

# Hilfswerk Menüservice

## Ihr Restaurant zuhause.

Preisliste /  
Bestellblatt



HILFSWERK

Menge	Aus dem Suppentopf	Euro
92 001	<b>Rindsuppe mit Leberknödel</b> 0,8 BE <b>LK D</b> (A1,C) 101 kcal	1,85
92 002	<b>Rindsuppe mit Nudeln</b> 1,0 BE <b>LK D</b> (A1,C) 74 kcal	1,75
92 003	<b>Rindsuppe mit Grießnockerl</b> 0,6 BE <b>LK D</b> (A1,C) 81 kcal	1,75
92 004	<b>Rindsuppe mit Frittaten</b> 0,8 BE <b>LK D</b> (A1,C,G) 111 kcal	1,85
92 005	<b>Reibteigsuppe</b> 1,0 BE <b>LK D</b> (A1,C) 74 kcal	1,75
92 007	<b>Klare Geflügelbouillon, Grießnockerl</b> 0,8 BE <b>LK D</b> (A1,C) 89 kcal	1,85
92 009	<b>Klare Gemüsesuppe, Muschelnudeln</b> 0,8 BE <b>LK D</b> (A1,C) 44 kcal	1,75
92 010	<b>Rindsuppe mit Kaspressknödel</b> 1,0 BE <b>D</b> (A1,C,G) 113 kcal	1,99
92 013	<b>Gemüsesuppe mit Frittaten</b> 0,8 BE <b>D</b> (A1,C,G) 97 kcal	1,90
92 101	<b>Feinschmecker-Gemüsesuppe</b> 0,6 BE <b>LK D</b> (G,L) 103 kcal	1,90
92 102	<b>Kalbscremesuppe, Semmelknödel</b> 1,2 BE <b>D</b> (A1,C,G,L) 196 kcal	2,00
92 103	<b>Knoblauchrahmsuppe, Croutons</b> 1,9 BE <b>D</b> (A1,G) 284 kcal	2,30
92 104	<b>Paradeissuppe, Reis</b> 1,5 BE <b>LK</b> (A1) 98 kcal	1,80
92 105	<b>Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe</b> 1,5 BE <b>D</b> (G) 147 kcal	1,90
92 106	<b>Broccolicremesuppe</b> 0,8 BE <b>D</b> (G) 156 kcal	1,85
92 107	<b>Grießsuppe legiert</b> 0,6 BE <b>D</b> (A1,G) 54 kcal	1,75
92 108	<b>Bio Karottensuppe</b> 0,6 BE <b>D</b> (L) 40 kcal	2,30
92 110	<b>Karfiolcremesuppe</b> 0,8 BE <b>D</b> (A1,G) 129 kcal	2,25
92 113	<b>Gulaschsuppe</b> 1,4 BE (A1) 242 kcal	3,35
92 115	<b>Altwiener Suppentopf, Fadennudeln</b> 0,6 BE <b>D</b> (A1,C,L) 66 kcal	1,95

### Kennzeichnung

- LK** Leichte Vollkost
- D** max. 5,0 BE  
max. 2% freier Zucker
- Sa** Salzreduziert
- Vegetarisch
- Ohne Schweinefleisch

### Allergene

- A1 enthält Weizen
- A2 enthält Roggen

- A4 enthält Hafer
- C enthält (Hühner-)Ei
- D enthält Fisch
- F enthält Sojabohnen
- G enthält Milch(-produkte)
- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- L enthält Sellerie
- M enthält Senf
- N enthält Sesam
- O enthält Sulfit

