

Speisekarte



*Guten
Appetit!*

Weil's daheim am besten schmeckt.





Liebe Leserin, lieber Leser,

mit dieser Speisekarte präsentieren wir uns mit einem neuen Namen: GOURMET Daheim. Denn daheim schmeckt es einfach am besten. Inhaltlich bleiben wir uns natürlich treu: Wir kochen bestes Essen und verbinden den guten Geschmack mit zuverlässigem Service.

Wenn Ihr persönlicher Zusteller oder Ihre Zustellerin Ihre ausgewählten Mahlzeiten zu Ihnen nach Hause bringt, erleben Sie eine liebgewordene Gewohnheit. Ein paar aufmerksame Worte, ein Lächeln und ein lieber Gruß. So sorgt GOURMET Daheim dafür, dass Sie sich ganz zu Hause und richtig wohlfühlen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gustieren und guten Appetit!

Claudia Ertl-Huemer

Mag. Claudia Ertl-Huemer
Geschäftsfeldleitung
Education & Care Catering
GMS GOURMET GmbH

Bernadette Brandstätter

Bernadette Brandstätter
Leiterin Essen zuhause
Volkshilfe Niederösterreich



So viel Inhalt

Die Welt von GOURMET Daheim	4
Vom Vertrautsein und vom Plaudern	6
So nah, so gut	8
Qualität von echten Experten	10
Unsere Diätologen liefern das Wissen	12
Ich lade mir gern Gäste ein	14
Eine Bühne für Ihre Lieblingspeise	16
In Balance mit Ihren Bedürfnissen	18
Einfach bestellen, einfach genießen	19

Unsere Gerichte

Kleine, feine Gerichte	20
Zum Löffeln und Liebhaben	22
Österreich in aller Munde	26
Gutes vom Geflügel	30
Rund ums Rind	34
Kalb und köstlich	37
Fein vom Schwein	39
F(r)isch auf den Tisch	42
Nudelgerichte und andre Gedichte	45
Grün und vital	49
Süßes zum Tagträumen	52
Für Naschkatzen und Kuchentiger	56
Der bewusste Genuss	61
Alles, nur kein Einheitsbrei	62
Unsere Wochenkartons	64
Allergen- und Nährwertliste	68
Informationen der Volkshilfe Niederösterreich	74

Die Welt von Gourmet Daheim.

Weil's daheim am besten schmeckt.



» Wir geben Vorlieben ein Zuhause. «



GOURMET Daheim ist unsere Interpretation, wie Essen auf Rädern heutzutage sein soll.

Zum einen glauben wir stark an die Kraft von Bewährtem. Wir kochen Ihnen die Tradition ins Haus – und verbinden den Geschmack von gestern mit dem Wissen von heute. Unsere Köche sind eben echte Profis.

Neues Wissen verwenden wir auch für die Zusammenstellung unserer Gerichte. Diätologen und Ernährungswissenschaftler sorgen dafür, dass Sie genau das bekommen, was Sie brauchen. Egal, ob Sie bewusst auf Ihre Ernährung achten oder Unverträglichkeiten haben.

Wir machen uns darüber Gedanken, damit Sie es nicht müssen.

Auch über die Herkunft der Zutaten müssen Sie sich keine Gedanken machen. Denn wir sind ein österreichischer Betrieb und verwenden am liebsten regionale

Produkte. So sparen wir dem Klima unnötige Wege. Schließlich geht es beim Essen nicht nur ums Essen.

Die Welt von GOURMET Daheim steht auch für Nähe und Vertrauen. Unsere Zustellerinnen und Zusteller bringen nicht nur Ihre Mahlzeiten – sie bleiben auch ein bisschen. Vorausgesetzt, sie dürfen.

All das macht GOURMET Daheim aus. Und wir möchten damit eines bewirken: dass Sie sich absolut wohlfühlen. Dort, wo das am einfachsten geht. Und dort, wo's einfach auch am besten schmeckt.

Daheim. 

Vom Vertrautsein und vom Plaudern.



Wir haben den runden Geburtstag einer langjährigen, treuen Kundin zum Anlass genommen, um ihr einen Kuchen zu schicken.



Unser Zustellpartner Georg erzählt uns, was er mit Elli, die eigentlich Elisabeth heißt, erlebt hat. Hier seine Geschichte.

Georg fährt seine Tour so wie immer. Nach drei Kundenschaften hält er vor dem gelben Haus mit dem gusseisernen Türgriff. Hier ist

Elisabeth daheim. Die ehemalige Greißlereibesitzerin öffnet gleich die Tür. Als sie Georg sieht, strahlt sie über das ganze Gesicht: „Servus, Georg. Schön, dass du da bist. Ich hab dich schon erwartet.“ Als ihr Georg unseren Kuchen überreicht, strahlt sie noch mehr.

