

Lieferinformation und Bestellung

Telefon 02622/82200-6520 Fax -17

E-Mail: [essen@noe-volkshilfe.at](mailto:essen@noe-volkshilfe.at)

Gültig ab 16. April 2018

**GOURMET**  
CARE

**volkshilfe.**  
NIEDERÖSTERREICH

GMS GOURMET GmbH

Oberlaaer Straße 298, A-1230 Wien,

Standort St. Pölten: Zdarskystraße 3, A-3106 St. Pölten

Tel.: +43 (0)50 876, Fax: DW 5510, [info@gourmet.at](mailto:info@gourmet.at), [www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)

Vertrieb Deutschland: Briener Straße 23, D-80333 München,

Bestellhotline: +49 (0)1805 55 1200

FN 104525p, Handelsgericht Wien, DVR: 0551121

 [blog.gourmet.at](http://blog.gourmet.at)



[www.facebook.com/gourmet.at](https://www.facebook.com/gourmet.at)

[WWW.GOURMET-CARE.AT](http://WWW.GOURMET-CARE.AT)

**Speisekarte**  
Essen auf Rädern à la carte

*Appetit ist die Einladung,  
Genuss die Belohnung*  
– Brillat-Savarin, Gastrosoph –

Liebe Kundin, lieber Kunde,

Essen auf Rädern bedeutet versorgt sein, ohne sich Sorgen zu machen. Gesundes Essen ohne Mühe und Aufwand, in vertrauter Umgebung – verlässlich bis an die Tür gebracht. Ein Stück Lebensqualität.

Für uns ist es eine schöne Aufgabe. Ihnen täglich Freude zu bereiten, macht auch uns selbst Freude. Es bedeutet auch Verantwortung. Wir gehen sorgsam damit um: Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bringen Leidenschaft und Know-how ein, Herz und Hirn. So bemühen wir uns gemeinsam, Sie mit unserem Angebot gut zu betreuen. Sie erleben zu lassen, was die österreichische Küche zu bieten hat. Ihnen mit saisonalen Schmankerln Abwechslung ins Haus zu bringen. Ihnen beste, heimische Qualität zu bieten – aber auch individuelle Auswahl, ganz nach Gusto und Bedarf. Und nicht zuletzt: Mit Ihnen im Gespräch zu bleiben, bei jedem Besuch zu sehen, wie es Ihnen geht. All das ist Essen auf Rädern.

Schenken Sie uns weiterhin Ihr Vertrauen – das wünschen wir uns!

Mit herzlichen Grüßen

*Claudia Ertl-Huemer*

Mag. Claudia Ertl-Huemer

Geschäftsfeldleitung Education & Care Catering  
GMS GOURMET GmbH

*Bernadette Brandstätter*

Bernadette Brandstätter

Leiterin Essen zuhause  
Volkshilfe Niederösterreich



**volkshilfe.**

**BESTENS  
BETREUT**

**FÜR EIN UNBESCHWERTES LEBEN**

**Sie möchten zuhause nach Ihren Vorstellungen leben, benötigen aber Unterstützung im Alltag?  
Das Team der Volkshilfe hilft!**

- Mobile Pflege und Betreuung
- Essen zuhause
- Notruftelefon
- Mobile Therapie
- Beratung z.B. Demenz, Pflegegeld (Antrag, Erhöhung)
- HausFußpflege\*\*
- 24 Stunden Betreuung\*

**Immer für Sie erreichbar**

☎ 0676 / 8676

**www.no-e-volkshilfe.at**



# Aus dem Inhalt

Kochen ist unsere Leidenschaft .....	04
Unser Team stellt sich vor .....	06
Unsere Kostformen: Symbole einfach erklärt .....	10
Bestellung, Lieferung und Zubereitung .....	14

## Die Speisen

Aus dem Suppentopf .....	16
Herzhaftes aus Österreich .....	20
Zartes vom Geflügel .....	24
Das Beste vom Rind .....	28
Feines vom Kalb .....	31
Köstliches vom Schwein .....	33
Spezialitäten vom Fisch .....	36
Nudeln, Nockerl & Co .....	39
Allerlei Gemüse .....	43
Süße Vielfalt .....	46
Jause für zu Hause .....	50
Desserts für den bewussten Genuss .....	54
Breikost-Speisen .....	56
Wochenkartons .....	60
Allergen- und Nährwertliste .....	64
Informationen der Volkshilfe Niederösterreich .....	70

*Viel Vergnügen  
beim Gustieren!*

P.S. Viele von Ihnen schreiben noch echte Briefe.  
Bitte schreiben Sie uns weiterhin. Wir stellen uns  
Ihrem Urteil, freuen uns aber auch über Lob!

# Kochen ist unsere Leidenschaft *gerne erzählen wir davon*

Wir stellen uns auf Ihre Vorlieben und Bedürfnisse ein und kochen danach. Unsere wichtigsten Zutaten dabei: Erfahrung, Ernährungskompetenz und ehrliche Küche.

*Wir halten traditionelle  
Rezepte in Ehren. Für den  
Geschmack von früher.*



*Bei uns zählt noch echtes  
Küchenhandwerk. Geschmacks-  
verstärker, Farbstoffe und  
Konservierungsmittel kommen  
uns nicht in den Topf.*

*Wir garantieren lückenlose  
Sicherheit. Denn in Sachen  
Hygiene nehmen wir es  
ganz genau.*



*In unserer  
hauseigenen Patisserie  
gehen süße Träume  
in Erfüllung.*

*Was die Zutaten für  
unsere Speisen betrifft,  
sind wir wahre Patrioten.  
Deshalb ist Regionalität  
für uns das A und O.*

# Eine Küche voller Töpfe ...

*„Unsere Speisen sollen  
Ihnen Freude bereiten.  
Denn Essen hält Leib  
und Seele zusammen.“*

Petra Grögler, Produktmanagerin



*„Wir kochen täglich  
frisch, genau wie  
daheim. Mit guten  
Zutaten und viel  
Sorgfalt.“*

Philipp Oberleitner,  
Koch



*„Bei mir landen  
die Ideen im Topf.“*

Markus Stacherl,  
Entwicklungskoch



*„Kompetenz  
kommt nicht von heute  
auf morgen. Wir arbeiten  
seit vielen Jahren daran.“*

Helga Cvitkovich-Steiner,  
Ernährungswissenschaftlerin

# Wissen im Topf und ... *ein Quäntchen Süßes*

Damit unsere Speisen nicht nur gut schmecken, sondern auch gesund und ausgewogen sind, gehören Diätologen mit zum Team. Sie verbinden den Geschmack von früher mit dem Wissen von heute. Sie achten auf die richtige Zusammensetzung der Speisen, auf die Art der Zubereitung, auf die Größe der Portionen und auf das Nährwertprofil. Sie denken ans Detail und wägen ab. Jede Entscheidung ist wohl überlegt ...

Doch halt: War da nicht noch etwas? Die süße Verführung, ab und zu? Unbedingt! Denn Genuss und Lebensfreude gehören zusammen. Und Naschen muss nicht Sünde sein, sagt Andreas Stanzl – und rührt lockere Teige und luftige Cremen. Ganz famos.



*„Wir bringen die Zutaten  
Gesundheit ein.“*

Ria Lang, Diätologin

Die Instanz für Wohlbefinden

*„Nicht nur der Geschmack,  
auch die Nährwerte  
müssen passen.“*

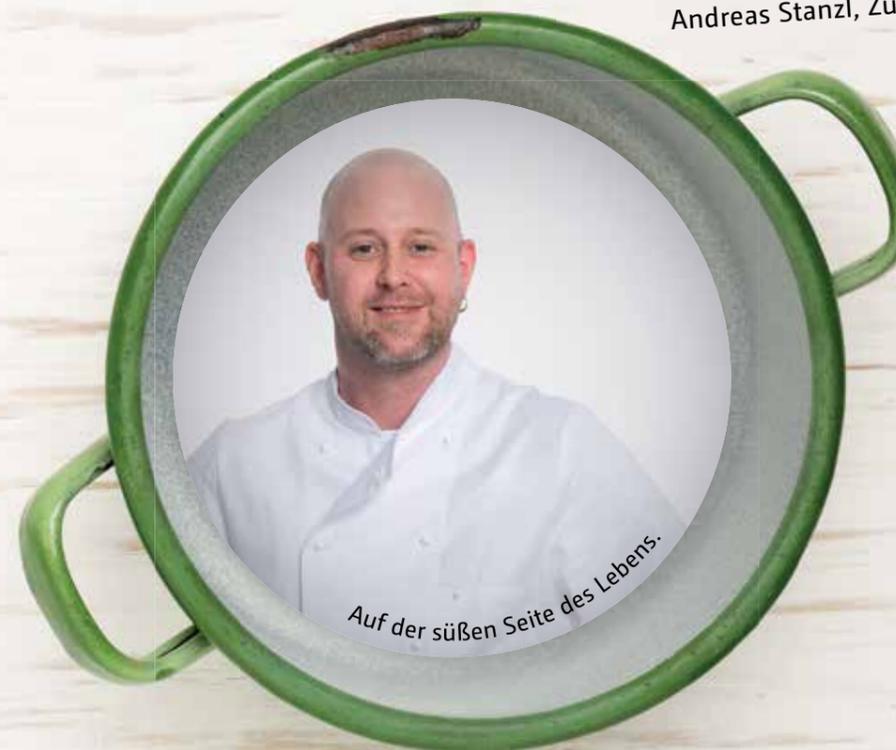
Benjamin Lindemann-Stofler,  
Diätologe



Unbestechlich fachlich.

*„Essen ist ein Bedürfnis,  
Genießen ist eine Kunst.“*

Andreas Stanzl, Zuckerbäcker



Auf der süßen Seite des Lebens.

# Im Gleichgewicht *mit den passenden Speisen*

Das tägliche Essen des Diabetikers sollte als abwechslungsreiche Mischkost genauso ausgewogen sein wie das des Nicht-Diabetikers. Wobei natürlich allen gängigen Empfehlungen für Diabetiker eine ganz besondere Aufmerksamkeit geschenkt wird.

Gourmet setzt sich beim Thema Diabetes seit Jahren verstärkt für Aufklärung ein und arbeitet eng mit der Diabetes Initiative Österreich zusammen.



Weitere Informationen finden Sie auf [www.diabetesinitiative.at](http://www.diabetesinitiative.at)

## Das bewusste Menü

Entsprechende Speisen unterstützen Sie bei einer ausgewogenen Ernährung und sind mit diesem Symbol gekennzeichnet:

**D**

Mit fünf Tipps gelingt es, eine bewusste, genussvolle Ernährung in den Alltag zu bringen:

1. Regelmäßige Mahlzeiten
2. Sparsamer Umgang mit Fett
3. Ballaststoffe tanken
4. „Sichtbaren“ Zucker reduzieren
5. 1 x pro Woche Fisch genießen

## Leichte Vollkost

Bekömmlich, schonend gekocht und mild gewürzt: ideal für Menschen mit Magen- und Darmproblemen.