Menge	Feines vom Rind	Euro
91 101	<b>Stroganoff-Topf, Spätzle</b> 5,3 BE (A1,C,G,L) 513 kcal	6,90
91 102	<b>Rindsbraten, Rotkraut, Serviettenknödel</b> 3,7 BE (A1,C,G,L) 487 kcal	7,99
91 104	<b>Rindsroulade, Hörnchen</b> 4,2 BE <b>D</b> (A1,C,G,L,M) 441 kcal	7,40
91 106	<b>Rindfleisch, Spinat, Erdäpfelschmarren</b> 2,5 BE <b>D</b> (G,L) 563 kcal	6,40
91 120	<b>Wiener Zwiebelrostbraten, Erdäpfel</b> 3,7 BE (A1) 524 kcal	8,25
91 122	<b>Tafelspitz, Semmelkren, Röstinchen</b> 3,3 BE <b>D</b> (A1,G,L) 552 kcal	7,90
91 123	<b>Rindsgulasch, Nockerl</b> 4,9 BE <b>D</b> (A1,C) 513 kcal	5,60
91 126	<b>Weinviertel Rahmrindsbraten, Nudeln</b> 3,5 BE <b>D</b> (A1,C,G,L,M) 551 kcal	7,50

Menge	Zartes vom Kalb	Euro
91 303	<b>Kalbsragout, Spiralen</b> 3,6 BE <b>D Sa</b> (A1,G,L) 506 kcal	6,10
91 320	<b>Gefüllte Kalbsbrust, Gemüsereis</b> 4,7 BE (A1,A2,C,F,G,L) 650 kcal	7,60
91 321	<b>Kalbsbeuschl, Serviettenknödel</b> 3,6 BE <b>D</b> (A1,C,G,L,M) 474 kcal	6,10
91 322	<b>Kalbsbutterschnitzlerl, Püree, Gemüse</b> 3,2 BE (A1,C,G,L) 582 kcal	5,60
91 323	<b>Kalbsbraten, Karotten, Reis</b> 3,1 BE <b>LK D</b> (L) 411 kcal	7,10
91 325	<b>Kalbsrahmgulasch, Nockerl</b> 4,9 BE <b>LK D</b> (A1,C,G,L) 617 kcal	7,99
91 326	<b>Kalbsleber in Rotweinsauce, Reis</b> 5,8 BE (A1,M) 532 kcal	6,99

Menge	Spezialitäten vom Schwein	Euro
91 201	<b>Gefüllte Schweinelenden, Röstitaler</b> 2,8 BE (G,L,M,N) 500 kcal	6,60
91 204	<b>Steirisches Wurzelfleisch, Erdäpfel</b> 2,0 BE <b>D</b> (G,L,O) 348 kcal	6,20
91 206	<b>Reisfleisch klassisch</b> 4,7 BE (L) 658 kcal	4,85
91 208	<b>Schweinschnitzel, Petersilerdäpfel</b> 3,9 BE <b>D</b> (A1,C,G) 501 kcal	5,60
91 209	<b>Surschnitzel, Erdäpfelschmarren</b> 5,6 BE (A1,C,G) 698 kcal	5,75
91 210	<b>Schweinsbraten, Kraut, Serviettenknödel</b> 2,3 BE (A1,C,G,L) 542 kcal	5,90

## Spezialitäten vom Schwein

Menge		Euro
91 215	<b>Geselchtes</b> , Linsen, Serviettenknödel 3,2 BE <b>D</b> (A1,C,G,L) 573 kcal	6,40
91 217	<b>Szegediner Krautfleisch</b> , Serviettenknödel 3,7 BE (A1,C,G) 558 kcal	6,00
91 219	<b>Naturschnitzerl</b> , Broccoli Reis 4,4 BE <b>LK D</b> (C,L) 513 kcal	6,50
91 220	<b>Spanferkelrollbraten</b> , Erdäpfelknödel, Krautsalat 4,7 BE (A1,C,G) 856 kcal	7,99
91 226	<b>Surbraten</b> , Erdäpfelknödel, Kraut 4,9 BE <b>D</b> (A1,C,G) 602 kcal	7,40
91 227	<b>Champignonschnitzerl</b> , Gemüsereis 4,3 BE <b>D</b> (G) 575 kcal	6,35
91 229	<b>Saftiger Kümmelschopfbraten</b> , Serviettenknödel, Krautsalat 4,1 BE <b>D</b> (A1,C,G) 768 kcal	6,99
91 231	<b>Schweinsgulasch</b> , Gemüse, Erdäpfel 2,3 BE <b>D</b> (G,L) 360 kcal	5,99