„Bleib doch bitte auf eine Tasse Kaffee und hilf mir ein bisserl beim Aufessen“, sagt sie gerührt. Kurze Zeit

später liegen auch schon die Kuchengabeln bereit.

Die beiden kennen sich schon lange, wie uns Georg erzählt. Er hatte ihr oft die Tür aufgehalten, wenn Elli wieder mal bei ihrem früheren Nachbarn Blumen gießen war. Und das, obwohl er beide Hände voll mit Zustellungen hatte. Seitdem plaudern die beiden gerne miteinander.

Und inzwischen bringt Georg auch Elli das Essen. Sie erklärt ihm oft, was sie daran so schätzt. „Schau, ich hab mein Leben lang genug gekocht. Das brauch ich nicht mehr. Und ihr liefert einfach genau das, was mir schmeckt. Ich esse halt am liebsten österreichisch. Da gehören dann auch österreichische Kartoffeln und Karotten in den Topf. Und ausgewogen ist es sowieso.“ „Und ich dachte, du bestellst mir zu Liebe“, schmunzelt Georg verschmitzt. „Du bist für mich das Salz in der Suppe“, versichert Elli lachend. „Na immerhin!“ Dann muss Georg wieder los.

Bei uns holt er später noch ein wenig aus: „Elli und ich sind total gut eingespielt. Weil ich halt auch regelmäßig vorbeikomm. Ich bin ja meistens ein bisserl unter Zeitdruck. Aber ein kurzer Plausch geht sich immer aus. Es macht mir einfach Spaß, der Elli zuzuhören. Wenn sie so von früher erzählt. Oder was in der Nachbarschaft halt so passiert.“ Georg macht sich auf den Weg zu seiner nächsten Kundschaft. Und vielleicht auch zu seiner nächsten Geschichte.



So nah, so gut. ⇒ Genuss aus Österreich.



» Unsere Zutaten
haben kurze Wege. «

Gourmet Daheim ist durch und durch österreichisch. Unsere Zutaten sind es auch. Mehr als zwei Drittel unserer Lebensmittel kommen aus Österreich. Nur was es bei uns nicht gibt, beziehen wir aus anderen Ländern. (Meeresfisch und Kakao sind Beispiele dafür.) Unser Gemüse jedoch kommt aus dem Marchfeld, die Erdäpfel kommen aus dem Waldviertel und unsere Äpfel und Marillen aus der Steiermark und der Wachau. So sparen wir dem Klima unnötige Wege und garantieren frische, beste Qualität.



» Rotweißbrot schmeckt
einfach besser. «

Hochwertiges Fleisch liegt uns besonders am Herzen. Deshalb setzen wir auch hier auf Rotweißbrot. Wir schätzen unsere langjährigen Partnerschaften mit heimischen Betrieben, die so denken wie wir. Die mit uns die Herausforderung annehmen, nachhaltig zu agieren. So setzen wir Maßstäbe und können
Besonderes bieten: nämlich Rind, Kalb, Schwein und Huhn ausschließlich aus Österreich!

 *Der Mann, der
Karotten kann*

Name: Robert Lutz

Beruf: Jungbauer, 32, hat den Betrieb nach dem Studium übernommen

Daheim in: Gumprechtsfelden, Niederösterreich

Spezialisiert auf: Wurzelgemüse aller Art (Karotten, Sellerie, Rüben)

Sonstige Ertragsfelder: Dinkel, Roggen, Ackerbohnen, Zwiebel

Sortenvielfalt: acht bis neun, „wie’s mich grad freut“

Qualität von echten Experten.

Bei uns kochen Ihnen Profis
die Tradition ins Haus.

Dass wir kochen können, beweisen wir seit über 40 Jahren. Dabei laufen wir nicht jedem Trend hinterher, sondern vertrauen auf Bewährtes. Das hat viel mit Handwerk zu tun, aber auch mit Achtsamkeit. Wir wählen gute Zutaten aus und halten traditionelle Rezepte in Ehren. Dass wir den Geschmack von früher mit dem Wissen von heute verbinden, versteht sich von selbst. Denn Tradition bewahren heißt noch lange nicht, stehen zu bleiben.

In Sachen Hygiene sind wir sowieso auf dem neuesten Stand. Denn Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Genau wie Ihre Vorlieben und Bedürfnisse. Deshalb bereiten wir Ihre Lieblingspeisen so zu, wie es sich gehört.

Was das bedeutet? Wir stellen täglich Suppe zu. Wir geben dem Braten genug Zeit im Ofen und machen unsere Saucen und Fonds noch selbst, mit viel Wurzelwerk – so wie früher. Wir sind stolz auf unsere handgemachten

Serviettenknödel und beherrschen die Kunst der süßen Mehlspeisküche. Faule Tricks wie Farbstoffe, Konservierungsmittel und Geschmacksverstärker lehnen wir ab. Dieser ehrlichen Linie bleiben wir treu.