**L**

Damit die Speisen den Verdauungstrakt entlasten, zeichnen sie sich durch folgende Merkmale aus:

1. Spezielle Lebensmittelauswahl  
Wir verzichten auf Zutaten, die als schwer verdaulich gelten und häufig (d. h. von mehr als 5 % der Menschen) schlecht vertragen werden (z. B. blähendes Gemüse).
2. Art der Zubereitung  
Wir achten auf schonende Würzung und bekömmliche Zubereitung und verzichten auf frittierte, geräucherte und geselchte Speisen.

# Noch mehr Auswahl *ganz nach Ihrem Bedarf*

Weil es viele Bedürfnisse gibt, haben wir die passenden Speisen dazu. Klar verständliche Symbole sollen Ihnen die Übersicht erleichtern.

## Laktosefrei

Trotz Milchzuckerunverträglichkeit kann man das Leben in vollen Zügen genießen. Vor allem mit unseren laktosefreien Gerichten.



In den angebotenen Speisen liegt der Laktosegehalt bei <0,1 g Laktose pro 100 g.

## Glutenfrei

Für Menschen mit Glutenunverträglichkeit kochen wir unsere Speisen ohne glutenhaltige Zutaten.



Unsere glutenfreien Gerichte werden zu Ihrer Sicherheit mittels LFD-Test (basierend auf ELISA-Prinzip) geprüft. Der Höchstgehalt an Gluten liegt unter 20 ppm (mg/kg).

## Ohne Schwein

Diese Speisen enthalten kein Schweinefleisch und keine daraus hergestellten Zutaten wie Schmalz oder Gelatine vom Schwein.



## Vegetarisch

Unsere vegetarischen Speisen sind ohne Fleisch, Wurst und Fisch, jedoch mit Milch und Ei zubereitet (ovo-lacto-vegetarisch).



# Einfach genießen für Sie leicht gemacht!

Bitte halten Sie sich genau an die Angaben im roten Rahmen – so schmeckt die Speise perfekt!



## Auswahl und Bestellung

Wählen Sie aus unserem vielfältigen Speisenangebot und stellen Sie so Ihre individuelle GOURMET-Woche zusammen. Oder entscheiden Sie sich für unsere praktischen Wochenkartons. Die Bestellung ist ganz einfach: entweder bei Ihrem persönlichen Betreuer oder direkt bei uns. Mindestbestellmenge: 1 Wochenkarton oder 7 einzelne Speisen.



## Lieferung

Unsere Speisen werden direkt zu Ihnen nach Hause geliefert – bequemer geht es nicht! Sie sparen sich Zeit und mühsame Einkaufswege.

Für Menschen mit Allergien sind die Allergene im Zutatentext durch Großbuchstaben leicht erkennbar.



## Lagerung

Bitte lagern Sie die angelieferten Speisen in Ihrem Tiefkühlfach oder Tiefkühlschrank bei  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . So haben Sie immer Ihre Lieblingsspeise zu Hause vorrätig. Egal, wann der Hunger kommt.



## Zubereitung

Verwenden Sie die tiefgekühlten Speisen ohne Auftauen direkt aus dem Tiefkühlfach. Erwärmen Sie Ihre Lieblingspeise in der Originalverpackung entweder in der Mikrowelle oder im Heißluftofen.

**WICHTIG:** Stechen Sie die Deckelfolie vor dem Erwärmen mehrmals mit einer Gabel in jeder Kammer ein.



## Aufbereitung in der Mikrowelle

Neben diesem Symbol finden Sie die Watt- und Zeitangaben für die Zubereitung in der Mikrowelle. Erwärmen Sie die Speise anhand dieser Angaben.

Lassen Sie das Gericht nach Ende der Zubereitung ca. 1 Minute stehen und rühren Sie es bei Bedarf um. **Vorsicht, heiße Schale!**



## Aufbereitung im Heißluftofen

Neben diesem Symbol finden Sie die Temperatur- und Zeitangabe für die Zubereitung im Heißluftofen. Erwärmen Sie die Speise anhand dieser Angaben. **Vorsicht, heiße Schale!**

Richten Sie die erwärmten Speisen auf einem Teller an und genießen Sie Ihre Mahlzeit – guten Appetit!

Nährwerte und Proteineinheiten pro 100 g und pro Portion.

# Aus dem Suppentopf

23 02009 € 1,75

**Nudelsuppe**  
Kräftige Rindsuppe mit feinen Fadennudeln und Schnittlauch.



230 g 58 kcal 0,5 BE

23 13135 € 2,00

**Leberknödelsuppe**  
mit drei weichen Leberknödeln.



NEU



230 g 133 kcal 0,7 BE

23 02017 € 1,75

**Grießnockerlsuppe**  
Klare Rindsuppe mit Grießnockerl.



230 g 150 kcal 0,5 BE

23 02034 € 1,75

**Gourmet-Gemüsesuppe**  
Cremig fein mit Obers und Kräutern verfeinert.



230 g 133 kcal 0,7 BE

23 02083 € 1,80

**Mühlviertler  
Erdäpfelrahmsuppe**  
mit Obers verfeinert.



230 g 131 kcal 1,2 BE

23 02035 € 1,85

**Klare Geflügelsuppe  
mit Reibteig  
und Wurzelgemüse.**



230 g 92 kcal 0,9 BE

23 02040 € 1,80

**Kalbscremesuppe  
mit Semmelknödeleinlage**  
mit Obers verfeinert. Enthält Alkohol.



230 g 196 kcal 1,4 BE

23 13122 € 2,80

**Alt-Wiener Suppentopf**  
Traditionelle Rindsuppe mit Nudeln,  
Gemüse und Rindfleisch.



NEU



230 g 101 kcal 0,2 BE

23 02019 € 1,80

**Frittatensuppe**  
Herzhafte klare Rindsuppe  
mit Frittaten (beigepackt).



230 g 99 kcal 0,7 BE



*Venezianische  
Wurzeln*

*Die Frittaten verdanken wir  
dem Süden: Sie stammen  
von der Frittata ab, einem  
Eierpfannkuchen aus der  
venezianischen Küche.*

23 10043 € 1,75

**Karottencremesuppe**  
Sämige Suppe aus frischen Karotten  
mit einem Schuss Obers.



230 g 108 kcal 0,9 BE

23 13123 € 1,90

**Karfiolcremesuppe**  
Herzhafter Suppengenuss,  
mit Obers verfeinert.



NEU



230 g 127 kcal 0,5 BE

23 02096 € 1,75

**Legierte Grießsuppe**  
Gemüsesuppe, mit Grieß gebunden,  
mit Obers und Ei verfeinert.



230 g 108 kcal 0,7 BE

23 02070 € 1,75

**Klare Gemüsesuppe  
mit Kräutertropfteig**  
mit Wurzelgemüse.



230 g 55 kcal 0,5 BE

# Herzhaftes aus Österreich

23 13126 € 6,30

Geröstete Knödel  
mit Ei.



NEU



400 g 832 kcal 6,8 BE

23 10156 € 6,20

Grammelknödel  
auf Gabelkraut.



415 g 660 kcal 3,3 BE

23 11050 € 5,55

Faschierter Braten  
mit Kartoffelpüree nach Großmutter's Art  
und Erbsen.



430 g 581 kcal 3,0 BE

23 02479 € 6,15

Faschierte Laibchen  
mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln.



440 g 493 kcal 2,6 BE

23 10161 € 5,40

Szegediner Krautfleisch  
mit Kümmelkartoffeln.



460 g 552 kcal 2,3 BE

23 13131 € 6,80

Leberkäse  
mit Kohlsprossen und Kartoffelpüree.

NEU



490 g 735 kcal 3,4 BE

23 10147 € 5,80

Cevapcici  
mit Letscho und Reis.



420 g 575 kcal 3,8 BE

23 10167

€ 6,30

**Gefüllte Paprika**  
in Tomatensauce mit Salzkartoffeln.



450 g 356 kcal 3,6 BE

23 10146

€ 6,50

**Berner Würstel**  
mit Petersilkkartoffeln und Gemüse.



440 g 700 kcal 2,6 BE

23 10174

€ 5,25

**Serbisches Reisfleisch**  
Nach klassischer Rezeptur!



380 g 631 kcal 4,6 BE

23 02481

€ 4,75

**Ennstaler Bauernknödel**  
auf Speck-Sauerkraut.



400 g 504 kcal 4,4 BE

23 10160

€ 4,60

**Kartoffelgulasch**  
mit Waldviertler Wurst.



400 g 328 kcal 2,0 BE

23 10168

€ 5,40

**Polpetti**  
Faschierte Bällchen  
in Tomatensauce mit Reis.



420 g 580 kcal 5,9 BE

23 10171

€ 5,75

**Salonbeuschel**  
vom Kalb mit Serviettenknödeln.



390 g 523 kcal 3,5 BE

23 13130

€ 5,55

**Linseneintopf**  
mit Frankfurtern (ohne Haut).



NEU



400 g 480 kcal 1,2 BE

# Zartes vom Geflügel

23 01562 € 6,50

**Gebackenes Hühnerbrustfilet**  
mit zartem Gemüse und Butterkartoffeln.



360 g 468 kcal 2,2 BE

23 01524 € 6,50

**Gebratene Putenbrust**  
im Natursaft mit Babykarotten und Reis.



400 g 380 kcal 3,6 BE

23 01573 € 6,15

**Paprikahendragout**  
mit Spätzle.



370 g 555 kcal 4,4 BE

23 13153 € 7,30

**Gefüllte Hühnerbrust**  
mit Broccoli-Käse-Fülle und Tomatennudeln.



NEU



390 g 511 kcal 4,3 BE

23 01574 € 6,15

**Geröstete Leber**  
von der Pute mit Petersilkkartoffeln.



410 g 414 kcal 3,7 BE

23 11053 € 6,60

**Hühnerbrustfilet**  
natur mit Spätzle und Mischgemüse.



430 g 550 kcal 3,4 BE

23 10098 € 7,50

Hühner-Cordon-bleu  
mit Petersilkkartoffeln.



390 g 562 kcal 3,9 BE

23 13139 € 6,50

Rahmgeschnetzeltes  
vom Huhn  
mit gedrehten Hörnchen.



NEU



430 g 679 kcal 4,3 BE

23 02564 € 7,20

Ausgelöstes Backhenderl  
mit Risipisi. Zwei saftige Keulen – ganz  
ohne Knochen.



340 g 666 kcal 5,1 BE



Huhn im  
Schlafrock

Wo das Bröselkleid herkommt,  
ist strittig. Vielleicht aus  
Mailand, vielleicht aus dem  
alten Konstantinopel. Lange  
schon ist es bei uns an-  
gekommen – und nirgendwo  
sonst so daheim.

23 02537 € 6,50

Hühnercurry  
mit Basmatireis.



400 g 640 kcal 4,8 BE

23 10090 € 6,20

Gebratene Hühnerkeule  
im Natursaft mit Reis.