## Hausmannskost mit Faschiertem und Wurst

Menge		Euro
91 803	<b>Chili con Carne</b> , mild 2,9 BE <b>D</b> (L) 423 kcal	5,50
91 806	<b>Bratwürstchen</b> , Sauerkraut, Erdäpfelschmarren 2,8 BE (G) 564 kcal	5,90
91 808	<b>Faschiertes Schnitzerl</b> , Fisolen, Püree 3,0 BE (A1,C,G,L) 631 kcal	6,35
91 809	<b>Faschierter Braten</b> , Püree, Gemüse 2,3 BE (A1,C,G,L) 435 kcal	4,99
91 810	<b>Faschierte Laibchen</b> , Fisolen, Erdäpfel 3,3 BE (A1,C,G,L) 554 kcal	5,50
91 815	<b>Erdäpfelgulasch</b> , Wurst 3,0 BE (A1) 344 kcal	5,50
91 817	<b>Grammelknödel</b> , Sauerkraut 6,1 BE (A1,C) 775 kcal	5,99
91 821	<b>Cevapcici</b> , Letscho, Röstinchen 3,1 BE 721 kcal	5,90
91 823	<b>Blunzengröstl</b> , Speck-Sauerkraut 3,2 BE (A1) 409 kcal	5,50
91 824	<b>Leberkäse geb.</b> , Gemüse, Petersilerdäpfel 4,3 BE (A1,G,L) 687 kcal	5,50
91 832	<b>Pikant gefüllte Palatschinken</b> 5,1 BE (A1,C,G,L) 791 kcal	5,60
91 835	<b>Ennstaler Bauernknödel</b> , Sauerkraut 5,7 BE (A1,C) 476 kcal	5,80
91 836	<b>Linteneintopf</b> , Geselchtes, Erdäpfel 3,2 BE <b>D</b> (A1,G,L,M) 334 kcal	4,60
91 837	<b>Fiakergulasch</b> , Serviettenknödel 3,8 BE <b>D</b> (A1,C,G,M) 555 kcal	6,70
91 839	<b>Augsburger</b> , Dillerdäpfel 2,2 BE (A1,G) 569 kcal	5,90
91 841	<b>Palatschinken Cordon bleu</b> 3,8 BE (A1,C,G) 589 kcal	5,99
91 842	<b>Schweizer Laibchen</b> , Erbsen, Püree 3,2 BE (A1,C,G) 673 kcal	5,30
91 843	<b>Pikante Knödelvariation</b> , Sauerkraut 5,0 BE (A1,C,G) 500 kcal	6,30

Hinweis für die Zubereitung:

Bitte die Speisen immer zugedeckt erwärmen!

## Schmackhaftes Geflügel

Menge		Euro
91 501	<b>Schlemmerteller Hühnerfilet</b> , Gemüse, Rösti-Ecken 3,3 BE <b>D</b> (G) 470 kcal	6,25
91 503	<b>Hühnerbrust „Piccata“</b> 3,1 BE <b>D</b> (A1,C,G,L) 380 kcal	6,30
91 505	<b>Gegrillte Hühnerkeule</b> , Reis 4,7 BE <b>LK D</b> (L) 562 kcal	5,80
91 506	<b>Gemüseplatte Hühnerfilets</b> , Erdäpfel 2,7 BE <b>D</b> (G,L) 467 kcal	6,20
91 507	<b>"Fürsterin" Hühnerfilets</b> , Gemüse, Sauce, Hörnchen 3,6 BE <b>D</b> (A1,C,G,L) 401 kcal	6,20
91 508	<b>Hühnerfilet gebacken</b> , Gemüsereis 6,2 BE (A1) 496 kcal	6,20
91 510	<b>Pariser Schnitzel Putenfilet</b> , Risi-Pisi 4,3 BE <b>Sa</b> (A1,C,G) 534 kcal	5,70
91 512	<b>Paprikahendl</b> , Spiralen 4,3 BE (A1,G) 521 kcal	6,45
91 517	<b>Pochierte Hühnerbrust</b> , Wurzelgemüse, Erdäpfel 2,4 BE <b>LK D</b> (A1,L) 312 kcal	7,30
91 522	<b>Hühnerkeule gebacken</b> , Risi-Pisi 7,3 BE (A1,C) 716 kcal	6,60