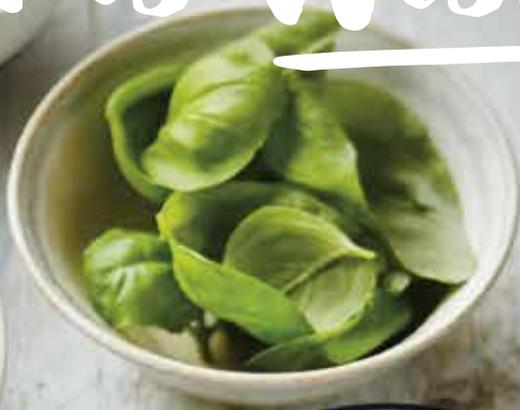




Markus Stacherl, Entwicklungskoch bei GOURMET Daheim

» Wir kochen wie daheim.
So schmeckt es auch. «

Unsere Diätologen liefern das Wissen.



Unsere Köche den Geschmack.

Damit unser Essen nicht nur gut schmeckt, sondern auch gesund und ausgewogen ist, gehören Ernährungsexperten mit zum Team. Sie arbeiten Hand in Hand mit unseren Köchen, orientieren sich an den aktuellen Empfehlungen der Ernährungswissenschaft und Diätetik und achten auf die richtige Zusammensetzung der Speisen. So sorgen sie dafür, dass Sie genau das bekommen, was Sie brauchen. Egal, ob Sie bewusst auf Ihre Ernährung achten oder Unverträglichkeiten haben. Wir machen uns darüber Gedanken, damit Sie es nicht müssen. Wir kümmern uns um Ihre Ernährung. Und Sie lassen es sich einfach schmecken.

Um Ihnen die persönliche Auswahl einfach zu machen, kennzeichnen wir alle unsere Gerichte mit einfachen Symbolen. Damit erkennen Sie sofort, was für Sie passt. Auf Seite 18 finden Sie eine Übersicht dieser Symbole samt Erklärung. Für weitere Informationen steht Ihnen ab Seite 68 eine Allergen- und Nährwertliste aller Speisen zur Verfügung.

» Wir wissen, was wir tun. Sie können uns vertrauen. «



Ich lade mir gern Gäste ein.

Herbert hat immer gerne gut gegessen. Kochen war aber nie seine Sache. Viel lieber verbringt er Zeit mit seinen Freunden – etwa beim Kartenspiel. Und weil Herbert Gesellschaft gerne mit Genuss verknüpft, lädt er seine Kartenrunde oft bei sich zu Hause zum Essen ein. Mit dem neuen Gästekarton von GOURMET Daheim geht das ganz einfach. Zu Herberts Kartenrunde gehören Günther und dessen Frau Gertrude und das Ehepaar Bocker, Alois und Josefine.

Günther freut sich am meisten über das ausgelöste Backhenderl mit Risipisi. Gertrude liebt den zart gebratenen Lachs mit Broccoliröschen. Für Alois gibt's den Burgunder Rindsbraten mit Kroketten. Und weil Josefine jetzt neuerdings Vegetarierin ist, bestellt Herbert den Gemüsestrudel für sie. Herbert selbst entscheidet sich für die Penne Primavera mit mediterraner Gemüsesauce. Auch für die Nachspeise ist gesorgt: Es gibt Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster und flaumige Topfenknödel mit Erdbeermus für die ganze Runde.





Ausgelöstes Backhenderl mit Risipisi

So einfach geht die Gäste-Bewirtung daheim:

- Herberts Gästekarton bestellen (Bestellnummer 2390049) oder
- eine eigene Auswahl treffen – je nachdem, was Freunde oder Familie gerne essen.
- Mehrere Speisen gleichzeitig im Backrohr (mit Heißluft) erwärmen und schon genießen.

Eine Bühne für Ihre Lieblingsspeise.



» Weil wir selber frisch faschieren, ist
unser Kalbshutterschnitzel so butterweich,
wie sein Name verspricht. «



Es gibt Speisen, die sind besonders beliebt. Wir nennen sie Lieblingsspeisen. Woran wir das erkennen? Sie werden besonders oft bestellt. Unser Faschiertes Kalbsbutterschnitzel ist seit Jahren unangefochten an der Spitze dieser Hitliste. Wir holen es vor den Vorhang und verraten das Rezept dazu.

