, G

1 x Milchreis-Trink mit Zimt



Gesamt-Einwaage: **160 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 841 kJ (200 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 21 g,
 davon Zucker 21 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,26 g BE 2,4 Allergenhinweis: A1, G

1 x Kartoffel-Tomaten-Trink



mit Alaska-Seelachs, verfeinert mit Basilikum
 Gesamt-Einwaage: **160 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 841 kJ (200 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 29 g,
 davon Zucker 27 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,01 g BE 2,4 Allergenhinweis: A1, D, G

1 x Tomaten-Mais-Trink



mit Hühnerfleisch
 Gesamt-Einwaage: **160 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 841 kJ (200 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 27 g,
 davon Zucker 24 g; Eiweiß 8 g; Salz 1,28 g BE 2,3 Allergenhinweis: A1, G, L

1 x Curry-Trink



mit Kokosmilch und Huhn
 Gesamt-Einwaage: **160 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 958 kJ (228 kcal); Fett 8 g, davon ges. FS 6 g; KH 32 g,
 davon Zucker 30 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,33 g BE 2,7 Allergenhinweis: A1, G

1 x Blumenkohl-Kräuter-Trink



mit Hühnerfleisch
 Gesamt-Einwaage: **160 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 858 kJ (204 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 30 g,
 davon Zucker 29 g; Eiweiß 6 g; Salz 1,34 g BE 2,5 Allergenhinweis: A1, G

1 x Gemüse-Trink



mit Karotten, Sellerie, Broccoli und Blumenkohl
 Gesamt-Einwaage: **160 g**
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
 Energie 841 kJ (200 kcal); Fett 6 g, davon ges. FS 2 g; KH 27 g,
 davon Zucker 27 g; Eiweiß 8 g; Salz 1,49 g BE 2,3 Allergenhinweis: A1, G, L

25,60 €

AUFBEREITUNG



**Unkomplizierte und
nährstoffschonende Zubereitung
in der Mikrowelle**

Trink-Menü in einen Suppenteller oder eine Suppentasse geben, mit einer handelsüblichen Mikrowellenhaube abdecken und bei **800 Watt 3 Minuten** aufbereiten, dann **unbedingt umrühren** und erneut bei **800 Watt 1 Minute** erwärmen.



**FERTIG!
GUTEN APPETIT!**

Feines aus der Konditorei

Aufbereitungshinweis:
Unsere Kuchen am besten ohne Verpackung bei Zimmertemperatur ca. 4 Stunden auftauen lassen.

Best.-Nr. 96053



Zwetschkuchen mit Streuseln 1 Stück

2,80 €

Gesamt-Einwaage: 100 g
Energie 2013 kJ (482 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 4 g;
KH 51 g, davon Zucker 30 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,60 g

BE 4,3

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 96054



Apfelkuchen mit Streuseln 1 Stück

2,80 €

Gesamt-Einwaage: 100 g
Energie 1996 kJ (478 kcal); Fett 28 g, davon ges. FS 4 g;
KH 50 g, davon Zucker 30 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,78 g

BE 4,2

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 96028



Erdbeerschnitte
1 Stück

3,20 €

Gesamt-Einwaage: 145 g
Energie 1007 kJ (239 kcal); Fett 7 g, davon ges. FS 4 g;
KH 41 g, davon Zucker 28 g; Eiweiß 3 g; Salz 0,33 g

BE 3,4

Allergenhinweis:
A1, C, G



Best.-Nr. 96055



Marillenkuchen ②
1 Stück

2,80 €

Gesamt-Einwaage: 100 g
Energie 1913 kJ (458 kcal); Fett 26 g, davon ges. FS 3 g;
KH 49 g, davon Zucker 31 g; Eiweiß 6 g; Salz 0,60 g

BE 4,1

Allergenhinweis:
A1, C



Best.-Nr. 96050



Hilfswerk Schokotorte ②
mit Marillenmarmelade
1 Stück

7,99 €

Gesamt-Einwaage 170 g
je 100 g Energie 363 kcal

BE 7,3

Allergenhinweis:
A1, C, F



WIR
WÜNSCHEN
ALLES GUTE!

Best.-Nr. 96025



Mini-Schaumrollen
gezuckert, 3 Stück

8,30 €

Gesamt-Einwaage: 140 g
Energie 2735 kJ (655kcal); Fett 39 g, davon ges. FS 31 g;
KH 69 g, davon Zucker 39 g; Eiweiß 7 g; Salz 0,32 g
BE 5,8 Allergenhinweis: A1, C, G

Bei Bestellung in Ihrem
Geburtsmonat
erhalten Sie einen süßen
Geburtsgruß.