390 g 655 kcal 3,1 BE

23 13129 € 6,30

Einmachhuhn  
mit Semmelknödeln.  
Neue Beilage!



NEU



400 g 404 kcal 2,8 BE

23 11066 € 6,45

Überbackenes  
Hühnerschnitzel  
mit Kartoffelpüree nach Großmutter's Art.



400 g 404 kcal 2,0 BE

# Das Beste vom Rind

23 11052 € 7,75

**Herzhafte Rindsroulade**  
mit Kartoffelpüree  
nach Großmutter's Art.



470 g 461 kcal 2,8 BE

23 01309 € 7,60

**Tafelspitz**  
mit Wurzelgemüse, Erdäpfelschmarren  
und Semmelkren.



440 g 387 kcal 2,6 BE



## Des Kaisers Freude

*Kaiser Franz Joseph schätzte es sehr: ein gutes Stück gesottenes Rindfleisch. Der Tafelspitz war ihm dabei am liebsten. Das können wir verstehen.*

23 13132 € 6,55

**Gekochtes Rindfleisch**  
mit Salzkartoffeln und Cremespinat.  
*Neue Beilage!*



**NEU**



380 g 395 kcal 2,3 BE

23 10057 € 6,25

**Rindsgulasch**  
mit Spätzle.



410 g 631 kcal 3,7 BE

23 13140 € 7,45

**Rindersaft schnitzel**  
mit Spiralen.



**NEU**



410 g 574 kcal 4,9 BE

23 13145 € 6,95

**Zwiebelfleisch**  
mit Reis.



**NEU**



380 g 528 kcal 3,4 BE

23 10049

€ 6,70

**Esterházy  
Rindsgeschnetzeltes**  
mit Wurzelgemüse und Hörnchen.



400 g 564 kcal 4,4 BE

23 11063

€ 7,30

**Burgunder Rindsbraten**  
mit Kroketten.  
Enthält Alkohol.



300 g 438 kcal 2,4 BE

23 11049

€ 5,95

**Faschierte Kalbsbutterschnitzel**  
mit Kartoffelpüree nach Großmutter's Art  
und buntem Gemüse.



450 g 437 kcal 2,7 BE

*Feines  
vom Kalb*

23 11058

€ 7,65

**Rindsbraten**  
in Wurzelrahmsauce  
mit Semmelknödeln.



340 g 524 kcal 3,7 BE

23 02188

€ 8,10

**Alt-Wiener  
Zwiebelrostbraten**  
mit Bratkartoffeln.



400 g 508 kcal 3,6 BE

23 01341

€ 6,75

**Kalbsstelze ausgelöst**  
mit Reis und Naturgemüse.



440 g 475 kcal 3,5 BE

23 11055

€ 6,90

**Kalbsragout**  
mit Spiralen.



410 g 480 kcal 4,5 BE

23 10081

€ 7,30

**Kalbsbraten**  
mit Reis und Babykarotten.



410 g 476 kcal 3,7 BE

23 13133

€ 5,90

**Kalbfleischbällchen**  
mit Kräuterris.



NEU



420 g 554 kcal 5,0 BE

23 10073

€ 6,20

**Steirisches Wurzelfleisch**  
mit Kümmelkartoffeln.



425 g 429 kcal 1,7 BE

# Köstliches vom Schwein

23 02315

€ 7,65

**Kalbsrahmgulasch**  
mit Spätzle.



460 g 704 kcal 4,1 BE



*Nicht wegzudenken*

*Wenn das Rindfleisch, wie es heißt, die Seele der Wiener Küche ist, so kann das Kalbfleisch getrost als deren Rückgrat gelten. Denn es ist praktisch unmöglich, ohne Kalbfleisch halbwegs wienerisch zu kochen. Guten Appetit!*

23 01277

€ 4,85

**Schweinsgeschnetzeltes**  
in Champignonobersauce  
mit Bandnudeln.



380 g 585 kcal 4,6 BE

23 02246

€ 5,70

**Pariser Schnitzel**  
mit Risipisi.



320 g 458 kcal 3,2 BE

23 13142

€ 6,75

### Schweinsschnitzel gebacken

mit Petersilkartoffeln.  
Der Klassiker – jetzt noch größer.

NEU



320 g 509 kcal 3,8 BE

23 13107

€ 6,65

### Schweinskarree

in Natursaft mit Wurzelgemüse  
und Spiralen.



NEU



370 g 503 kcal 4,8 BE

23 02287

€ 5,50

### Klassischer Schweinsbraten

mit Serviettenknödel und  
warmem Krautsalat.



350 g 434 kcal 1,8 BE



### Wie ein Gedicht

„Brutzelnd, brätelnd,  
knusprig gebratenes Fleisch,  
herrlich vom kümmel- und  
knoblauchgesättigten Saft  
umspült“. So beschreibt  
der Dichter Anton Wildgans  
1927 sein Leibgericht, den  
Schweinsbraten. Ja, so soll  
er sein.

23 10072

€ 6,20

### Surbraten

mit Kartoffelknödeln und  
schlammigem Kraut.



400 g 480 kcal 3,2 BE

23 13141

€ 5,55

### Schweinsrahmgulasch

mit Spätzle.



NEU



410 g 570 kcal 3,7 BE

23 11056

€ 6,50

### Naturschnitzel

mit Reis und Sonnengemüse.  
Neue Sauce!



430 g 512 kcal 3,9 BE

23 01258

€ 6,45

### Champignonrahmschnitzel

mit Kräuterreis.



390 g 538 kcal 3,9 BE

# Spezialitäten vom Fisch

23 01663 € 8,55

Zart gebratener Lachs auf feinen Taglierini mit Limonensauce und Broccoliröschen.



340 g 568 kcal 3,1 BE

23 01698 € 6,70

Alaska-Seelachs-Filet im Kräuterbackteig mit Sommergemüse Andalusia und Reis.



430 g 624 kcal 4,3 BE

23 02606 € 6,50

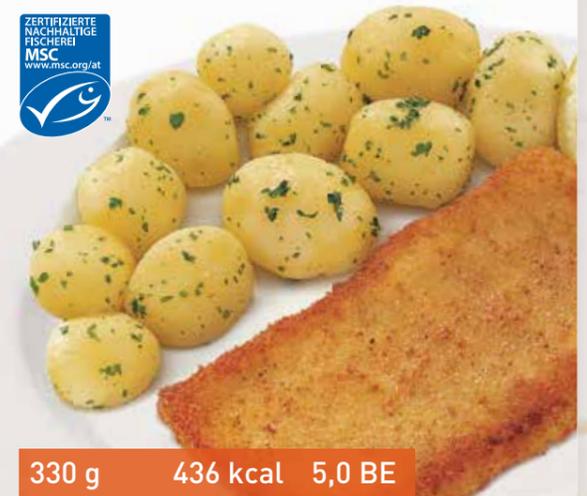
Fischfilet natur in Weißweinwurzelsauce mit Petersilkkartoffeln. Enthält Alkohol.



410 g 410 kcal 2,9 BE

23 10108 € 5,95

Alaska-Seelachs gebacken mit Petersilkkartoffeln.



330 g 436 kcal 5,0 BE

23 13127 € 7,10

Alaska-Seelachs Müllerin Art mit Gemüse und Reis.



NEU



430 g 464 kcal 4,3 BE

23 13124 € 7,60

Fischfilet Pomodoro mit Blattspinat und Reis.



NEU



430 g 602 kcal 4,7 BE

23 11064

€ 6,45

**Hokifischfilet**  
in Tomaten-Zucchini-Sauce  
mit Salzkartoffeln.

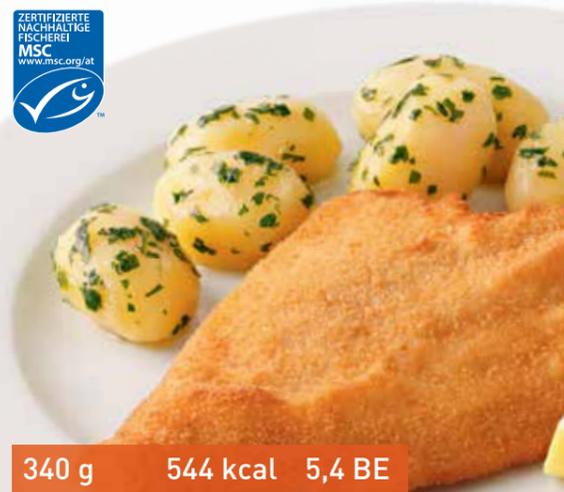


410 g 332 kcal 3,3 BE

23 11002

€ 6,80

**Pazifische Scholle gebacken**  
mit Petersilkkartoffeln.



340 g 544 kcal 5,4 BE

*Nudeln,  
Nockerl  
und Co*

23 02491

€ 4,20

**Herzhafte Schinkenfleckerl**  
Der Klassiker aus Österreich.



300 g 480 kcal 5,1 BE

ZERTIFIZIERTE  
NACHHALTIGE  
FISCHEREI  
MSC  
www.msc.org/at



## MSC – MARINE STEWARDSHIP COUNCIL:

Diese Fischspezialitäten stammen aus einer Fischerei, die entsprechend den Umweltstandards des Marine Stewardship Council MSC für eine gut geführte und nachhaltige Fischerei zertifiziert wurde.

MSC-C-51742; www.msc.org



### Wieso MSC?

Weil es wichtig ist, dass Fischbestände nicht verschwinden, setzen wir auf Fischereien, die das MSC-Siegel tragen. Die Umweltstandards des Marine Stewardship Council (MSC) schützen die Lebensräume von Wildfischen, vermeiden illegale Fangmethoden und Überfischung.

23 13136

€ 4,60

**Gemüsenudepfanne**  
mit buntem Gemüse in leichter Sauce.



NEU



450 g 441 kcal 5,9 BE

23 13138

€ 4,60

**Penne Primavera**  
Nudeln mit mediterraner Gemüsesauce.



NEU



440 g 405 kcal 5,3 BE

23 10191

€ 6,10

### Rindfleischlasagne mit Tomatenragout.



530 g 488 kcal 3,7 BE

23 10182

€ 3,85

### Krautfleckerl Typisch österreichische Hausmannskost.



300 g 474 kcal 6,6 BE

23 10203

€ 5,25

### Pinzgauer Kasnock'n mit Röstzwiebeln.



350 g 713 kcal 4,9 BE

23 11047

€ 4,70

### Eiernockerl Der Klassiker.



360 g 565 kcal 4,0 BE

23 10201

€ 4,30

### Klassische Fleischspiralen mit Faschiertem von Rind und Schwein.



330 g 597 kcal 5,9 BE

23 10204

€ 5,30

### Fleischpalatschinken mit Paprikarahmsauce.



420 g 571 kcal 3,4 BE

23 10196

€ 5,50

### Spinat-Ricotta-Lasagne mit Tomatensauce.



375 g 405 kcal 4,5 BE

23 11042 € 5,40

### Spätzlepfanne

in einer cremigen Käsesauce mit Paprika, Lauch und getrockneten Tomaten.