Faschiertes Kalbsbutterschnitzel

von GOURMET Daheim:

(Mengenangaben für 4 Personen)

- 300–350 g Kalbsschulter
- 120–150 g Semmelwürfel
- Semmelbrösel
- 2 Eier
- 1 Bund Suppengemüse
- Rapsöl
- Salz, weißer Pfeffer, Petersilie

Faschierte Kalbsschulter und Semmelwürfel mit Ei vermengen und kurz ziehen lassen. Petersilie fein hacken, Wurzelgemüse schälen und raspeln. Alle Zutaten gemeinsam abmischen und nach Bedarf noch etwas Semmelbrösel hinzugeben, mit Salz und Pfeffer abschmecken und einige Minuten ziehen lassen. Laibchen formen und in einer Pfanne mit Öl auf beiden Seiten goldbraun braten.



Erraten Sie weitere Lieblingsspeisen von GOURMET Daheim? Die Auflösung folgt im Speisenteil. Sie erkennen die „Lieblinge“ an diesem Zeichen.

Und wer die sieben beliebtesten Speisen gemeinsam bestellen möchte: Unser Lieblingsspeisen-Wochenkarton mit der Nummer 2390048 ist genau dafür gedacht.

Guten Appetit!

In Balance mit Ihren Bedürfnissen.

Bei uns ist drinnen, was draufsteht.

Klar verständliche Symbole zeigen Ihnen schnell, welche Gerichte für Sie passen.



DAS BEWUSSTE MENÜ

Diese Gerichte unterstützen eine ganzheitliche, ausgewogene Ernährung. Weil wir besonders sparsam mit Fett und Zucker umgehen, wird das bewusste Menü auch gerne von Diabetikern gewählt.



LAKTOSEFREI

Milchzuckerunverträglichkeit tut dem Geschmack bei uns keinen Abbruch. Alle derartig gekennzeichneten Gerichte sind laktosefrei. Das bedeutet, dass der Laktosegehalt unter 0,1 g Laktose pro 100 g liegt.



OHNE SCHWEIN

Diese Gerichte enthalten kein Schweinefleisch und keine daraus hergestellten Zutaten wie Schmalz oder Gelatine.



LEICHTE VOLLKOST

Für Menschen mit Magen- und Darmproblemen achten wir auf bekömmliche Zubereitung und schonende Würzung. Wir verzichten auf schwer verdauliche Zutaten sowie auf frittierte, geräucherte und gesalzte Speisen.



GLUTENFREI

Wir kochen gerne auch 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).



VEGETARISCH

Unsere Gerichte ohne Fleisch, Wurst und Fisch. Aber mit Milch und Ei (ovo-lacto-vegetarisch).

Einfach bestellen, einfach genießen.



AUSWAHL

Sie wählen einfach aus dem Angebot in dieser Speisekarte Ihre Lieblingsgerichte aus.



BESTELLUNG

Unsere Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite dieser Speisekarte. Bitte beachten Sie auch unsere Mindestbestellmenge: 1 Wochenkarton bzw. 7 Einzelspeisen.



LIEFERUNG

Wir liefern alles direkt zu Ihnen nach Hause. Weil's daheim am besten schmeckt!



LAGERUNG

Bitte lagern Sie die Speisen in Ihrem Tiefkühlfach oder Tiefkühlschrank bei -18°C. So kann der Hunger kommen, wann er will.



VORBEREITUNG

Bitte entnehmen Sie Ihre gewählte Mahlzeit erst direkt vor dem Erwärmen aus dem Tiefkühlschrank. WICHTIG: Stechen Sie die Deckelfolie mehrmals mit einer Gabel in jeder Kammer ein.



AUFBEREITUNG

Erwärmen Sie die Speise in der Originalverpackung entweder in der Mikrowelle oder im Heißluftofen. Sie finden die Zubereitungshinweise direkt auf der Verpackung (Watt-, Temperatur- und Zeitangaben). Bitte halten Sie sich genau an diese Angaben – so schmeckt's perfekt!
Nach dem Aufwärmen lassen Sie das Gericht bitte kurz stehen (ca. 1 Minute) und rühren es bei Bedarf ein wenig um. VORSICHT: heiße Schale!

Tipp

Auf einem Teller schön angerichtet, schmeckt Ihre Mahlzeit gleich noch besser. Guten Appetit!

Kleine, feine Gerichte.



Unsere Gerichte
für den kleinen
Hunger.



Manchmal ist der Appetit
einfach nicht so groß.
Für solche Fälle gibt's jetzt
unsere kleinen Gerichte.
Mit großem Geschmack.

23 13239

€ 3,95

Schweizerlaibchen

mit Kartoffelpüree nach
Großmutter's Art

Jetzt
neu
probieren



280 g · 452 kcal
3,2 BE

23 13238

€ 3,95

Schlampiges Kraut

mit Mini-Speckknödeln

Jetzt
neu
probieren



250 g · 417 kcal
1,8 BE

23 13237

€ 3,95

Cremige Schinkenfleckerl

mit Kräutern verfeinert



Jetzt
neu
probieren



250 g · 462 kcal
3,3 BE

23 13236

€ 2,95

Bohnengulasch

mit Speck



Jetzt
neu
probieren



250 g · 280 kcal
0,4 BE



Zum Löffeln und Liebhaben.