Unser Partner DIE MENÜ-MANUFAKTUR

TRADITIONELLES HANDWERK IST DAS ERFOLGSREZEPT

Wie zu Hause wird auch bei der Menü-Manufaktur in Wien abgewogen, geschnitten, angebraten, abgelöscht, gedünstet, gewendet, abgeschmeckt ...! Dazu gebe man Wissen, Erfahrung, Innovation, Feingefühl, guten Geschmack und Leidenschaft. Das Ergebnis ist ein original österreichisches Menü!

Seit jeher wird traditionell-handwerklich gekocht. Beispiele für diesen Anspruch?

- hausgemachte Suppen
- faschierte Laibchen werden von Hand geformt
- handwerkliches, fachmännisches Rouladenwickeln
- alle Saucen werden durch unsere Meisterköche fachmännisch abgeschmeckt
- wir stellen unsere Gemüse- und Fleischfonds selbst her
- Fleischprodukte werden ganz klassisch angebraten und der Bratensaft bildet die Saucenbasis



Wir könnten noch unzählige weitere Beispiele nennen, die Beweis für die Leidenschaft für gute Küche sind. Echtes handwerkliches Können und traditionelle Zubereitung machen den Unterschied.

DAS REINHEITSGEBOT

Unser Partner, die Menü-Manufaktur Wien, steht seit jeher für **Qualität, Vielfalt und Frische** und lebt den Manufaktur-Gedanken mit jeder Konsequenz. Es werden langjährige Partnerschaften mit handverlesenen Lieferanten gelebt und ausgesuchte Rohwaren direkt vor Ort in der Menü-Manufaktur auf traditionell-handwerkliche Weise tagtäglich verarbeitet.

Mit dem einzigartigen Reinheitsgebot wird der hohe Qualitätsanspruch unterstrichen.

Wir garantieren bei unseren Menüs:

- **keine Geschmacksverstärker**
- **keine Konservierungsstoffe***
- **keine künstlichen Farbstoffe**
- **keine künstlichen Aromastoffe**
- **keine aufgeschlossenen Pflanzeneiweiße**
- **kein Hefeextrakt**
- **kein Palmöl oder Palmfett****



* ausgenommen Nitritpökelsalz
** Information bezieht sich auf alle Tiefkühlprodukte



Perfekter SERVICE

LIEFERUNG
TIEFGEKÜHLT UND IN
ÖSTERREICHISCHER
TOP-QUALITÄT.

GENIEßEN SIE JEDEN TAG FRISCHE, VIELFALT & ABWECHSLUNG

Die nach handwerklicher Tradition für Sie gekochten Menüs können Sie ganz nach Ihrem persönlichen Geschmack und Ihren individuellen Bedürfnissen zusammenstellen.



SO EINFACH BESTELLEN SIE DIE MENÜS

Wählen Sie Ihre Wunschmenüs nach Belieben aus und bestellen Sie bequem per Telefon 05 9249-80800 oder E-Mail (menueservice@noe.hilfswerk.at). Zusätzlich nehmen die Hilfswerk-Mitarbeiter*innen gerne die Bestellungen persönlich entgegen. Es gibt keine wöchentliche Bestellverpflichtung. Mindestbestellmenge sind 7 Hauptspeisen. Einzelne Speise können gerne dazubestellt werden. Bitte beachten Sie unseren Mindestbestellwert von € 45,00 je Lieferung.



SO KOMMEN DIE MENÜS ZU IHNEN

Die Zustellung erfolgt einmal pro Woche direkt an die Haustür. Suppen und Hauptspeisen müssen tiefgekühlt gelagert werden. Die Speisen werden auf Wunsch von unseren Fahrer*innen direkt in Ihren Tiefkühler eingeräumt, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird. Die Zustellung der Speisen und Geräte erfolgt ohne Liefergebühren. Sollten die Marktpreise im aktuellen Kalenderjahr überdurchschnittlich steigen, behält sich das Hilfswerk Niederösterreich vor, eine Zustellgebühr einzuführen. Unsere Mitarbeiter*innen würden Sie im Anlassfall rechtzeitig darüber informieren.





SO LAGERN SIE DIE MENÜS

Für die korrekte Lagerung unserer Menüs achten Sie bitte auf eine Temperatur von **-18 °C** in Ihrer Tiefkühltruhe oder Ihrem Tiefkühlschrank. Wenn kein Tiefkühlgerät vorhanden ist, bieten wir einen Geräteverleih an. Nähere Informationen finden sie auf Seite 63 oder unter 05 9249-80800.