400 g 576 kcal 4,8 BE

23 11059 € 4,75

### Spaghetti bolognese

Der Klassiker aus Italien.



400 g 516 kcal 5,2 BE

23 13128 € 6,00

### Cremspinnat

mit Erdäpfelschmarren und Omelette.



NEU



400 g 368 kcal 2,0 BE

# Allerlei Gemüse

23 02561 € 5,45

### Nudeln Florentiner Art

mit gebratenen Hühnerbruststücken und Blattspinat. **Neue Rezeptur!**



400 g 540 kcal 4,8 BE

23 13119 € 5,40

### Gnocchi

Grüne und weiße Kartoffelnockerl in Tomatensauce, mit Käse überbacken.



NEU



420 g 462 kcal 6,7 BE

23 02418 € 6,05

### Frischkäse-Kartoffellaibchen

mit Rotkraut.



430 g 529 kcal 4,3 BE

23 02457 € 5,00

### Champignonsauce

mit Serviettenknödeln.



400 g 520 kcal 4,0 BE

23 01726 € 4,90

**Kochsalat**  
mit Erbsen und Kümmelkartoffeln.



430 g 335 kcal 3,0 BE

23 13113 € 6,95

**Gemüsestrudel**  
mit Kartoffeln und Kräuterrahmsauce.



NEU



410 g 508 kcal 4,9 BE

23 10123 € 5,05

**Gemüserahmlinsen**  
mit Serviettenknödeln.



420 g 575 kcal 3,8 BE

23 11038 € 6,20

**Gemüse-  
palatschinkenauflauf**  
mit Tomatensauce.



380 g 521 kcal 3,8 BE

23 13143 € 5,95

**Spinat-Kartoffelgratin**  
mit Tomatenragout.



NEU



450 g 342 kcal 3,6 BE

23 13137 € 5,10

**Karfiol mit Butterbröseln**  
und Kräuterrahmsauce.



NEU



420 g 428 kcal 2,5 BE

23 10134 € 4,65

**Rahmfisolen**  
mit Röstinchen.



380 g 399 kcal 3,0 BE

23 13118 € 5,95

**Broccoli-Kartoffel-Pfanne**  
mit Röstzwiebeln.



NEU



450 g 482 kcal 2,7 BE

# Süße Vielfalt

23 01907 € 4,50

**Gschupfte Mohnnudeln**  
mit Apfelmus.



400 g 688 kcal 10,0 BE

23 01940 € 4,35

**Marillenpalatschinken**  
Ein österreichisches  
Mehlspeisenschmankerl.



300 g 528 kcal 6,3 BE

23 10218 € 4,20

**Milchreis**  
mit Beerenröster.



400 g 492 kcal 8,0 BE

23 01908 € 5,30

**Pfirsichpalatschinken**  
mit Topfenfülle und Pfirsichstücken  
(mit Süßungsmittel).



300 g 390 kcal 3,3 BE

23 01928 € 5,75

**Flaumige Topfenknödel**  
mit Erdbeermus.



390 g 757 kcal 9,8 BE

23 02976 € 4,55

**Topfenschmarren**  
mit Marillenröster (mit Süßungsmittel).



350 g 522 kcal 3,5 BE

23 10849 € 5,60

**Topfen-Himbeer-Strudel**  
mit Vanillesauce.



NEU



380 g 604 kcal 6,5 BE

23 10225

€ 4,45

**Topfenaufauf**  
mit Marillenmus  
(mit Süßungsmittel).



350 g 301 kcal 2,5 BE

23 13148

€ 4,95

**Erdbeerpalatschinken**  
mit Vanillesauce.



NEU



400 g 640 kcal 7,6 BE

23 01959

€ 4,95

**Reisaufauf**  
mit Apfelkompott  
(mit Süßungsmittel).



400 g 512 kcal 6,0 BE

23 11057

€ 5,50

**Nutellapalatschinken**  
Ein Klassiker, neu interpretiert.



300 g 696 kcal 5,7 BE

23 10207

€ 5,90

**Wiener Apfelstrudel**  
mit Vanillesauce.



400 g 604 kcal 8,4 BE

23 10235

€ 4,65

**Kaiserschmarren**  
mit Zwetschenröster.



360 g 796 kcal 10,1 BE

23 11054

€ 6,75

**Topfenpalatschinkenaufauf**  
mit warmem Weichselkompott.



400 g 700 kcal 6,8 BE

23 10213

€ 5,40

**Grießflammerinockerl**  
mit Beerenröster.



350 g 522 kcal 6,3 BE

# Jause für zu Hause

95 05517 € 9,60

**Biskuitrolade mit Marmelade**  
im Ganzen (ca. 6 Portionen).



450 g\* 200 kcal 3,0 BE

97 05528 € 16,50

**Malakoffschnitte**  
(6 Stk., einzeln entnehmbar)  
Enthält Alkohol.



510 g\* 240 kcal 2,3 BE

97 25502 € 16,30

**Esterházyschnitte**  
(6 Stk., einzeln entnehmbar)  
Enthält Alkohol.



660 g\* 455 kcal 3,7 BE

97 22567 € 21,00

**Maronischneitte**  
(6 Stk., einzeln entnehmbar)  
Enthält Alkohol.



650 g\* 347 kcal 2,1 BE

97 05593 € 16,10

**Tiramisuschnitte**  
(6 Stk., einzeln entnehmbar)  
Enthält Alkohol.



450 g\* 227 kcal 1,4 BE

97 05710 € 13,95

**Creemeschnitte**  
(6 Stk., einzeln entnehmbar)



540 g\* 299 kcal 2,8 BE

\* Gewicht pro Verpackungseinheit. Nährwerte pro Portion.

97 22566 € 21,00

**Joghurt-Mohn-Schnitte**  
mit Himbeerspiegel.  
(6 Stk., einzeln entnehmbar)  
Enthält Alkohol.



NEU

630 g\* 312 kcal 2,1 BE

97 20004 € 21,00

**Latte-macchiato-Schnitte**  
Kaffeecremeschnitte.  
(6 Stk., einzeln entnehmbar)  
Enthält Alkohol.



NEU

540 g\* 333 kcal 1,9 BE

97 05550 € 13,60

**Sacherschnitte**  
(6 Stk., einzeln entnehmbar)  
Enthält Alkohol.



600 g\* 386 kcal 4,4 BE



### FAIR gehandelt

Als Gastronomiepartner von FAIRTRADE Österreich verwenden wir ausschließlich FAIRTRADE-zertifiziertes Kakaopulver. Damit leisten wir einen wertvollen Beitrag zur Verbesserung der Lebens- und Arbeitsbedingungen der Produzenten in den Anbauländern und zur Förderung des Umweltschutzes.

97 05558 € 25,00

**Mini-Cake Marille-Topfen**  
Kleiner Kuchen mit Topfencreme.  
(10 Stk., einzeln entnehmbar)



NEU



850 g\* 307 kcal 2,5 BE

97 05594 € 27,00

**Mini-Cake Himbeer-Joghurt**  
Kleiner Kuchen mit Himbeeren und Puddingcreme auf lockerem Joghurtteig.  
(10 Stk., einzeln entnehmbar)



NEU



850 g\* 321 kcal 2,7 BE

95 25769 € 14,10

**Marmorgugelhupf**  
im Ganzen (ca. 15 Portionen).



750 g\* 206 kcal 1,7 BE

97 25504 € 17,20

**Kuchenvariation**  
12 kleine Kuchenstücke.  
Enthält Alkohol.



540 g\* 157 kcal 1,5 BE

\* Gewicht pro Verpackungseinheit. Nährwerte pro Portion.

# Genießen erlaubt!

Auch für den bewussten Genuss bietet GOURMET eine Auswahl an feinen Desserts. Damit Sie ohne Reue genießen können, verwenden wir Süßstoff und sparen mit Zucker.

23 05154	Apfelmus		83 kcal	1,4 BE	150 g	€ 1,60
23 10257	Pfirsichkompott		38 kcal	0,6 BE	150 g	€ 1,60
98 05906	Topfenkuchen gebacken		149 kcal	1,5 BE	60 g	€ 1,55
98 05948	Biskuitschnitte		149 kcal	2,0 BE	60 g	€ 1,55
98 05947	Bananencremeschnitte	<b>NEU</b>	141 kcal	0,9 BE	70 g	€ 2,55
98 05967	Kakaocremeschnitte		177 kcal	1,3 BE	75 g	€ 1,85
98 10071	Panna cotta		246 kcal	0,8 BE	150 g	€ 3,25
98 10072	Tiramisu Enthält Alkohol.		268 kcal	1,0 BE	100 g	€ 3,25

Bei vollem  
Geschmack!



## Mit Liebe gedacht - mit Liebe gemacht.

Gerade wenn das Kauen und Schlucken schwerfällt, darf der Genuss nicht zu kurz kommen. Deshalb haben wir besondere Speisen entwickelt. Mit unserer ganzen Kochkunst und viel Sorgfalt.

Was uns dabei wichtig ist:

Eine absolut einheitliche und weiche Konsistenz soll angstfreies Essen möglich machen. Alles, was stört, ist tabu. Wir verzichten deshalb konsequent auf Kräuter, Bröseliges und vermeiden gemischte Konsistenzen.

Besonders feine Zutaten bringen vollen Geschmack. Sonst kommt uns nichts in den Topf. Schonende Zubereitung und sorgsames Pürieren sorgen für vollwertigen Genuss. Und weil wir großes Augenmerk auf unterschiedliche farbliche Komponenten legen, isst auch das Auge mit.