## Spezialitäten vom Fisch

Menge		Euro
91 607	<b>Seelachsfilet</b> gebacken, Petersilerdäpfel 4,7 BE <b>D</b> (A1,D,G) 561 kcal	5,60
91 608	<b>Schollenfilet</b> gebacken, Petersilerdäpfel 5,8 BE (A1,D,G,M) 608 kcal	6,30
91 623	<b>Fischlaibchen</b> , Püree, Gemüse 3,7 BE (A1,D,G) 464 kcal	5,40
91 626	<b>Lachsfiletschnitte</b> , Blattspinat, Püree 1,8 BE <b>D</b> (A1,D,G) 433 kcal	7,99
91 628	<b>Kabeljaufilet</b> gebacken, ohne Beilage 1,8 BE <b>D Sa</b> (A1,D,G,M) 282 kcal	4,80
91 629	<b>Hokifilet</b> , Broccoli, Erdäpfel, Zitronensauce 2,5 BE <b>D</b> (A1,D,G,L) 383 kcal	6,90
93 452	<b>Seelachs natur</b> , Paprikagemüse, Wildreis 3,6 BE <b>D</b> (D,L) 359 kcal	6,50








## Köstliche Nudelgerichte

Menge		Euro
91 207	<b>Schinkenfleckerl</b> 3,8 BE <b>D</b> (A1,C,L) 373 kcal	4,30
91 211	<b>Schinkenfleckerl</b> , überbacken 5,3 BE (A1,C,G,L) 734 kcal	5,70
91 223	<b>Spätzlepfanne</b> mit Selchfleisch 5,0 BE <b>D</b> (A1,C,L) 474 kcal	4,70
91 830	<b>Spaghetti Bolognese</b> 5,0 BE <b>LK</b> (A1,L) 383 kcal	4,20
91 834	<b>Spaghetti Carbonara</b> 4,8 BE <b>D</b> (A1,G) 555 kcal	4,95

## Vegetarische Speisen

Menge		Euro
91 705	<b>Erdäpfeltaschen</b> , Rahmgemüse 3,8 BE <b>D</b> (A1,C,G,L) 477 kcal	5,40
91 713	<b>Kochsalat</b> , Erdäpfel 3,4 BE <b>LK D</b> 255 kcal	5,10
91 720	<b>Krautfleckerl</b> 4,0 BE <b>D</b> (A1,C) 333 kcal	3,90

LASSEN SIE SICH VERWÖHNEN!

Menge	<b>Vegetarische Speisen</b>		Euro
91 723	<b>Champignonsauce</b> , Serviettenknödel 3,7 BE   (A1,C,G) 554 kcal	4,99	
91 726	<b>Rahmfisolen</b> , Röstinchen 3,3 BE    (G) 447 kcal	4,60	
91 728	<b>Cremespinat</b> , Erdäpfelschmarren 2,7 BE   (A1,G) 428 kcal	4,99	
91 737	<b>Gnocchi „Speciale“</b> 5,4 BE   (A1,C,G,L) 522 kcal	5,20	
91 738	<b>Gebratene Nudeln</b> , asiatisch, Gemüse 5,6 BE   (A1,F,L) 395 kcal	4,30	
91 740	<b>Bunte Gemüseplatte</b> , Erdäpfel 4,0 BE   (G) 336 kcal	4,80	
91 741	<b>Spaghetti „Napoli“</b> 4,7 BE   (A1) 375 kcal	4,10	
91 744	<b>Spirelli con Pesto</b> , Spiralen mit Pesto 6,4 BE   (A1,G) 613 kcal	5,30	
91 745	<b>Karfiol</b> , mit Butterbrösel 4,1 BE   (A1,G) 589 kcal	4,80	
91 749	<b>Gemüse Eintopf</b> , natur 1,2 BE    (L) 86 kcal	3,90	
91 750	<b>Eierhörnchen</b> 5,0 BE    (A1,C,G) 494 kcal	4,20	
91 751	<b>Gemüsestrudel</b> , Schnittlauchsauce 5,7 BE   (A1,G,L) 804 kcal	6,80	
91 753	<b>Tortellini „Verdura“</b> 5,8 BE   (A1,C,G,L) 586 kcal	5,30	
91 754	<b>2 Spinat-Käseknödel</b> , Paradeissauce 4,3 BE   (A1,C,G) 432 kcal	5,90	