SO WERDEN DIE MENÜS AUFBEREITET

Unsere Menüs lassen sich minutenschnell in einem handelsüblichen Mikrowellengerät oder alternativ im Backofen aufbereiten. Alle Aufbereitungszeiten sind auf dem Etikett der Menüschale angegeben und sind nur dann gültig, wenn die Speisen **direkt** vom Tiefkühler in die Mikrowelle oder den Backofen gegeben werden. Wenn die Speisen auch nur kurz bei Raumtemperatur gelagert werden, muss die Aufbereitungszeit verkürzt werden. Bei der Zubereitung in der Mikrowelle unbedingt eine Abdeckhaube verwenden. Eine übersichtliche Erklärung über die verschiedenen Aufbereitungsmöglichkeiten finden Sie auf Seite 64.

WIR WÜNSCHEN ALLES GUTE!

Bei Bestellung in Ihrem Geburtsmonat erhalten Sie einen süßen Geburtstagsgruß.



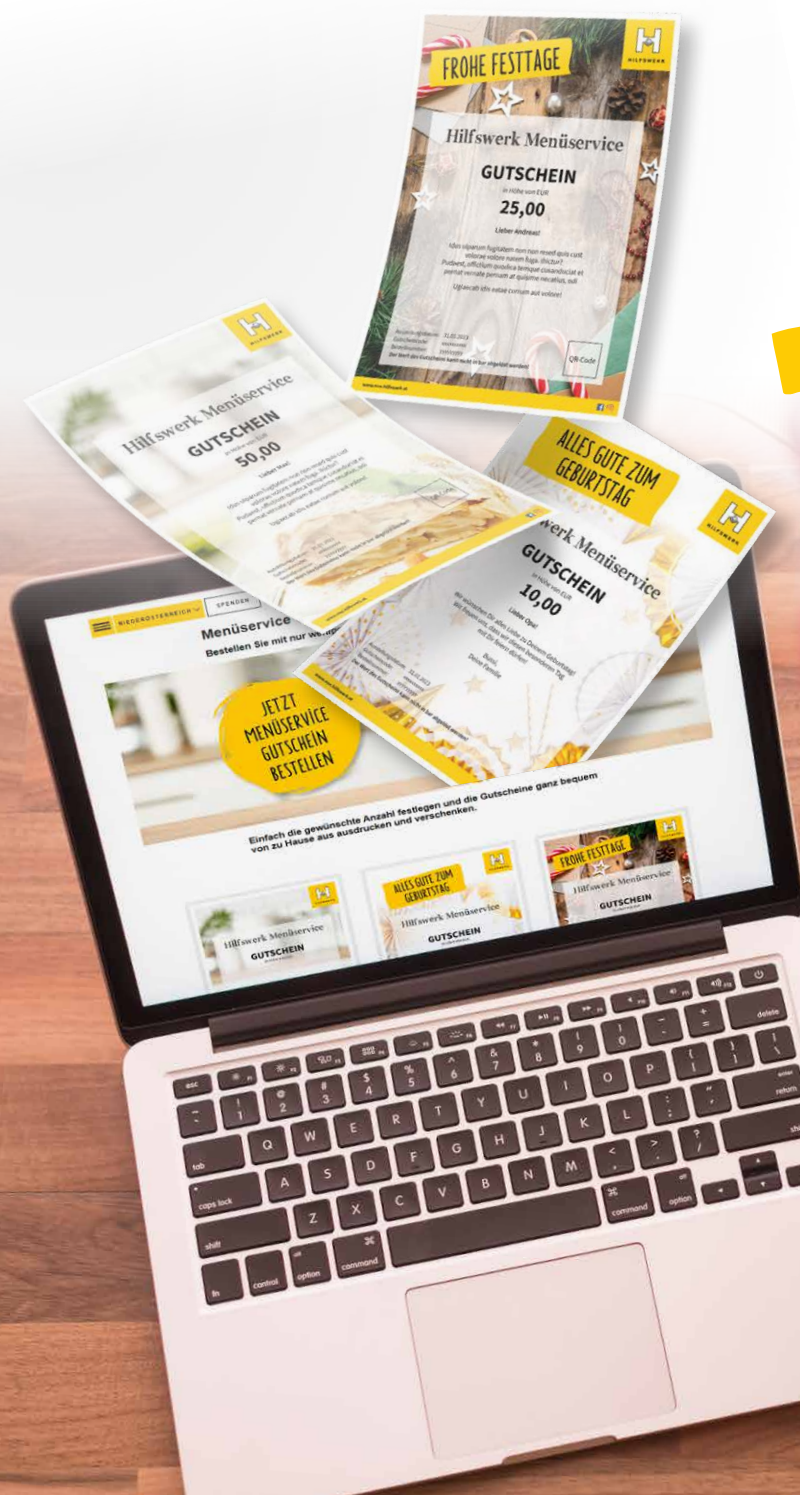
Bequem von zu Hause aus

GUTSCHEINE BESTELLEN

FÜR JEDEN ANLASS UND FEIERTAG IM JAHRESKREIS

**Bestellen Sie mit nur wenigen Klicks Ihren Menüservice-Gutschein!
Einfach den gewünschten Betrag festlegen, Gutschein ausdrucken
und verschenken.**

Für weitere Infos und
zur Online-Bestellung
QR-Code scannen



WIR
INFORMIEREN
SIE GERNE AUCH
TELEFONISCH!