Gern gesehen, noch
lieber gelöffelt.

23 02009

€ 1,80

Nudelsuppe

Kräftige Rindsuppe mit
feinen Fadennudeln und Schnittlauch



230 g · 58 kcal
0,6 BE

23 13135

€ 2,05

Leberknödelsuppe

mit drei weichen Leberknödeln



230 g · 133 kcal
0,8 BE

23 02017

€ 1,80

Grießnockerlsuppe

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl



230 g · 106 kcal
0,6 BE

23 02034

€ 1,80

Gourmet-Gemüsesuppe

Cremig fein mit Obers
und Kräutern verfeinert



230 g · 130 kcal
0,6 BE

23 02083

€ 1,85

Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe

mit Obers verfeinert



230 g · 131 kcal
1,2 BE

23 02035

€ 1,90

Klare Geflügelsuppe mit Reibteig

und Wurzelgemüse



230 g · 92 kcal
0,9 BE

23 13221

€ 2,10

Rindsuppe mit Tiroler Knödeln

Kräftige Suppe mit drei Mini-Speck-Semmelknödeln

Jetzt **neu** probieren



230 g · 195 kcal
1,1 BE

23 13122

€ 2,85

Alt-Wiener Suppentopf

Traditionelle Rindsuppe mit Nudeln, Gemüse und Rindfleisch



230 g · 102 kcal
0,2 BE

23 10043

€ 1,80

Karottencremesuppe

Sämige Suppe aus frischen Karotten, mit einem Schuss Obers verfeinert



230 g · 107 kcal
0,8 BE

23 13223

€ 2,00

Kräutercremesuppe

Schmackhafte Cremesuppe mit 8 Kräutern



Jetzt **neu** probieren



230 g · 285 kcal
0,6 BE

23 13220

€ 1,90

Gemüsesuppe mit Grießdukaten

Klare Gemüsesuppe
mit drei Grießdukaten



Jetzt
neu
probieren



230 g · 86 kcal
0,6 BE

23 02019

€ 1,85

Frittatensuppe

Herzhafte klare Rindsuppe mit Frittaten
(beigepackt)



230 g · 100 kcal
0,7 BE

23 02070

€ 1,80

Klare Gemüsesuppe mit Kräutertropfteig

und Wurzelgemüse



230 g · 55 kcal
0,5 BE

23 02096

€ 1,80

Legierte Grießsuppe

Gemüsesuppe, mit Grieß gebunden,
mit Obers verfeinert



230 g · 112 kcal
0,7 BE

Österreich in aller Munde.



23 10147

€ 6,00

Cevapcici mit Letscho und Reis



420 g · 555 kcal
4,0 BE

23 02479

€ 6,35

Faschierte Laibchen mit Rahmfisolen und Salzkartoffeln



440 g · 493 kcal
2,8 BE

23 10161

€ 5,55

Szegediner Krautfleisch mit Kümmelkartoffeln



460 g · 533 kcal
2,5 BE

23 10156

€ 6,40

Grammelknödel

mit Gabelkraut



415 g · 662 kcal
3,1 BE

23 11050

€ 5,75

Faschierter Braten

mit Kartoffelpüree nach
Großmutter's Art und Erbsen



Lieblings-
speise



430 g · 582 kcal
2,9 BE

23 13131

€ 6,90

Leberkäse

mit Kohlsprossen und Kartoffelpüree
nach Großmutter's Art



490 g · 733 kcal
3,4 BE

23 13217

€ 4,60

Pikante Semmellaibchen

mit Paprikakraut



Jetzt
neu
probieren



360 g · 459 kcal
2,8 BE

23 10167

€ 6,50

Gefüllter Paprika

in Tomatensauce mit Salzkartoffeln



450 g · 354 kcal
3,8 BE

23 10146

€ 6,70

Berner Würstel

mit Petersilkkartoffeln und Gemüse



440 g · 702 kcal
2,4 BE

23 10160

€ 4,70

Kartoffelgulasch

mit Waldviertler Wurst



400 g · 328 kcal
2,0 BE

23 13130

€ 5,65

Linseneintopf

mit Frankfurtern (ohne Haut)



400 g · 488 kcal
1,0 BE

23 10174

€ 5,45

Serbisches Reisfleisch

nach klassischer Rezeptur



380 g · 632 kcal
4,6 BE

23 02481

€ 4,90

Ennstaler Bauernknödel

auf Speck-Sauerkraut



400 g · 502 kcal
4,5 BE

23 10171

€ 5,90

Salonbeuschel

vom Kalb mit Serviettenknödeln



390 g · 487 kcal
3,4 BE

23 10168

€ 5,60

Faschierte Fleischbällchen

in Tomatensauce mit Reis



420 g · 526 kcal
5,5 BE



Gutes vom Geflügel.