Menge	<b>Verführerische Mehlspeisen</b>		Euro
91 901	<b>Apfelringe gebacken</b> in Vanillesauce 6,2 BE    (A1,G) 522 kcal	6,90	
91 902	<b>Milchreis</b> , Weichseln 4,4 BE      (G) 280 kcal	4,70	
91 903	<b>Bio Waldbeeren Palatschinken</b> , Vanillesauce 6,0 BE    (A1,C,G) 734 kcal	5,99	
91 904	<b>Kaiserschmarren</b> , Zwetschenröster 8,7 BE    (A1,C,G) 684 kcal	4,80	
91 913	<b>Topfenockerl</b> , Erdbeer-Pfirsichmus 5,3 BE     (A1,C,G) 415 kcal	5,90	
91 914	<b>3 Nuss-Nougat-Palatschinken</b> 6,3 BE    (A1,C,F,G,H2) 810 kcal	5,80	
91 920	<b>Mohnnudeln</b> mit Apfelmus 7,5 BE    (A1,C,G) 603 kcal	4,70	
91 922	<b>3 Topfenpalatschinken</b> , Vanillesauce 5,9 BE    (A1,C,G) 710 kcal	4,70	
91 923	<b>Milchrahmstrudel</b> in Vanillesauce 8,0 BE    (A1,C,G) 788 kcal	5,99	
91 924	<b>Fruchtig feiner Apfelstrudel</b> 8,0 BE     (A1) 528 kcal	5,70	
91 925	<b>3 Marillenpalatschinken</b> 4,8 BE    (A1,C,G) 510 kcal	4,70	
91 933	<b>Reisauflauf</b> , Äpfeln 3,5 BE    (C,G) 351 kcal	5,50	
91 958	<b>Topfengrießauflauf</b> , Marillenmus 3,0 BE     (A1,C,G) 512 kcal	5,80	
91 959	<b>Apfelschmarren</b> , Marillenmus 4,5 BE     (A1,C,G) 465 kcal	5,90	
91 968	<b>Süße Knödelvariation</b> 9,3 BE    (A1,C,G) 774 kcal	6,80	

## Sonderkostformen

Menge	<b>Gesund und delikates</b>		Euro
93 405	<b>Rindfleisch</b> gekocht, Gemüse, Erdäpfel 2,3 BE    (G,L) 259 kcal	5,80	
93 406	<b>Currygemüse</b> , Langkornreis 4,4 BE     (L) 284 kcal	4,50	
93 414	<b>Putensteak</b> , Sauce, Gemüsereis 4,0 BE     (L) 340 kcal	6,30	
93 417	<b>Putengeschnetzeltes</b> , Gemüse, Nudeln 4,3 BE     (A1,L) 328 kcal	6,70	
93 447	<b>Hühnerkeule</b> gegrillt, Zucchini, Reis 2,1 BE     (L) 362 kcal	5,50	