Unser GERÄTESERVICE

Folgende Geräte können von unseren Kundinnen und Kunden gemietet werden.

TIEFKÜHLGERÄT

Für **€ 9,00 pro Monat*** können unsere Kundinnen und Kunden eine Tiefkühlbox mieten. Nach 48 Monatsmieten geht das Gerät in das Eigentum des Kunden über.

Gerätemaße: H/B/T 63,1 cm/55,3 cm/62,4 cm

In einem Tiefkühlgerät mit diesen Maßen können Sie insgesamt bis zu 14 Hauptspeisen und 14 Suppen lagern.

MIKROWELLE

Für **€ 9,00 pro Monat*** können unsere Kundinnen und Kunden eine Mikrowelle mieten. Nach 12 Monatsmieten geht das Gerät in das Eigentum des Kunden über.

MIKROWELLENHAUBE

Kaufpreis € 4,90*

Unser Geräteservice wird nur Kundinnen und Kunden des Hilfswerk Menüservice im Rahmen einer aufrechten Geschäftsbeziehung angeboten.

*Preis Anpassungen vorbehalten

FÜR MEHR
INFORMATIONEN
KONTAKTIEREN
SIE UNS!



Aufbereitung auf dem PORZELLANTELLER

EINFACH &
SCHNELL



1

Bei der Zubereitung auf einem Porzellanteller, die Verpackung entfernen und unbedingt eine Abdeckhaube verwenden.

• In der Mikrowelle:

Die Speise – **direkt aus dem Tiefkühler** – auf den Teller legen und mit der Abdeckhaube bei **800 Watt** laut den Angaben auf dem Etikett erwärmen.



2

ACHTUNG: Nicht alle Mikrowellen sind gleich, bitte testen Sie die Aufbereitung und verwenden Sie immer zuerst die verkürzte Zeitangabe. Bei angetauten oder beim Auftauen der Speisen muss die Aufbereitungszeit verringert werden.

TIPP: Bei Mikrowellen ohne Watt-Angabe die mittlere Leistungsstufe wählen.

• Im Backofen:

Das Backrohr auf **120 °C** vorheizen. Das tiefgekühlte Menü – **direkt aus dem Tiefkühler** – auf das Backblech legen und wie am Etikett angegeben, erwärmen. Die durchschnittliche Dauer beträgt **45 Minuten**.

ACHTUNG: Die Leistung von Backöfen kann variieren, die angegebenen Zeiten sind daher nur Richtwerte. Bei angetauten oder aufgetauten Speisen muss die Aufbereitungszeit verringert werden.



3

GUTEN APPETIT!

AUFBEREITUNG UNSERER HAUSGEMACHTEN SUPPEN

• In der Mikrowelle:

Geben Sie die tiefgekühlte Suppe in einen Suppenteller und decken Sie diesen mit der Mikrowellenhaube ab. Anschließend lt. Etikett erwärmen. Alternativ können Sie die Suppe auch direkt im Schälchen aufbereiten. Hierbei bitte vorher die Folie mit einer Gabel einstechen.

• Im Backofen:

Die tiefgekühlte Suppe im Schälchen ca. **45 Minuten bei 120°C** aufbereiten.

UNSER GERÄTESERVICE
FINDER SIE AUF SEITE 63



Aufbereitung in der MENÜSCHALE



1

Für die Zubereitung in der Menüschale, die Speisen laut Anleitung auf dem Etikett aufbereiten.

• In der Mikrowelle:

Die tiefgekühlte Menüschale – **direkt aus dem Tiefkühler** – bei **800 Watt** laut den Angaben auf dem Etikett erwärmen.

ACHTUNG: Nicht alle Mikrowellen sind gleich, bitte testen Sie die Aufbereitung und verwenden Sie immer zuerst die verkürzte Zeitangabe. Bei angetauten oder beim Auftauen der Speisen muss die Aufbereitungszeit verringert werden.

TIPP: Bei Mikrowellen ohne Watt Angabe die mittlere Leistungsstufe wählen.



2

• Im Backofen:

Das Backrohr auf **120 °C** vorheizen und das tiefgekühlte Menü – **direkt aus dem Tiefkühler** – wie am Etikett angegeben, erwärmen. Die durchschnittliche Dauer beträgt **45 Minuten**.