Zu 100 % aus Österreich: Unser
Huhn kommt von Daheim.



23 01562

€ 6,70

Gebackenes Hühnerbrustfilet

mit zartem Gemüse und Butterkartoffeln



360 g · 469 kcal
2,1 BE

23 01524

€ 6,70

Gebratene Putenbrust

in Natursaft mit Babykarotten und Reis



400 g · 365 kcal
3,2 BE

23 01573

€ 6,35

Paprikahendragout

mit Spätzle



370 g · 556 kcal
4,4 BE

23 13243

€ 7,80

Gefüllte Hühnerbrust

in Tomatenragout mit Spinatgnocchi



Jetzt
neu
probieren



420 g · 506 kcal
5,3 BE

23 01574

€ 6,35

Geröstete Leber

von der Pute mit Petersilkkartoffeln



410 g · 416 kcal
3,7 BE

23 11053

€ 6,80

Hühnerbrustfilet

natur mit Spätzle und Mischgemüse



430 g · 550 kcal
3,5 BE

23 10098

€ 7,70

Hühner-Cordon-bleu

mit Petersilkartoffeln



390 g · 561 kcal
3,8 BE

23 13139

€ 6,60

Rahmgeschnetzeltes vom Huhn

mit gedrehten Hörnchen



430 g · 679 kcal
4,5 BE

23 02537

€ 6,70

Hühnercurry

mit Basmatireis



400 g · 643 kcal
4,8 BE

23 10090

€ 6,40

Gebratene Hühnerkeule

im Natursaft mit Reis



390 g · 653 kcal
3,3 BE

23 02564

€ 7,40

Ausgelöstes Backhenderl

mit Risipisi, zwei saftige Keulen -
ganz ohne Knochen



Lieblings-
speise



340 g · 666 kcal
5,0 BE

23 13240

€ 7,10

Asia-Nudeln

mit Hühnerstreifen und Wokgemüse



Jetzt
neu
probieren



440 g · 536 kcal
5,4 BE

23 13129

€ 6,40

Einmachhuhn

mit Semmelknödeln



400 g · 508 kcal
2,9 BE

23 11066

€ 6,65

Überbackenes Hühnerschnitzel

mit Kartoffelpüree nach Großmutter's Art



400 g · 406 kcal
2,1 BE



Rund ums Rind.

Zu 100 % aus Österreich: Unser
Rind kommt von Daheim.



23 11052

€ 7,95

Herzhafte Rindsroulade

mit Kartoffelpüree
nach Großmutter's Art



470 g · 457 kcal
2,3 BE

23 13132

€ 6,65

Gekochtes Rindfleisch

mit Salzkartoffeln und Cremespinat



380 g · 395 kcal
2,3 BE

23 10057

€ 6,45

Rindsgulasch

mit Spätzle



410 g · 631 kcal
3,7 BE

23 01309

€ 7,80

Tafelspitz

mit Wurzelgemüse, Erdäpfelschmarren
und Semmelkren



440 g · 404 kcal
2,5 BE

23 13140

€ 7,55

Rindersaft schnitzel

mit Spiralen



410 g · 573 kcal
5,1 BE

23 13155

€ 6,95

Rindsgeschnetzeltes

auf asiatische Art mit Basmatireis



400 g · 412 kcal
3,5 BE

Jetzt
neu
probieren

Heimische Kühe bekommen
nur das beste Futter.
Das schmeckt man auch.



23 10049

€ 6,90

Esterházy- Rindsgeschnetzeltes

mit Wurzelgemüse und Hörnchen



400 g · 563 kcal
4,4 BE

23 11063

€ 7,50

Burgunder Rindsbraten

mit Kroketten - enthält Alkohol



300 g · 411 kcal
2,4 BE

23 13232

€ 7,95

Rindsbraten

in Wurzelrahmsauce mit Serviettenknödeln

Neue Beilage



340 g · 503 kcal
3,3 BE

Jetzt
neu
probieren

23 02188

€ 8,30

Alt-Wiener Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln



400 g · 506 kcal
3,4 BE



Kalb und köstlich.



Zu 100 % aus Österreich: Unser Kalb kommt von Daheim.