Menge	<b>Pürierte Kost</b>		Euro
21 32	<b>pür. Rindsgulasch</b> , Pastinaken, Püree 2,1 BE    (G,L) 325 kcal	5,99	
24 14	<b>pür. Schweinefleisch</b> , Karotten, Püree 2,2 BE   (A1,G,L) 297 kcal	5,85	
24 15	<b>pür. Rindfleisch</b> , Sauce, Broccoli, Püree 1,8 BE    (A1,G,L) 281 kcal	6,99	
24 16	<b>pür. Schweinefleisch</b> , Broccoli, Püree 2,0 BE  (A1,G,L) 324 kcal	5,90	
24 17	<b>pür. Gemüse Eintopf</b> vegetarisch 1,5 BE     (L) 110 kcal	5,40	
24 18	<b>pür. Fleischlaibchen</b> Kapernsauce, Gemüse 2,7 BE (A1,C,G,L) 452 kcal	5,20	
24 19	<b>pür. Hühnergeschnetzeltes</b> , Karfiol, Püree 2,2 BE    (A1,G,L) 265 kcal	5,60	
24 23	<b>pür. Seelachs</b> Sauce, Spinat, Püree 2,2 BE    (A1,D,G,L,M) 301 kcal	5,99	
24 25	<b>Grießbrei</b> (A1,C,G) 2,7 BE      264 kcal	4,50	
24 26	<b>pür. Hühnergeschnetzeltes</b> , Karotten, Püree 2,2 BE    (A1,G,L) 281 kcal	5,40	
24 30	<b>pür. Rührei</b> , Spinat, Erdäpfelpüree 2,0 BE     (C,G,L) 400 kcal	5,50	
24 32	<b>pür. Erdäpfelsuppe</b> vegetarisch 2,5 BE     (L) 144 kcal	3,80	
29 52	<b>pür. Schweinsbraten</b> , Karotten, Püree 2,1 BE   (A1,G,L) 280 kcal	5,50	
29 53	<b>pür. Bolognese Rind</b> , Broccoli, Püree 2,1 BE    (A1,G,L) 345 kcal	5,90	

Menge	<b>(Teil)pürierte und geformte Kost</b>		Euro
24 33	<b>pür. Selchkarree</b> , Sauce, Broccoli, Rahmnudeln 1,8 BE  (A1,C,G,L) 251 kcal	6,50	
24 34	<b>pür. Hühnerschnitzel</b> , Gemüse, Erdäpfel 3,0 BE   (A1,C,G,L) 360 kcal	7,70	
24 38	<b>pür. Bratwurst</b> , Sauce, Spinat, Erdäpfel 2,8 BE  (C,G,L) 405 kcal	7,10	
24 39	<b>pür. Faschierte Laibchen</b> , Gemüse, Püree 2,1 BE  (A1,C,F,G,L) 278 kcal	6,15	
24 50	<b>pür. Kalbfleisch</b> , Sauce, Gemüse, Erdäpfel 2,6 BE   (A1,C,G,L) 296 kcal	7,30	
24 54	<b>pür. Rindfleisch</b> , Erbsengemüse, Püree 2,9 BE   (C,F,G,L) 348 kcal	7,20	
24 72	<b>pür. Lachs</b> , Paradeissauce, Gemüse, Püree 2,3 BE   (A1,C,D,G,L) 347 kcal	7,40	

## Trink-Menü

Diese Menüs sind besonders geeignet **bei Kau- und Schluckbeschwerden**. Sie werden mit besten Zutaten zubereitet und fein passiert. Die zahlreichen Geschmacksvarianten - von **herzhaft bis süß** - sorgen für Abwechslung.

Menge			Euro
96 30	<b>Sortiment-Karton Trink Menü 1</b> 10 x 200 g sortiert  (A1,D,F,G,L)	43,90	
96 31	<b>Sortiment-Karton Trink Menü 2</b> 10 x 200 g sortiert  (A1,A4,D,F,G,L)	43,90	