ACHTUNG: Die Leistung von Backöfen kann variieren, die angegebenen Zeiten sind daher nur Richtwerte. Bei angetauten oder aufgetauten Speisen muss die Aufbereitungszeit verringert werden.



3

GUTEN APPETIT!



Menüspezialitäten nach dem Auftauen oder Aufbereiten nicht wieder einfrieren!

HIER FINDEN SIE
DAS VIDEO FÜR DIE
ZUBEREITUNG



UMWELTBEWUSST FÜR MORGEN UND ÜBERMORGEN

In unserer Wiener Manufaktur gehen wir immer einen Schritt weiter - wir erfüllen nicht nur rechtliche Vorgaben, sondern arbeiten kontinuierlich daran unsere Prozesse so nachhaltig wie möglich zu gestalten. Uns ist es wichtig, möglichst schonend, effizient und klug mit unseren natürlichen und endlichen Ressourcen umzugehen. So leisten wir unseren Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und Umweltschutz.



UNTER **5%**
LEBENSMITTELABFÄLLE

MIT INTELLIGENTER PLANUNG UND TIEFKÜHL-KONZEPT VERMEIDEN WIR ÜBERPRODUKTION UND ABFALL.

MINUS
40 TONNEN CO₂
DURCH SONNENLICHT

MIT UNSERER PHOTOVOLTAİK-ANLAGE KÖNNEN WIR BIS ZU 25% UNSERES STROMBEDARFS FÜR UNSER TK-LAGER ABDECKEN.

EINSPARUNG VON
28 TSD KWH STROM
DURCH DAMPF

WIR NUTZEN DEN DAMPF EINER BENACHBARTEN WÄSCHEREI UM UNSERE KESSEL ZU BETREIBEN.

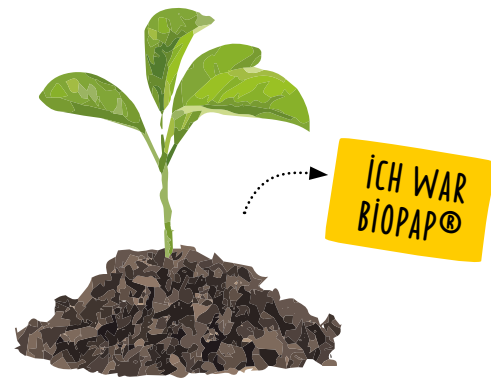
0% PLASTIK
IN DER BIOPAP® SCHALE

DIE MENÜSCHALE AUS CELLULOSE IST FREI VON PLASTIK UND KOMPOSTIERBAR.

0% PALMÖL

WIR VERZICHTEN IN UNSERER KÜCHE GÄNZLICH AUF DEN EINSATZ VON PALMÖL.

BIOPAP®-Fakten!



VON MUTTER NATUR VERPACKT – NACHHALTIGE ROHSTOFFE

Bei der Herstellung der BIOPAP®-Schale wird nahezu komplett auf nachwachsende Rohstoffe zurückgegriffen, damit werden endliche Ressourcen geschont. Die Verpackungs-Cellulose stammt von FSC®/PEFC™-zertifizierten Vorlieferanten und zu 100% aus europäischen Wäldern.

KOMPOSTIERBAR UND DAMIT ABBAUBAR IN 90 TAGEN

Die BIOPAP®-Schale ist kompostierbar nach Europäischer Norm EN 13432 und ist damit abbaubar in 90 Tagen. Die Entsorgung der BIOPAP®-Schale über den Bioabfall ist möglich, wenn die regionale Abfallsatzung dies zulässt.

NO-WASTE – RESSOURCENSCHONEND IN ALLEN BEREICHEN

Der komplette BIOPAP® Herstellungs-Prozess ist material- und energieoptimiert. Der Hersteller nutzt beispielsweise Strom aus erneuerbaren Energien und führt Stanzreste wieder in seine Papierproduktion zurück. Dadurch entstehen nur minimalste Abfälle.

DAS AUGE ISST MIT! GESCHMACK UND OPTIK

Die BIOPAP®-Schale sorgt für optimalen Produktschutz und gute Lagerfähigkeit. Sie ist geschmacksneutral für einen vollen und unveränderten Geschmack unserer Menüs. Durch hohe Temperaturbeständigkeit ist die Aufbereitung sowohl im Ofen als auch in der Mikrowelle möglich.

KEIN PAPPERLA-PAP! GEPRÜFT VOM FRAUNHOFER-INSTITUT**

Die BIOPAP®-Schale wurde vom Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT in Bezug auf den Carbon Footprint (CO₂-Bilanz) und der End-of-Life-Phase geprüft. Das Ergebnis: Die BIOPAP®-Schale ist im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil aus Klimasicht in allen betrachteten End-of-Life-Szenarien von Vorteil.