23 11049

€ 6,10

Faschierte Kalbsbutterschnitzel

mit Kartoffelpüree nach Großmutter's Art und buntem Gemüse



Lieblingsspeise

450 g · 439 kcal
2,8 BE

23 10082

€ 7,80

Gefüllte Kalbsbrust

mit Käuterreis



Jetzt neu probieren

400 g · 621 kcal
5,5 BE

23 13242

€ 6,95

Eingemachtes Kalbfleisch

mit Spiralen



Jetzt neu probieren

450 g · 659 kcal
5,4 BE

23 10081

€ 7,50

Kalbsbraten

mit Reis und Babykarotten



410 g · 425 kcal
3,3 BE

23 13230

€ 5,95

Kalbfleischbällchen

mit Kartoffelpüree nach Großmutter's Art

Neue Beilage



Jetzt
neu
probieren

430 g · 533 kcal
3,1 BE

23 02315

€ 7,90

Kalbsrahmgulasch

mit Spätzle

Neue Rezeptur



460 g · 705 kcal
4,2 BE

Kalbfleisch – so zart, dass
es auf der Zunge zergeht.

Fein vom Schwein.



Zu 100 % aus Österreich:
Unser Schwein kommt
von Daheim.



23 10073

€ 6,40

Steirisches
Wurzelfleisch
mit Kümmelkartoffeln



425 g · 430 kcal
1,9 BE

23 01277

€ 4,95

Feines
Schweinsgeschnetzeltes

in Champignonobersauce
mit Bandnudeln



380 g · 632 kcal
4,4 BE

23 02246

€ 5,90

Pariser Schnitzel
mit Risipisi



320 g · 458 kcal
3,4 BE

23 13142

€ 6,85

Schweinschnitzel, gebacken

mit Petersilkartoffeln



320 g · 510 kcal
4,0 BE

23 11070

€ 8,80

Schweinsmedaillons

mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln



Jetzt
neu
probieren



400 g · 392 kcal
2,1 BE

23 10072

€ 6,40

Surbraten

mit Kartoffelknödeln und
schlammigem Kraut



400 g · 610 kcal
3,0 BE

23 01258

€ 6,65

Champignon- rahmschnitzel

mit Kräuterreis



390 g · 540 kcal
3,8 BE

23 02287

€ 5,70

Klassischer Schweinsbraten

mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat



Lieblingsspeise



350 g · 435 kcal
1,7 BE

23 11056

€ 6,70

Naturschnitzel

in Saft mit Reis und Sonnengemüse



430 g · 523 kcal
3,4 BE

23 13222

€ 7,70

Surschnitzel

mit Erdäpfelschmarren

Extra große Portion

Jetzt neu probieren



350 g · 567 kcal
3,5 BE

Unsere Gerichte vom Schwein. Da ist für jeden etwas dabei.





F(r)isch auf den Tisch.

23 01663

€ 9,20

Zart gebratener Lachs

auf feinen Taglierini mit Limonensauce
und Broccoliröschen



340 g · 556 kcal
2,7 BE

23 01698

€ 6,90

Alaska-Seelachs-Filet

im Kräuterbackteig mit Sommergemüse
Andalusia und Reis



430 g · 624 kcal
4,3 BE

23 02606

€ 6,70

Fischfilet natur

in Weißweinwurzelsauce
mit Petersilkartoffeln



410 g · 407 kcal
2,9 BE

23 10108

€ 6,10

Alaska-Seelachs

gebacken mit Petersilkartoffeln



Lieblings-
speise



330 g · 433 kcal
4,9 BE

23 13127

€ 7,20

Alaska-Seelachs Müllerin-Art

mit Gemüse und Reis



430 g · 466 kcal
4,2 BE

23 13226

€ 6,20

Alaska-Seelachs-Filet

in Tomaten-Basilikum-Sauce
mit grünen Bandnudeln



Jetzt
neu
probieren



390 g · 413 kcal
4,3 BE

23 13229

€ 9,50

Kabeljaufilet

mit Sauce Primavera und Salzkartoffeln



Jetzt
neu
probieren



410 g · 306 kcal
2,3 BE

23 13252

€ 6,80

Pazifische Scholle, gebacken

mit Petersilkkartoffeln

Neue Panade



320 g · 458 kcal
4,4 BE



MSC – MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

Unsere Fischspeisen, die mit diesem Siegel gekennzeichnet sind, stammen aus einer MSC-zertifizierten, nachhaltigen Fischerei. www.msc.org/at; MSC-C-51742.



ASC – AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL

Unsere Fischspeisen, die mit diesem Siegel gekennzeichnet sind, stammen aus einer ASC-zertifizierten, verantwortungsvollen Aquakultur. www.asc-aqua.org/at; ASC-C-00642.

Nudelgerichte und andre Gedichte.