*So fein kann  
Breikost sein!*



# Breikostspeisen

23 10270	Kalbsbraten mit Pastinakenpüree.	<b>D</b> <b>L</b>	407 kcal	1,9 BE	380 g	€ 7,35
23 10273	Hühnerschnitzel in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree.	<b>D</b>	486 kcal	2,7 BE	380 g	€ 5,70
23 10274	Rahmfisolen mit Kartoffelpüree.	<b>D</b>	352 kcal	2,0 BE	400 g	€ 4,75
23 10275	Erdäpfelgulasch mit Waldviertler Wurst und Kartoffelpüree.		424 kcal	2,8 BE	400 g	€ 4,75
23 10277	Rindsgeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree.	<b>D</b> <b>L</b>	546 kcal	2,2 BE	430 g	€ 7,35
23 10278	Kaiserschmarren mit Apfelmus.		606 kcal	5,6 BE	350 g	€ 6,10
23 10279	Matrosenfleisch mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree.	<b>D</b> <b>L</b>	452 kcal	2,2 BE	430 g	€ 5,70
23 10345	Hühnerbrustfilet in Tomatensauce mit Kartoffelpüree.	<b>D</b> <b>L</b>	456 kcal	2,8 BE	400 g	€ 5,70
23 10346	Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Erbsen-Püree.	<b>D</b>	483 kcal	2,3 BE	380 g	€ 5,70
23 13150	Steirisches Wurzelfleisch mit Krenpüree. <b>Neue Beilage!</b>	<b>NEU</b> <b>D</b>	529 kcal	2,0 BE	400 g	€ 6,40
23 13149	Kalbsbutterschnitzerl mit Kürbis-Kartoffel-Püree.	<b>NEU</b> <b>D</b>	456 kcal	2,8 BE	400 g	€ 6,30
23 13151	Wildlachsballchen mit Broccoli und Tomaten-Kartoffel-Püree.	<b>NEU</b> <b>D</b>	559 kcal	2,9 BE	420 g	€ 6,10
23 10348	Apfelstrudel mit Vanillesauce.	<b>L</b>	528 kcal	4,2 BE	350 g	€ 5,70
23 10349	Schoko-Nuss-Auflauf mit Erdbeer-Rhabarber-Mus.		648 kcal	4,6 BE	350 g	€ 5,70

# Eine Woche Genuss praktisch im Karton

Einfach, bequem und natürlich ganz nach Ihrem Geschmack

- Alle Kartons enthalten 7 abwechslungsreiche Gerichte für die ganze Woche.
- Bei der Zusammenstellung wurde auf eine ausgewogene Auswahl an traditionellen Gerichten geachtet.
- Ihre individuellen Bedürfnisse sind uns wichtig, daher haben wir spezielle Wochenkartons für das bewusste Menü, für die Leichte Vollkost, für Vegetarier, aber auch für Menschen mit Nahrungsmittelunverträglichkeiten im Angebot.
- Die Erklärung der angegebenen Symbole finden Sie auf den Seiten 10 bis 13 der Speisekarte.

23 90037



## Feines aus dem Suppentopf

Wochenkarton gesamt € 13,40

Nudelsuppe	230 g 58 kcal 0,5 BE
Grießnockerlsuppe	230 g 150 kcal 0,5 BE
Gourmet-Gemüsesuppe	230 g 133 kcal 0,7 BE
Alt-Wiener Suppentopf	230 g 101 kcal 0,2 BE
Klare Geflügelsuppe mit Reibteig	230 g 92 kcal 0,9 BE
Klare Gemüsesuppe mit Kräutertropfteig	230 g 55 kcal 0,5 BE
Karottencremesuppe	230 g 108 kcal 0,9 BE

23 90038

## Herzhafte Suppen

Wochenkarton gesamt € 13,80

Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe	230 g 131 kcal 1,2 BE
Frittatensuppe	230 g 99 kcal 0,7 BE
Grießsuppe legiert	230 g 108 kcal 0,7 BE
Leberknödelsuppe	230 g 133 kcal 0,7 BE
Kalbscremesuppe Enthält Alkohol.	230 g 196 kcal 1,4 BE
Karfiolcremesuppe	230 g 127 kcal 0,5 BE
Alt-Wiener Suppentopf	230 g 101 kcal 0,2 BE

23 90039



## Vegetarische Küche

Wochenkarton gesamt € 37,50

Grießflammerinockerl mit Beerenröster	350 g 520 kcal 6,3 BE
Vegetarische Spätzlepfanne	400 g 576 kcal 4,8 BE
Rahmfisolen mit Röstinchen	380 g 399 kcal 3,0 BE
Champignonsauce mit Serviettenknödeln	400 g 520 kcal 4,0 BE
Kochsalat mit feinen Kümmelkartoffeln	430 g 335 kcal 3,0 BE
Feiner Cremespinat mit Erdäpfelschmarren und Omelette	400 g 368 kcal 2,0 BE
Gemüsepalatschinkenauflauf mit Tomatensauce	380 g 521 kcal 3,8 BE

23 90040

## Hausmannskost traditionell

Wochenkarton gesamt € 38,10

Rahmfisolen mit Röstinchen	380 g 399 kcal 3,0 BE
Schweinsrahmgulasch mit Spätzle	410 g 570 kcal 3,7 BE
Klassische Fleischspiralen mit Faschiertem von Rind und Schwein	330 g 597 kcal 5,9 BE
Faschierter Braten im Natursaft mit Kartoffelpüree und Erbsen	430 g 581 kcal 3,0 BE
Rindsgulasch mit Spätzle	410 g 631 kcal 3,7 BE
Pazifische Scholle gebacken mit Petersilkartoffeln	340 g 544 kcal 5,4 BE
Gemüserahmlinsen mit Serviettenknödeln	420 g 575 kcal 3,8 BE

23 90041



## Schmankerl aus Österreich

Wochenkarton gesamt € 41,30

Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln	425 g 429 kcal 1,7 BE
Faschierte Laibchen mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln	440 g 493 kcal 2,6 BE
Paprikahendlragout mit Spätzle	370 g 555 kcal 4,4 BE
Feiner Cremespinat mit Erdäpfelschmarren und Omelette	400 g 368 kcal 2,0 BE
Esterházy-Rindsgeschnetzeltes mit Hörnchen	400 g 564 kcal 4,4 BE
Klassischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel, warmem Krautsalat	350 g 434 kcal 1,8 BE
Topfenschmarren mit Marillenröster	350 g 522 kcal 3,5 BE

23 90042



## Leichte Vollkost

Wochenkarton gesamt € 42,00

Penne Primavera	440 g 401 kcal 5,3 BE
Reisauflauf mit Apfelkompott	400 g 512 kcal 6,0 BE
Kalbsbraten mit Reis und Babykarotten	410 g 476 kcal 3,7 BE
Faschierte Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse	450 g 437 kcal 2,7 BE
Einmachhuhn mit Hörnchen	400 g 404 kcal 2,8 BE
Überbackenes Hühnerschnitzel mit Kartoffelpüree	400 g 404 kcal 2,0 BE
Hokifischfilet in Tomaten-Zucchini-Sauce m. Salzkartoffeln	410 g 332 kcal 3,3 BE

23 90043

## Gruß aus der Wiener Küche

Wochenkarton gesamt € 40,70

Faschierte Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree und buntem Gemüse	450 g 437 kcal 2,7 BE
Grammelknödel auf Gabelkraut	415 g 660 kcal 3,3 BE
Herzhafte Schinkenfleckerl	300 g 480 kcal 5,1 BE
Schweinschnitzel gebacken mit Petersilkartoffeln	320 g 509 kcal 3,8 BE
Salonbeuschel vom Kalb mit Serviettenknödeln	390 g 523 kcal 3,5 BE
Feiner Cremespinat mit Erdäpfelschmarren und Omelette	400 g 368 kcal 2,0 BE
Apfelstrudel mit Vanillesauce	400 g 604 kcal 8,4 BE

23 90044

## Glutenfreier Genuss

Wochenkarton gesamt € 42,20

Kalbsbraten mit Reis und Babykarotten	410 g 476 kcal 3,7 BE
Überbackenes Hühnerschnitzel mit Kartoffelpüree	400 g 404 kcal 2,0 BE
Reisauflauf mit Apfelkompott	400 g 512 kcal 6,0 BE
Kochsalat mit feinen Kümmelkartoffeln	430 g 335 kcal 3,0 BE
Spinat-Kartoffelgratin mit Tomatenragout	450 g 342 kcal 3,6 BE
Champignonrahmschnitzel mit Kräuterreis	390 g 538 kcal 3,9 BE
Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln	425 g 429 kcal 1,7 BE

23 90032

## Gruß aus der Mehlspeisküche

Wochenkarton gesamt € 36,00

Gschupfte Mohnnudeln mit Apfelmus	400 g 688 kcal 10,0 BE
Flaumige Topfenknödel mit Erdbeermus	390 g 757 kcal 9,8 BE
Marillenpalatschinken	300 g 528 kcal 6,3 BE
Apfelstrudel mit Vanillesauce	400 g 604 kcal 8,4 BE
Grießflammerinockerl mit Beerenröster	350 g 522 kcal 6,3 BE
Nutellapalatschinken	300 g 696 kcal 5,7 BE
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	360 g 796 kcal 10,1 BE

23 90033

## Ihre Lieblingspeisen

Wochenkarton gesamt € 39,00

Backhendl mit Risipisi	340 g 666 kcal 5,1 BE
Faschierter Braten im Natursaft mit Kartoffelpüree und Erbsen	430 g 581 kcal 3,0 BE
Rahmfisolen mit Röstinchen	380 g 399 kcal 3,0 BE
Rindsgulasch mit Spätzle	410 g 631 kcal 3,7 BE
Ennstaler Bauernknödel auf Speck-Sauerkraut	400 g 504 kcal 4,4 BE
Alaska-Seelachs gebacken mit Petersilkartoffeln	330 g 436 kcal 5,0 BE
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	360 g 796 kcal 10,1 BE

23 90030

## Laktosefreier Genuss

Wochenkarton gesamt € 38,00

Hühnercurry mit Basmatireis	400 g 640 kcal 4,8 BE
Krautfleckerl	300 g 474 kcal 6,6 BE
Rindsgulasch mit Spätzle	410 g 631 kcal 3,7 BE
Alaska-Seelachs gebacken mit Petersilkartoffeln	330 g 436 kcal 5,0 BE
Gschupfte Mohnnudeln mit Apfelmus	400 g 688 kcal 10,0 BE
Spaghetti bolognese mit typischer italienischer Fleischsauce	400 g 516 kcal 5,2 BE
Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln	425 g 429 kcal 1,7 BE

23 90045

## Bewusster Genuss

Wochenkarton gesamt € 40,60

Tafelspitz mit Wurzelgemüse Erdäpfelschmarren und Semmelkren	440 g 387 kcal 2,6 BE
Fischfilet natur in Weißweinwurzel- sauce mit Kartoffeln, enthält Alkohol	410 g 410 kcal 2,9 BE
Naturschnitzel vom Schwein in Saft mit Reis und Sonnengemüse	430 g 512 kcal 3,9 BE
Gefüllte Paprika mit Salzkartoffeln	450 g 356 kcal 3,6 BE
Krautfleckerl	300 g 474 kcal 6,6 BE
Kochsalat mit Kümmelkartoffeln	430 g 335 kcal 3,0 BE
Reisauflauf mit Apfelkompott	400 g 512 kcal 6,0 BE

23 90046

## Herzhafte Breikostvarianten

Wochenkarton als Breikost gesamt € 42,30

Kalbsbraten mit Pastinakenpüree	380 g 407 kcal 1,9 BE
Hühnerschnitzel in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree	380 g 486 kcal 2,7 BE
Rahmfisolen mit Kartoffelpüree	400 g 352 kcal 2,0 BE
Erdäpfelgulasch mit Waldviertler Wurst und Kartoffelpüree	400 g 424 kcal 2,8 BE
Kalbsbutterschnitzel mit Kürbis-Kartoffel-Püree	400 g 456 kcal 2,8 BE
Rindsgeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	430 g 546 kcal 2,2 BE
Wildlachsballchen mit Broccoli und Tomaten-Kartoffel-Püree	420 g 557 kcal 2,9 BE