**GOLD PRÄMIERT UND
EXKLUSIV FÜR UNSERE
KUNDEN,
PROFITIEREN SIE VON
ALLEN VORTEILEN!**

** Studie des Fraunhofer-Instituts für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT. Die Studie umfasst den Carbon Footprint (CO₂-Bilanz) der End-of-Life-Phase der BIOPAP®-Schale im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil zum Stand der heutigen Entsorgungstechnik. Juli 2016

Hilfswerk Niederösterreich

GEMEINSAM FINDEN WIR DIE PASSENDE LÖSUNG FÜR SIE UND IHRE FAMILIE

Wir sind Niederösterreichs erster Ansprechpartner in sozialen Fragen: Mit einer vielfältigen Dienstleistungspalette begleiten wir Menschen aller Generationen in alltäglichen, aber auch außergewöhnlichen Situationen.



HILFE UND PFLEGE DAHEIM

In unseren Pflege- und Betreuungsteams arbeiten verschiedene Berufsgruppen eng zusammen. Diese unterstützen Sie gemeinsam beim Älterwerden im eigenen Zuhause.

Wir bieten:

- Hauskrankenpflege, Heimhilfe und Soziale Alltagsbegleitung
- Mobile Physio- und Ergotherapie, mobile Logopädie

Für **spezielle Situationen** haben wir interne Spezialisten, die in Fällen von

- Demenzerkrankungen
- Palliativpflege
- Haut- und Wundpflege
- Inkontinenz

und vielen weiteren Pflegefragen unterstützen.

Der erste Schritt: Unsere Mobile Pflegeberatung kommt zu Ihnen nach Hause und zeigt Unterstützungsmöglichkeiten für Ihre ganz individuelle Situation auf. Die professionelle Beratung entlastet, gibt Sicherheit und entwickelt gemeinsam mit Ihnen die weiteren Schritte.





KINDER, JUGEND UND FAMILIE

Ob in gewöhnlichen oder außergewöhnlichen Situationen: Wir unterstützen Familien, Paare und Einzelpersonen mit einer Vielzahl an Angeboten:

- Kinderbetreuungseinrichtungen
- (Mobile) Tageseltern
- Pädagogische Ausbildungen
- Familien-, Partner- und Jugendberatung
- Lerntraining, Lese/Rechtschreib- und Rechenttraining
- Psychotherapie & Psychologische Beratung & NÖ Frauentelefon
- Mobile Frühförderung

WIR SIND
IN GANZ NÖ
FÜR SIE DA



HILFSWERK NIEDERÖSTERREICH

T 05 9249

www.noehilfswerk.at

HILFE AUF KNOPFDRUCK

Mit dem (mobilen) Notruftelefon und der smarten Notrufuhr sicher zu Hause und unterwegs.

Maximales Sicherheitsgefühl bietet das Hilfswerk für seine Notruftelefon-Kundinnen und -kunden.

Ein Knopfdruck auf den Sender genügt, und sofort wird eine Verbindung zur rund um die Uhr erreichbaren Notrufzentrale des Hilfswerks hergestellt. Da wichtige Daten der Kundinnen und Kunden vorgemerkt sind, können die Mitarbeiter*innen rasch und gezielt Hilfe organisieren. Egal ob am Wochenende, feiertags oder mitten in der Nacht: binnen kurzer Zeit können die angegebenen Vertrauenspersonen oder die Rettung zur Stelle sein.

Mit dem stationären Notruftelefon können Sie sich in den eigenen vier Wänden sicher fühlen. Die mobile Variante bzw. die smarte Notrufuhr ist optimal für Menschen geeignet, die gerne unterwegs sind und dabei das gute Gefühl der Sicherheit genießen möchten.

BERATUNG UND BESTELLUNG

**Gratis Notruftelefon-Hotline
0800 800 408**

www.notruftelefon.at



Das Notruftelefon sorgt für Sicherheit, wenn Sie ...

- alleine leben oder öfters alleine zu Hause sind
- sturzgefährdet sind
- sich nach einer Operation oder Rehabilitation nicht ganz sicher fühlen
- das beruhigende Gefühl haben möchten, dass Ihnen oder Ihren Angehörigen im Notfall rasch geholfen werden kann
- auch im Garten oder unterwegs das entscheidende Plus an Sicherheit suchen



**Modern und sicher:
Smarte Notrufuhr mit Ortungsfunktion**

Die wasserdichte "smarte Notrufuhr" ist einfach zu bedienen, verfügt über ein gut lesbares Display und ist mit einem Schrittzähler ausgestattet. Mit einfachem Tastendruck wird ein Alarm in der Notrufzentrale ausgelöst und eine Sprechverbindung aufgebaut. Die Uhr ist mit Mikrophon und Lautsprecher ausgestattet, somit ist kein weiteres Gerät zur Kommunikation erforderlich.