Menge			Euro
256	<b>Apfelstreuselkuchen</b> 1 Stk 3,5 BE    (A1,C) 345 kcal	1,90	
258	<b>Butterkuchen</b> 1 Stk 2,9 BE    (A1,C,G,H1,H2) 259 kcal	1,80	
96 016	<b>Esterházyschnitten</b> 4 Stk je 100g 4,2 BE   (A1,A2,C,F,G,H1,H2) 458 kcal	14,90	
96 025	<b>Schaumrollen</b> 4 Stk je 130g 1,2 BE   (A1,C,G) 149 kcal	5,90	
96 050	<b>Hilfswerk Schokotorte</b> mit Marmelade je 100g 4,5 BE   (A1,C,G,F) 446 kcal	9,90	

### Tipp: Ihre Hilfswerktorte als Geschenk.

Bei der ersten Bestellung in Ihrem **Geburtsmonat** erhalten Sie eine köstliche Hilfswerktorte **kostenlos**.

## Hilfswerk Wochenmenü

Fragen Sie Ihre/n **Hilfswerk-Mitarbeiter/in** nach dem **aktuellen Speiseplan!** Mit der sorgfältig zusammengestellten Menüfolge können Sie eine Woche lang nach Herzenslust genießen. Die **aktuellen Speisepläne** finden Sie auch unter [www.hilfswerk.at](http://www.hilfswerk.at)

Menge		Euro
17 00	<b>Wochenmenü Normalkost</b> 7 zweigängige Menüs mit Frischepaket	43,40
27 00	<b>Wochenmenü Schonkost</b> 7 zweigängige Menüs mit Frischepaket	43,40
37 00	<b>Wochenmenü Plus</b> 7 dreigängige Menüs mit Frischepaket	58,80

Name: \_\_\_\_\_

Kundennummer: \_\_\_\_\_

## Fertige Wochensortimente Euro

Menge	Best-Nr	Speise	Euro
	HS 014	<b>Klare Suppen</b>   (A1,C,G)	11,90
	HS 015	<b>Gebundene Suppen</b>   (A1,C,G,L)	13,30
	HS 016	<b>Gemischte Suppenvariante</b>  (A1,C,G,L)	12,30
	HH 934	<b>Hilfswerk Lieblings Speisen</b> (A1,C,G,L,M)	35,70
	HH 941	<b>Österreichische Klassiker</b>  (A1,C,D,G,L)	35,90
	HH 942	<b>Kulinarische Genüsse</b>  (A1,C,D,G,L,M)	34,40
	HH 943	<b>Leicht &amp; Gut Menüs</b>  (A1,C,D,G,L,O)	37,50
	HH 944	<b>Niederösterreichische Vielfalt</b> (A1,C,G,L,M)	38,90
	HH 945	<b>Vegetarische Woche</b>   (A1,C,G,L)	32,50
	HH 946	<b>Neue Gustostückerl</b> (A1,C,D,G,L)	36,40
	HH 930	<b>Gluten- und laktosefreie Speisen</b> (C,D,L)	36,70
	HH 931	<b>Glutenfreie Speisen</b> (G,L,M,N)	36,90
	HH 932	<b>Laktosefreie Speisen</b> (A1,C,L)	36,20
	HH 983	<b>Pürierte Kost I</b> (A1,C,G,L)	31,90
	HH 984	<b>Pürierte Kost II</b>   (A1,C,D,G,L,M)	34,10
	HH 985	<b>(Teil)pürierte &amp; geformte Kost</b>  (A1,C,D,F,G,L)	41,90
	HH 986	<b>Diät Kost – Gesund &amp; Delikat</b>   (G,L)	35,60

Sonderkostformen

## Saisonale Speisen laut Flugblatt

Menge	Best-Nr	Speise	Euro

Telefonnummer: \_\_\_\_\_

Lieferdatum: \_\_\_\_\_

## Wir informieren Sie gerne!

Bestelltelefon Hilfswerk Menüservice 02742/90 4 90  
[menueservice@noe.hilfswerk.at](mailto:menueservice@noe.hilfswerk.at), [www.hilfswerk.at](http://www.hilfswerk.at)

**Mindestbestellmenge sind 7 Hauptspeisen.**  
 Bestellen Sie immer Sieben bzw. ein Vielfaches von Sieben.