Breikost

Brei-  
kost

23 90047

## Gemischte Breikostvarianten

Wochenkarton als Breikost gesamt € 41,00

Kaiserschmarren mit Apfelmus	350 g 606 kcal 5,6 BE
Matrosenfleisch mit Wurzelgemüse und Kartoffelpüree	430 g 452 kcal 2,2 BE
Hühnerbrustfilet in Tomatensauce und Kartoffelpüree	400 g 456 kcal 2,8 BE
Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Erbsen-Püree	380 g 483 kcal 2,3 BE
Apfelstrudel mit Vanillesauce	350 g 529 kcal 4,2 BE
Schoko-Nussauflauf mit Erdbeer-Rhabarber-Mus	350 g 648 kcal 4,6 BE
Steirisches Wurzelfleisch mit Kren-Püree	400 g 528 kcal 2,0 BE

Breikost

Brei-  
kost

# Allergie- und Nährwertliste

## Aus dem Suppentopf

Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)	BE
23 02009 Nudelsuppe Enthält Allergene: A, C, L	106	25	1,0	0,1	3,2	0,4	0,7	1,0	0,2
23 13135 Leberknödelsuppe Enthält Allergene: A, C, L	241	58	3,3	1,1	4,3	0,5	2,4	1,4	0,3
23 02017 Grießnockerlsuppe Enthält Allergene: A, C, L	273	65	4,3	1,5	3,2	0,4	3,2	1,2	0,2
23 02034 Gourmet-Gemüsesuppe Enthält Allergene: A, G, L	244	58	3,6	2,2	4,7	2,2	1,2	1,3	0,3
23 02083 Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe Enthält Allergen: G	239	57	2,6	1,7	6,6	1,3	1,3	1,0	0,5
23 02035 Klare Geflügelsuppe mit Reibteig Enthält Allergene: A, C	167	40	1,2	0,4	5,2	0,4	1,8	1,1	0,4
23 02040 Kalbscremesuppe mit Semmelknödeleinlage Enthält Allergene: A, C, G, L	356	85	4,5	1,5	8,1	0,7	2,3	1,1	0,6
23 13122 Alt-Wiener Suppentopf Enthält Allergene: A, C, L	186	44	1,8	0,7	2,8	1,1	3,9	1,0	0,1
23 10043 Karottencremesuppe Enthält Allergene: A, G	194	47	2,4	1,5	4,5	3,4	0,8	1,3	0,4
23 13123 Karfiolcremesuppe Enthält Allergene: A, G	228	55	3,9	2,5	2,9	1,1	1,4	1,0	0,2
23 02019 Frittatensuppe Enthält Allergene: A, C, G, L	181	43	2,3	0,4	3,9	0,7	1,5	1,1	0,3
23 02096 Legierte Grießsuppe Enthält Allergene: A, C, G, L	194	47	3,2	1,0	3,3	0,4	1,1	1,2	0,3
23 02070 Klare Gemüsesuppe mit Kräutertropfteig Enthält Allergene: A, C	100	24	0,9	0,2	2,7	0,5	1,0	1,2	0,2

## Herzhaftes aus Österreich

23 13126 Geröstete Knödel mit Ei Enthält Allergene: A, C, G	870	208	9,7	2,0	21,0	3,2	8,3	1,8	1,7
23 02479 Faschierte Laibchen mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln Enthält Allergene: A, C, G	470	112	5,1	1,9	9,3	1,1	6,0	1,2	0,6
23 10161 Szedginer Krautfleisch mit Kümmelkartoffeln Enthält Allergene: A, G	502	120	6,6	2,7	6,9	1,7	7,1	1,3	0,5
23 10156 Grammelknödel auf Gabelkraut Enthält Allergene: A, C, G	664	159	10,0	3,1	11,3	2,9	4,5	1,6	0,8
23 11050 Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Erbsen Enthält Allergene: A, C, G, M	567	135	6,5	2,8	11,3	1,4	6,7	1,1	0,7
23 13131 Gebratener Leberkäse mit Kohlsprossen und Kartoffelpüree Enthält Allergen: G	623	150	9,6	4,5	8,8	2,0	6,0	1,2	0,7
23 10147 Cevapcici mit Letscho und Reis Enthält Allergene: A, C, G, M	574	137	5,5	1,9	14,3	3,3	6,7	1,4	0,9
23 10167 Gefüllte Paprika in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Enthält Allergene: A, C, M	334	79	2,0	0,7	10,9	3,1	3,7	1,2	0,8
23 10146 Berner Würstel mit Petersilkkartoffeln und Gemüse Enthält Allergen: G	663	159	10,9	3,9	7,7	1,3	6,7	1,8	0,6
23 10160 Kartoffelgulasch mit Waldviertler Wurst Enthält Allergene: A, O	343	82	4,4	1,2	7,1	1,4	3,0	1,1	0,5
23 10168 Polpetti in Tomatensauce mit Reis Enthält Allergene: A, C, G, L	582	138	4,7	1,7	17,3	3,6	6,1	1,4	1,4
23 10174 Serbisches Reisfleisch Enthält Allergen: A	696	166	8,1	2,5	15,1	1,3	7,9	1,2	1,2
23 02481 Ennstaler Bauernknödel auf Speck-Sauerkraut Enthält Allergene: A, C, G, O	526	126	5,2	2,2	13,8	0,8	4,5	1,2	1,1
23 10171 Salonbeuschel vom Kalb mit Serviettenknödeln Enthält Allergene: A, C, D, G, L, M	560	134	5,6	1,9	11,3	0,6	8,7	1,3	0,9
23 13130 Linseneintopf mit Frankfurtern Enthält Allergene: A, L, M	499	120	6,4	2,5	7,7	1,3	7,0	1,5	0,3

## Zartes vom Geflügel

Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)	BE
23 01562 Gebr. Hühnerbrustfilet mit Gemüsevariation und Butterkartoffeln Enthält Allergene: A, C, G	547	130	4,8	0,6	9,9	1,3	10,6	0,9	0,6
23 01524 Gebratene Putenbrust im Natursaft m. Babykarotten u. Reis Enthält Allergen: G	402	95	1,9	0,5	11,8	1,1	7,3	1,3	0,9
23 01573 Paprikahendragout mit Spätzle Enthält Allergene: A, C, G	631	150	5,7	2,2	14,2	1,2	9,4	1,1	1,2
23 13153 Gefüllte Hühnerbrust mit Tomatennudeln Enthält Allergene: A, C, G	552	131	3,5	1,3	13,0	0,4	11,0	1,4	1,1
23 01574 Geröstete Leber von der Pute mit Petersilkkartoffeln Enthält Allergene: –	426	101	3,7	0,3	11,0	1,2	5,5	1,2	0,9
23 11053 Hühnerbrustfilet natur mit Spätzle und Mischgemüse Enthält Allergen: A, C, G	537	128	4,9	1,6	11,1	1,6	9,2	1,2	0,8
23 10098 Hühner-Cordon-bleu mit Petersilkkartoffeln Enthält Allergene: A, C, G	605	144	5,0	2,0	11,8	0,8	12,2	1,5	1,0
23 13139 Rahmgeschnetzeltes vom Huhn mit gedrehten Hörnchen Enthält Allergene: A, C, G, L	661	158	7,8	2,7	12,6	0,7	8,8	1,5	1,0
23 02537 Hühnercurry mit Basmatireis Enthält Allergene: G, M	671	160	7,0	6,0	14,7	2,4	9,0	1,1	1,2
23 10090 Gebratene Hühnerkeule im Natursaft mit Reis Enthält Allergen: G	701	168	9,1	3,2	10,3	0,2	11,0	1,5	0,8
23 02564 Ausgelöstes Backhenderl mit Risipisi Enthält Allergene: A, C, G	822	196	7,9	2,3	19,8	0,4	10,5	1,0	1,5
23 13129 Einmachhuhn mit Semmelknödeln Enthält Allergene: A, C, G, L	424	101	2,9	1,1	9,4	1,2	8,6	1,3	0,7
23 11066 Überbackenes Hühnerschnitzel mit Kartoffelpüree Enthält Allergen: G	426	101	4,0	2,5	6,3	0,8	9,4	1,0	0,5

## Das Beste vom Rind

23 11052 Herzhafte Rindsroulade mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, G, M	410	98	4,4	2,1	7,0	2,1	6,7	1,0	0,6
23 13132 Gekochtes Rindfleisch mit Salzkartoffeln und Cremespinat Enthält Allergene: A, G	436	104	3,6	1,5	7,3	0,5	9,8	0,7	0,6
23 10057 Rindsgulasch mit Spätzle Enthält Allergene: A, C	644	154	7,0	2,4	11,6	1,3	9,9	1,0	0,9
23 01309 Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Erdäpfelschmarren, Semmelkren Enthält Allergene: A, G, L, O	370	88	3,0	1,1	7,1	1,3	7,4	1,0	0,6
23 13140 Rindersaftschnitzel mit Spiralen Enthält Allergene: A, G, M	589	140	4,0	1,5	15,3	0,8	10,2	0,9	1,2
23 13145 Zwiebelfleisch mit Reis Enthält Allergene: A, G	582	139	6,1	1,2	11,2	1,0	9,7	1,2	0,9
23 10049 Esterházy-Rindsgeschnetzeltes mit Hörnchen Enthält Allergene: A, C, G, L	590	141	5,8	1,8	13,5	1,0	8,0	0,8	1,1
23 11063 Burgunder Rindsbraten mit Kroketten Enthält Allergene: A, C, G, L, M	614	146	5,7	2,7	9,9	1,3	13,0	1,1	0,8
23 11058 Rindsbraten in Wurzelrahmsauce mit Semmelknödeln Enthält Allergene: A, C, G, L	648	154	6,2	1,5	13,4	0,6	10,7	1,0	1,1
23 02188 Alt-Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln Enthält Allergene: A, L, M	531	127	6,9	2,0	11,1	1,1	4,8	1,1	0,9

## Feines vom Kalb

23 11049 Faschierte Kalbsbutterschnitzel m. Kartoffelpüree u. Gemüse Enthält Allergene: A, C, G, L	407	97	5,1	2,1	7,6	1,7	4,5	1,1	0,6
23 01341 Kalbsstelze ausgelöst mit Reis und Naturgemüse Enthält Allergene: A, G, L	457	108	2,6	0,6	11,7	1,8	8,8	1,2	0,8
23 11055 Kalbsragout mit Spiralen Enthält Allergene: A, G	492	117	3,2	1,1	12,9	0,2	8,8	1,0	1,1
23 10081 Kalbsbraten mit Reis und Babykarotten Enthält Allergen: G	489	116	3,5	1,0	11,7	1,4	8,9	1,1	0,9

Feines vom Kalb		Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)	BE
23 13133	Kalbfilet mit Kräuterreis Enthält Allergene: A, C, L		554	132	5,4	1,1	14,8	0,5	5,7	1,3	1,2
23 02315	Kalbsrahmgulasch mit Spätzle Enthält Allergene: A, C, G		642	153	7,3	2,1	11,4	0,8	9,7	1,2	0,9