"ICH TRAGE ES IMMER!"

Hilfe auf Knopfdruck, Sicherheit rund um die Uhr: das bietet das bewährte Notruftelefon des Hilfswerks. Für Margaretha Linauer aus dem Bezirk St. Pölten ist es ein echter Schutzengel.

Ein kleiner idyllischer Ort. Direkt neben dem traditionellen Wirtshaus ein schönes, großes Haus, ein ehemaliger Bauernhof. Hübsche Blumen, ein gemütliches Bankerl an der Hausmauer. Margaretha Linauer lebt hier alleine auf diesem Hof, auf dem sie schon ihr ganzes Leben verbracht hat und mit dem sie tief verbunden ist.

„Ich hab‘ ja schon viele Jahre das Notruftelefon vom Hilfswerk, bin wirklich sehr zufrieden“, erzählt sie. „Und jetzt vor kurzem hat meine Tochter eine Werbung über dieses neue Gerät gesehen und hat es mir gleich bestellt.“ So trägt Frau Linauer jetzt seit Juni die Smartwatch-Variante des Notruftelefons. Und während ihr früheres, stationäres Gerät sie „nur“ im Haus beschützte, kann sie mit dem mobilen Gerät nun hinaus in den Garten, in den Ort. Auf den Knopf hat sie natürlich schon öfter gedrückt: „Sehr freundlich sind dort alle!“

Wann trägt sie denn das Notruftelefon? „Immer! Außer die halbe Stunde am Tag, an dem ich es auflade, aber sonst: Immer!“ Und das ist gut so. Denn Margaretha Linauer leidet regelmäßig an plötzlichem Schwindel, ist schon oft gestürzt. Sie kommt dann nicht mehr alleine auf, und mit dem Notruftelefon kann sie jederzeit Hilfe holen. Eine große Beruhigung auch für ihre in Wien lebende Tochter, die den „Schutzengel“ bestellt hat.

So ist es Frau Linauer möglich, weiterhin in ihrem vertrauten Haus zu leben. Nur zum Säubern und Einkaufen hat sie jemanden, der sie unterstützt. Essen bekommt sie geliefert. Ansonsten kann sie noch vieles selber machen, zum Beispiel sich um ihren schönen farbenprächtigen Vorgarten kümmern. Und das mit inzwischen 90 Jahren! Wir wünschen ihr, dass sie noch lange so gesund bleiben möge!



FRAU LINAUER MIT
IHREM SCHUTZENGE
AM HANDGELENK.

MEHR INFOS ZUM NOTRUFTELEFON?
QR-CODE SCANNEN!



EHRENAMT IM HILFSWERK

Die Möglichkeiten für ehrenamtliches Engagement sind vielfältig:

- Genießen Sie die Gesellschaft von älteren Menschen, plaudern gerne und haben ein offenes Ohr? Dann sind Sie bei unserem **Besuchsdienst** richtig!
- Leidenschaftliche Autofahrer*innen können sich beim **Essen auf Rädern** engagieren und bringen neben frischem Essen auch eine Portion Freude in die Haushalte.
- Als Lesepatin oder Lesepate tauchen Sie bei der **Gemeinsamen Lesezeit** mit Kindern in die weite Welt der Bücher ein und helfen so, die Freude am Lesen zu wecken.
- Geschickte Hobby-Handwerker*innen helfen im Rahmen der **mobilen HILFSWERKstätte** bei kleinen Reparaturen.



IHRE ANSPRECHPARTNERINNEN
Michaela Pasching, Andrea Wolf
(von links nach rechts)



UNSERE ENGAGIERTEN EHRENAMTLICHEN ERHALTEN ALS DANKESCHÖN DIE NIEDERÖSTERREICH-CARD ZU EINEM GERINGEN AUFPREIS - ZUR VERFÜGUNG GESTELLT VON DER NÖ VERSICHERUNG.

WIR INFORMIEREN SIE GERNE

T 05 9249-30170

ehrenamt@noe.hilfswerk.at

EINES UNSERER
ERFOLGSPROJEKTE

GEMEINSAME
LESEZEIT



SIE KÖNNEN UNS UNTERSTÜTZEN

JETZT SPENDEN UND GUTES TUN!

Das Hilfswerk Niederösterreich hat sich zur Aufgabe gemacht, Menschen jene Hilfestellung zu geben, die sie in ihren unterschiedlichen Lebensphasen und -situationen benötigen. Mit unserem umfassenden Dienstleistungsangebot unterstützen wir sie im Alltag.

Möchten auch Sie helfen?