Köstliches vom Schwein		Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)	BE
23 10073	Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln Enthält Allergene: L		423	101	5,1	1,8	6,5	1,4	6,7	1,3	0,4
23 01277	Schweinsgeschnetzeltes, Champignonobersauce, Nudeln Enthält Allergene: A, G		644	154	7,5	3,2	14,2	0,6	6,9	1,0	1,2
23 02246	Pariser Schnitzel mit Risipisi Enthält Allergene: A, C, G		603	143	3,8	0,8	15,0	0,4	11,4	0,8	1,0
23 13142	Schweinschnitzel gebacken mit Petersilkkartoffeln Enthält Allergene: A, C, G		669	159	6,5	0,9	14,8	0,6	9,6	1,3	1,2
23 13107	Schweinskarree im Natursaft mit Wurzelgemüse und Spiralen Enthält Allergene: A, L		573	136	2,8	0,8	16,1	0,8	10,8	0,8	1,3
23 10072	Surbraten mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Enthält Allergene: A, C		503	120	5,7	1,7	10,3	1,9	5,7	1,7	0,8
23 13141	Schweinsrahmgulasch mit Spätzle Enthält Allergene: A, C, G		583	139	6,5	2,5	11,7	2,1	8,0	0,9	0,9
23 02287	Schweinsbraten mit Serviettenknödel und Krautsalat Enthält Allergene: A, C, G		520	124	6,7	2,0	7,3	1,9	7,8	1,2	0,5
23 11056	Naturschnitzel mit Reis und Sonnengemüse Enthält Allergene: G, L		501	119	4,0	1,1	12,0	1,9	8,1	1,2	0,9
23 01258	Champignonrahmschnitzel mit Kräuterreis Enthält Allergene: G		581	138	5,5	2,2	11,8	0,9	9,8	1,2	1,0

Spezialitäten vom Fisch		Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)	BE
23 01663	Gebr. Lachs auf Taglierini m. Limonensauce u. Broccoliroschen Enthält Allergene: A, C, D, G		700	167	7,8	2,0	11,1	2,5	12,3	1,7	0,9
23 01698	Alaska-Seelachs-Filet im Backteig m. Gemüse Andalusia u. Reis Enthält Allergene: A, C, D, G		608	145	6,5	1,2	12,6	1,2	8,5	1,2	1,0
23 02606	Fischfilet natur in Weißweinwurzelsauce m. Petersilkkartoffeln Enthält Allergene: A, B, D, G, L, R		420	100	3,3	1,5	8,9	1,5	7,2	1,2	0,7
23 10108	Alaska-Seelachs gebacken mit Petersilkkartoffeln Enthält Allergene: A, D		557	132	3,3	0,3	17,9	0,7	7,0	1,5	1,5
23 13127	Alaska-Seelachs Müllerin Art mit Mischgemüse und Reis Enthält Allergene: A, D, G		456	108	3,1	0,9	14,4	2,6	4,9	1,3	1,0
23 13124	Fischfilet Pomodoro auf cremigem Blattspinat mit Reis Enthält Allergene: A, D, F, G, L		585	140	6,6	3,2	13,7	1,2	5,9	1,5	1,1
23 11064	Hokifischfilet in Tomaten-Zucchini-Sauce mit Salzkartoffeln Enthält Allergene: A, D		344	81	1,2	0,2	9,8	2,6	7,2	0,7	0,8
23 11002	Pazifische Scholle gebacken mit Petersilkkartoffeln Enthält Allergene: A, D		670	160	5,7	0,6	18,8	1,5	7,5	0,8	1,6

Nudeln, Nockerl & Co		Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)	BE
23 02491	Herzhafte Schinkenfleckerl Enthält Allergene: A, C		675	160	3,8	0,9	22,1	1,3	8,3	1,8	1,7
23 13136	Gemüsenudelnpfanne Enthält Allergene: A, G		416	98	1,1	0,5	17,5	2,0	3,7	1,4	1,3
23 13138	Penne Primavera Enthält Allergene: A, C		390	92	1,4	0,2	15,9	3,3	3,3	1,1	1,2
23 10191	Rindfleischlasagne mit Tomatenragout Enthält Allergene: A, G, L		388	92	2,8	1,4	11,6	4,1	4,5	0,8	0,7
23 10182	Krautfleckerl Enthält Allergene: A, C		669	158	2,0	0,6	28,0	3,4	5,4	2,2	2,2

Nudeln, Nockerl & Co		Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)	BE
23 11047	Eiernockerl Enthält Allergene: A, C, G		656	157	6,9	2,2	13,7	1,4	8,8	1,0	1,1
23 10201	Fleischspiralen Enthält Allergene: A, G		759	181	6,3	1,8	22,3	1,7	8,1	1,4	1,8
23 10203	Pinzgauer Kasnock'n Enthält Allergene: A, C, G		851	204	10,9	4,9	17,3	1,9	7,5	1,1	1,4
23 10204	Fleischpalatschinken mit Paprikarahmsauce Enthält Allergene: A, C, G		569	136	7,7	2,8	10,2	1,8	6,2	1,1	0,8
23 10196	Spinat-Ricotta-Lasagne mit Tomatensauce Enthält Allergene: A, G, L		452	108	3,5	0,9	15,2	5,0	3,1	1,5	1,2
23 11042	Spätzlepfanne Enthält Allergene: A, C, G		605	144	6,4	2,0	15,8	1,3	4,4	1,2	1,2
23 11059	Spaghetti bolognese Enthält Allergene: A, C, L		541	129	3,5	1,2	16,9	2,3	6,5	1,6	1,3
23 02561	Nudeln Florentiner Art mit Hühnerbrust und Blattspinat Enthält Allergene: A, C, G		567	135	4,9	2,3	14,7	2,2	7,5	1,1	1,2
23 13119	Gnocchi grün-weiß mit Tomatensauce und Käse überbacken Enthält Allergene: A, G		467	110	1,6	1,0	19,6	3,5	3,5	1,2	1,6

Allerlei Gemüse		Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)	BE
23 13128	Cremspinaat mit Erdäpfelschmarren und Omelette Enthält Allergene: A, C, G		383	92	4,9	2,0	6,8	1,1	4,2	1,0	0,5
23 02418	Frischkäse Kartoffellaibchen mit Rotkraut Enthält Allergene: A, G		514	123	5,9	2,2	13,7	4,8	2,4	1,3	1,0
23 02457	Champignonsauce mit Serviettenknödeln Enthält Allergene: A, C, G		544	130	5,5	1,5	13,1	1,5	5,7	1,4	1,0
23 01726	Kochsalat mit Kümmelkartoffeln Enthält Allergene: G		326	78	3,1	1,5	9,6	1,5	2,1	1,0	0,7
23 13113	Gemüsestrudel mit Petersilkkartoffeln und Kräutersauce Enthält Allergene: A, G, L		519	124	5,6	2,5	14,4	1,8	2,9	0,8	1,2
23 13143	Spinat-Kartoffelgratin mit Tomatenragout Enthält Allergene: C, G		321	76	2,0	1,1	10,5	3,0	3,1	1,1	0,8
23 13137	Karfiol mit Butterbröseln und Kräuterrahmsauce Enthält Allergene: A, G		427	102	4,9	1,7	9,2	2,3	3,7	0,6	0,6
23 10123	Gemüserahmlinsen mit Serviettenknödeln Enthält Allergene: A, C, G, M		577	137	4,2	1,3	16,5	1,1	6,4	1,4	0,9
23 11038	Gemüsepalatschinkenaufbau mit Tomatensauce Enthält Allergene: A, C, F, G		574	137	6,7	2,5	12,9	3,8	5,7	1,4	1,0
23 10134	Rahmfisolen mit Röstinchen Enthält Allergene: A, G		440	105	4,9	2,7	11,5	1,7	2,3	1,5	0,8
23 13118	Broccoli-Kartoffel-Pfanne mit Käse überbacken Enthält Allergene: A, G		449	107	5,3	3,3	8,8	2,8	5,2	1,4	0,6

Süße Vielfalt		Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)	BE
23 01907	Gschupfte Mohnnudeln mit Apfelmus Enthält Allergene: A, C		726	172	3,8	0,5	29,6	14,4	3,5	0,4	2,5
23 01908	Palatschinken mit Topfenfülle und Pfirsichstücken Enthält Allergene: A, C, G		544	130	5,6	1,8	13,7	4,1	5,6	0,2	1,1
23 01928	Flaumige Topfenknödel mit Erdbeermus Enthält Allergene: A, C, G		819	194	5,1	2,1	30,1	14,7	6,0	0,3	2,5
23 01940	Marillenpalatschinken Enthält Allergene: A, C, G		738	176	5,9	1,2	25,7	12,3	4,4	0,3	2,1
23 10218	Milchreis mit Beerenröster Enthält Allergene: G		521	123	2,1	1,0	23,5	13,5	2,0	0,0	2,0
23 02976	Topfenschmarren mit Marillenröster Enthält Allergene: A, C, G		622	149	7,3	1,7	11,9	2,6	8,1	0,2	1,0

Süße Vielfalt		Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)	BE
23	<b>10849</b> Topfen-Himbeer-Strudel mit Vanillesauce Enthält Allergene: A, C, G		666	159	6,2	2,5	20,5	13,1	4,5	0,3	1,7
23	<b>10225</b> Topfenauflauf mit Marillenmus Enthält Allergene: A, C, G		363	86	1,7	0,4	8,7	3,7	8,3	0,1	0,7
23	<b>13148</b> Erdbeerpalatschinken mit Vanillesauce Enthält Allergene: A, C, G		671	160	5,6	1,8	23,1	15,1	3,8	0,2	1,9
23	<b>10207</b> Apfelstrudel mit Vanillesauce Enthält Allergene: A, C, G		636	151	4,2	1,7	24,7	14,0	2,3	0,1	2,1
23	<b>10235</b> Kaiserschmarren mit Zwetschenröster Enthält Allergene: A, C, G		928	221	7,2	2,2	33,2	23,0	4,3	0,6	2,8
23	<b>01959</b> Reisaufwurf mit Apfelkompott Enthält Allergene: C, G		538	128	4,1	2,5	18,3	5,1	3,6	0,2	1,5
23	<b>11057</b> Nutellapalatschinken Enthält Allergene: A, C, F, G, H		971	232	12,5	3,4	23,3	13,2	5,9	0,9	1,9
23	<b>11054</b> Topfenpalatschinkenaufwurf mit warmem Weichselkompott Enthält Allergene: A, C, G		734	175	7,4	2,8	20,1	12,8	5,8	0,2	1,7
23	<b>10213</b> Grießflammerinockerl mit Beerenröster Enthält Allergene: A, C, G		623	149	5,6	2,1	21,2	11,6	2,1	0,1	1,8

### Jause für zu Hause

95	<b>05517</b> Biskuitroulade mit Marillenmarmelade Enthält Allergene: A, C, G		1122	266	5,1	2,9	47,7	34,2	6,6	0,9	4,0
97	<b>05528</b> Malakoffschnitte Enthält Allergene: A, C, F, G, H		1180	282	12,6	5,2	32,6	13,8	5,8	0,1	2,7
97	<b>05593</b> Tiramisuschnitte Enthält Allergene: A, C, G		1261	303	19,9	10,8	21,2	14,3	4,6	0,3	1,8
97	<b>05710</b> Cremeschnitte Enthält Allergene: A, G		1387	332	17,7	10,4	37,7	24,8	4,8	0,4	3,1
97	<b>25502</b> Esterházyschnitte Enthält Allergene: A, C, F, G, H		1726	414	25,0	9,3	41,0	35,0	4,8	0,3	3,4
97	<b>22567</b> Maronischneitte Enthält Allergene: A, C, F, G		1445	347	24,0	14,0	25,0	18	3,7	0,1	2,1
97	<b>22566</b> Joghurt-Mohn-Schnitte mit Himbeerspiegel Enthält Allergene: A, C, F, G, H		1237	297	19,0	8,5	24,0	11,1	5,3	0,1	2,0
97	<b>20004</b> Latte-macchiato-Schnitte Enthält Allergene: A, C, F, G, H, O		1538	370	27,0	14,0	25,0	20,5	5,8	0,1	2,1
97	<b>05558</b> Mini-Cake Marille-Topfen Enthält Allergene: A, C, G		1508	361	20,7	3,0	36,0	20,6	6,7	0,7	2,9
95	<b>05594</b> Mini-Cake Himbeer-Joghurt Enthält Allergene: A, C, G		1578	378	22,0	3,0	38,3	21,7	5,2	0,7	3,2
97	<b>05550</b> Sacherschnitte Enthält Allergene: A, C, F		1618	386	16,6	5,2	53,1	38,9	5,0	0,2	4,4
95	<b>25769</b> Marmorgelhpupf Enthält Allergene: A, C, F, G		1720	412	24,7	15,1	40,3	21,9	6,4	0,2	3,4
97	<b>25504</b> Kuchenvariation Enthält Allergene: A, C, F, G, H		1462	349	18,0	7,6	41,0	30,0	5,5	0,0	3,4

### Genießen erlaubt!

23	<b>05154</b> Apfelmus Enthält Allergene: –		233	55	0,6	0,2	11,0	10,0	0,5	0,0	0,9
23	<b>10257</b> Pfirsichkompott Enthält Allergene: –		107	25	0,1	0,0	5,1	4,7	0,4	0,0	0,4
98	<b>05906</b> Topfenkuchen gebacken Enthält Allergene: A, C, G		1046	249	8,4	5,0	31,6	20,7	10,9	0,9	2,5
98	<b>05948</b> Biskuitschnitte Enthält Allergene: A, C, G		1045	248	6,7	3,7	40,0	26,0	6,3	0,7	3,3
98	<b>05947</b> Bananencremeschnitte Enthält Allergene: A, C, G		837	201	12,7	7,4	15,6	3,8	6,6	0,6	1,3
98	<b>05967</b> Kakaocremeschnitte Enthält Allergene: A, C, G		984	235	13,0	7,7	21,5	11,6	7,2	0,6	1,8

### Genießen erlaubt!

98	<b>10071</b> Panna cotta Enthält Allergene: G		679	164	13,3	8,7	5,5	4,0	4,0	0,1	0,5
98	<b>10072</b> Tiramisu Enthält Allergene: A, C, G		1110	268	21,6	13,1	12,4	6,9	5,3	0,6	1,0

### Breikost

23	<b>10270</b> Kalbsbraten mit Pastinakenpüree Enthält Allergene: A, G		448	107	4,0	1,8	7,7	1,3	9,4	1,2	0,5
23	<b>10273</b> Hühnerschnitzel in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, G		533	128	6,7	3,3	7,9	1,8	8,4	1,1	0,7
23	<b>10274</b> Rahmfisolen mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, G		369	88	5,0	3,0	7,7	1,9	2,1	1,3	0,5
23	<b>10275</b> Erdäpfelgulasch mit Waldviertler Wurst und Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, G		443	106	6,3	3,2	9,1	2,0	2,4	1,1	0,7
23	<b>10277</b> Rindsgeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, G		531	127	8,1	4,3	6,9	2,6	6,1	1,2	0,5
23	<b>10278</b> Kaiserschmarren mit Apfelmus Enthält Allergene: A, C, G		721	173	9,2	4,8	19,4	13,2	2,6	0,2	1,6
23	<b>10279</b> Matrosenfleisch mit Wurzelgemüse und Kartoffel-Püree Enthält Allergene: A, G, L		438	105	6,3	3,2	7,2	2,1	4,2	1,4	0,5
23	<b>10345</b> Hühnerbrustfilet in Tomatensauce mit Kartoffel-Püree Enthält Allergene: A, G		480	114	4,9	2,2	8,3	2,7	8,9	1,1	0,7
23	<b>10346</b> Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Erbsen-Püree Enthält Allergene: A, C, G		532	127	6,9	2,6	8,9	1,7	6,5	1,1	0,6
23	<b>13150</b> Steirisches Wurzelfleisch mit Krenpüree Enthält Allergene: A, G, L		552	132	8,0	2,6	6,8	2,4	7,5	1,2	0,5
23	<b>13149</b> Kalbsbutterschnitzel mit Kürbis-Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, C, G, L		477	114	6,2	2,8	8,6	1,0	5,5	1,2	0,7
23	<b>13151</b> Wildlachsballchen mit Broccoli und Tomaten-Kartoffel-Püree Enthält Allergene: A, D, G		553	133	8,2	3,4	9,3	2,0	4,6	1,2	0,7
23	<b>10348</b> Apfelstrudel mit Vanillesauce Enthält Allergene: A, G		630	151	8,8	4,8	14,5	10,5	2,9	0,1	1,2
23	<b>10349</b> Schoko-Nuss-Auflauf mit Erdbeer-Rhabarber-Mus Enthält Allergene: A, C, F, G, H		771	185	12,1	5,6	15,2	11,8	2,9	0,2	1,3

### Sicher genießen – auch bei Allergien

Allergiker werden unsere Speisen mit Sicherheit genießen: Bei allen unseren Gerichten zeichnen wir alle in der EU-Verordnung 1196/2011, besser bekannt als Lebensmittelinformations-Verordnung (LMIV), angeführten Allergene und Unverträglichkeiten extra aus.

Sollten Sie ganz spezielle Fragen haben, helfen wir Ihnen gerne persönlich weiter – unsere Ernährungshotline erreichen Sie unter Tel. +43 (0)50 876-5000 oder info@gourmet.at.

### Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung

A – glutenhaltiges Getreide	E – Erdnuss	L – Sellerie	P – Lupinen
B – Krebstiere	F – Soja	M – Senf	R – Weichtiere
C – Ei	G – Milch od. Laktose	N – Sesam	
D – Fisch	H – Schalenfrüchte	O – Sulfit	

Alle in dieser Speisekarte enthaltenen Angaben entsprechen dem Stand bei Drucklegung (April 2018). Letztgültig sind die Angaben auf dem Etikett. Alle über die Zutaten in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene sind in der Speisekarte und am Etikett gemäß Kennzeichnungsrecht deklariert. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

GMS GOURMET GmbH war und ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig, aktuell und korrekt zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt GMS GOURMET GmbH keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in dieser Speisekarte.

## NOTRUFTELEFON. AUF NUMMER SICHER.

Unser Notruftelefon bietet Sicherheit und Kontakt rund um die Uhr. Es erleichtert trotz Krankheit oder Behinderung selbst bestimmt ein eigenverantwortliches Leben in den eigenen vier Wänden zu führen.

Bei einem Sturz oder bei Schwindel genügt es auf den Knopf am Armband zu drücken. Ohne Zeitverzögerung erreicht der Hilferuf die MitarbeiterInnen der Volkshilfe-Notrufzentrale. Diese arbeiten rund um die Uhr, Tag und Nacht, natürlich auch an Sonn- und Feiertagen. Meldet sich über die vor Ort installierte Freisprecheinrichtung niemand, werden sofort Menschen des Vertrauens, wie Familienangehörige oder Nachbarn verständigt. Ist keiner in der Nähe, der helfen kann, wird unverzüglich die Rettung gerufen. Gerade für jene, die allein leben oder im Alltag nicht mobil sind, ist dies wichtig.

Die Anmeldung ist ganz einfach. Binnen 48 Stunden wird das Notruftelefon zuhause angeschlossen. Die Handhabung des Telefons ist unkompliziert und bietet rund um die Uhr Sicherheit.



### Notruftelefon mit Festnetzanschluss

- aktiver Festnetzanschluss von A1 Telekom Austria (ISDN- und VOIP-Anschlüsse sind nicht geeignet)
- PD3 Telefonsteckdose mit folgenden Symbolen: ▲ ☎ ●
- 230 Volt Stromanschluss in unmittelbarer Nähe neben dem Notruftelefon

### Notruftelefon mit SIM-Karte

- ausreichende Empfangsqualität des Netzbetreibers (wird bei der Installation durch den/die TechnikerIn überprüft)
- 230 Volt Stromanschluss in unmittelbarer Nähe neben dem Notruftelefon

## SCHLÜSSELSAFE. GUT KOMBINIERT.



Im Notfall ermöglicht ein Schlüsselsafe den raschen und unkomplizierten Zugang in Ihr Zuhause, durch Rettungskräfte und Personen Ihres Vertrauens.

### Sie haben noch keinen Schlüsselsafe? Wie funktioniert er?

Ein Schlüsselsafe ist ein kleines Metallkästchen aus schwerem Stahl, welches vor Ihrer Haus- oder Wohnungstür montiert wird. Der Safe ist mit einem Code gesichert. Diesen kennen nur Sie und die Personen Ihres Vertrauens. Es ist grundsätzlich nicht möglich den Schlüsselsafe zu öffnen, ohne den Code anzuwenden. Die Schlüsselsafes der Volkshilfe sind mit einer Gummi- oder Plastikabdeckung ausgestattet, die den Schlüsselsafe vor Nässe und „neugierigen Blicken“ schützt.



### Sie wollten schon immer einen Schlüsselsafe, jedoch genehmigt die/der HauseigentümerIn die Montage nicht? Oder Sie möchten keine Montage des Safes an der empfindlichen Hausfassade?

Unsere Schlüsselsafes gibt es jetzt auch mit einem Halterungsbügel, der selbstverständlich nur entfernt werden kann, wenn man den Öffnungscod kennt! Diese Schlüsselsafes mit Bügel können völlig unkompliziert an einem Türknauf, Stiegeengeländer oder an sonstigen geeigneten, stabilen Stangen oder Gittern befestigt werden.

## WEITERE INFOS ZU NOTRUFTELEFON UND SCHLÜSSELSAFE

Telefon: **02622 / 82200 DW 6510 oder 6515**

E-Mail: [notruftelefon@noe-volkshilfe.at](mailto:notruftelefon@noe-volkshilfe.at)