Dank Ihrer Spende und den Beiträgen vieler weiterer Freunde und Förderer des Hilfswerks können wir Menschen helfen, die sich die notwendige Unterstützung nicht leisten könnten. So können Kinder mit besonderen Bedürfnissen liebevoll gefördert werden, alte Menschen ihren Lebensabend trotz Krankheit zuhause verbringen, und krisengeschüttelte Familien mit Hoffnung in ihre Zukunft schauen.

Spendenkonto Hilfswerk Niederösterreich:
IBAN: AT30 2011 1825 5940 0201



**IHRE SPENDE IST
STEUERLICH
ABSETZBAR**

Reg. Nr. S011160

DANKE!

WERDEN SIE TEIL DES HILFSWERKS IHR JOB IN IHRER REGION

Unsere Teams freuen sich auf Sie!

- Flexible Arbeitszeitmodelle
- 4-Tage-Woche für Pflegefachpersonal
- Blockdienste, keine Nachtdienste
- Umfangreiche Weiterbildung

JETZT BEWERBEN:
JOBS.NOE.HILFSWERK.AT



Pädagogische Ausbildungen in der Hilfswerk-Akademie

Ausbildungen mit Niveau und Praxisnähe.

Alle Infos und Anmeldemöglichkeiten online:

WWW.NOE.HILFSWERKAKADEMIE.AT



Gewinnspiel

SCHICKEN SIE UNS EIN FOTO VON IHREM
Menüservice Moment

gewinnspiel@noe.hilfswerk.at

JETZT
MITMACHEN UND
GEWINNEN!

➔ **Unter allen Einsendungen
im Jahr 2024 verlosen wir
2 Gutscheine im Wert von 25 €**

**Ausgewählte Speisenfotos werden auf unseren
Social Media Kanälen veröffentlicht.**

**Folgen Sie unseren Kanälen für mehr
Einblicke in unseren Hilfswerk-Alltag!**



@noe.hilfswerk



@hilfswerk
niederoesterreich



Impressum

Medieninhaber und Herausgeber: Hilfswerk Niederösterreich Betriebs GmbH, Ferstlergasse 4, 3100 St. Pölten, T 05 9249 | service@noe.hilfswerk.at | Firmenbuchnummer: 475069g | Firmenbuchgericht: Landesgericht St. Pölten | Offenlegung nach §25 Mediengesetz: <https://www.hilfswerk.at/niederoesterreich/impressum/> | Redaktion: Die Menü-Manufaktur GmbH Österreich, Hilfswerk Niederösterreich Betriebs GmbH | Bildnachweis: fotolia.de, shutterstock.de, freepik.com, Envato Elements, Die Menü-Manufaktur GmbH, Hilfswerk NÖ/Rudolf Schied, Franz Gleiß | Grafik: Die Menü-Manufaktur GmbH Österreich, Hilfswerk NÖ/Bernadett Kajdi | Druck und Herstellungsort: Walstead Leykam Druck GmbH, 7201 Neudörfel | Gesamtauflage: 10.000 Stück | Stand: Februar 2024 | Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.



ANGEBOT*
4 SPEISEN
UM € 18,00

Wählen Sie Ihre vier Liebesspeisen um nur **€ 18,00** aus:

SCHMACKHAFTES GEFLÜGEL

- Pariser Schnitzel mit Risi-Pisi
- Backhendl mit Erbsenreis
- Gemüseplatte mit Hühnerfilets, Erdäpfel
- Schlemmerteller mit Gemüsesauce, Röstiecken

SÜSSE HAUPTSPESIEN

- Kaiserschmarr'n mit Zwetschkenröster
- 3 Topfenpalatschinken in Vanillesauce
- Milchreis mit Weichseln

VEGETARISCHE KÖSTLICHKEITEN

- Cremespinat mit Erdäpfelschmarren
- Rahmfisolen mit Röstinchen

FEINES VOM RIND & SCHWEIN

- Rindsgulasch mit Spätzle
- Paniertes Schweinsschnitzel mit Petersilerdäpfeln
- Wurzelfleisch "Steirische Art" mit Gemüse, Erdäpfel
- Faschierter Braten mit Gemüse, Erdäpfelpüree
- Saftiges Rindsschnitzel an Zwiebelsauce mit Spiralen

*Angebot gültig für Neukundinnen und Neukunden. Die Anlieferung der Speisen erfolgt tiefgekühlt.

BESTELLTELEFON 05 9249-80800

Mo bis Do 7.30 – 17.00 Uhr | Fr 7.30 – 15.00 Uhr
menueservice@noe.hilfswerk.at

Ihre Kunden-Nr.:

gültig ab 1. April 2024

Mehr Infos unter
www.noe.hilfswerk.at
oder QR-Code scannen