23 02491

€ 4,35

Herzhafte Schinkenfleckerl

Der Klassiker aus Österreich



300 g · 492 kcal
5,2 BE

23 13136

€ 4,70

Gemüsenudelpfanne

mit buntem Gemüse in leichter Sauce



450 g · 444 kcal
6,0 BE

23 13138

€ 4,70

Penne Primavera

Nudeln mit mediterraner Gemüsesauce



440 g · 401 kcal
5,1 BE

23 10191

€ 6,30

Rindfleischlasagne

mit Tomatenragout



530 g · 489 kcal
3,9 BE

23 10182

€ 3,95

Krautfleckerl

typisch österreichische Hausmannskost



300 g · 475 kcal
6,5 BE

23 11047

€ 4,80

Eiernockerl

Der Klassiker



360 g · 564 kcal
4,1 BE

23 10201

€ 4,40

Fleischspiralen

mit Faschierem vom Rind und Schwein



330 g · 596 kcal
5,9 BE

23 10203

€ 5,40

Pinzgauer Kasnock'n

mit Röstzwiebeln



350 g · 670 kcal
4,6 BE

Für eine herzhafte
Abwechslung mit einer
Prise Italien.



23 10204

€ 5,45

Fleischpalatschinken

mit Paprikarahmsauce



420 g · 572 kcal
3,4 BE

23 13224

€ 5,30

Spinat-Tortellini

in fruchtiger Tomatensauce



Jetzt
neu
probieren



380 g · 465 kcal
6,5 BE

23 11042

€ 5,60

Spätzlepfanne

in einer cremigen Käsesauce mit Paprika, Lauch und getrockneten Tomaten



400 g · 546 kcal
4,6 BE

23 11059

€ 4,80

Spaghetti Bolognese

Der Klassiker aus Italien



400 g · 514 kcal
5,4 BE

23 02561

€ 5,65

Nudeln Florentiner Art

mit gebratenen Hühnerbruststücken und Blattspinat



400 g · 466 kcal
4,7 BE

23 13244

€ 5,50

Gemüselasagne

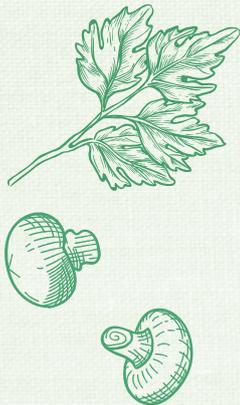
mit Tomatenragout



Jetzt
neu
probieren

530 g · 410 kcal
4,5 BE

Grün und vital.



23 13128

€ 6,20

Cremespinat

mit Erdäpfelschmarren und Omelette



Lieblingsspeise



400 g · 366 kcal
2,2 BE

23 13218

€ 4,70

Fisolengulasch

mit Kartoffeln



Jetzt
neu
probieren



400 g · 226 kcal
2,0 BE

23 02457

€ 5,15

Champignonsauce

mit Serviettenknödeln



400 g · 407 kcal
3,8 BE

23 01726

€ 5,05

Kochsalat

mit Kümmelkartoffeln



430 g · 334 kcal
3,0 BE

23 13113

€ 7,10

Gemüsestrudel

mit Kartoffeln und Kräuterrahmsauce

Neue Rezeptur



410 g · 508 kcal
4,9 BE

23 13234

€ 5,60

Karfiolauflauf

mit Tomatenragout



450 g · 396 kcal
2,9 BE

23 13219

€ 4,30

Bunte Gemüsepaella

Ein Gruß aus Spanien



380 g · 480 kcal
6,0 BE

Jetzt
neu
probieren

Jetzt
neu
probieren

23 10123

€ 5,20

Gemüserahmlinsen

mit Serviettenknödeln



420 g · 504 kcal
3,6 BE

23 02418

€ 6,25

Frischkäse-Kartoffellaibchen

mit Rotkraut



430 g · 529 kcal
4,4 BE

23 10134

€ 4,80

Rahmfisolen

mit Röstinchen



380 g · 406 kcal
2,9 BE

23 13118

€ 6,10

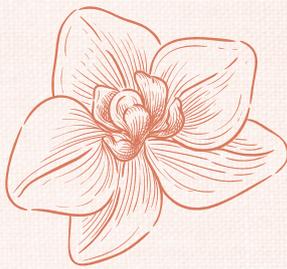
Broccoli-Kartoffel-Pfanne

mit Röstzwiebeln



450 g · 484 kcal
2,6 BE

Süßes zum
Tagträumen.



23 01907

€ 4,65

Gschupfte
Mohnnudeln

mit Apfelmus



400 g · 714 kcal
10,0 BE

23 01908

€ 5,45

Pfirsichpalatschinken

mit Topfenfülle und Pfirsichstücken
(mit Süßungsmittel)



300 g · 386 kcal
3,1 BE

23 01928

€ 5,90

Flaumige Topfenknödel

mit Erdbeermus



390 g · 758 kcal
9,8 BE

23 01940

€ 4,45

Marillenpalatschinken

Ein österreichisches
Mehlspeisenschmankerl



300 g · 527 kcal
6,4 BE

23 10218

€ 4,35

Milchreis

mit Beerenröster



400 g · 493 kcal
7,8 BE

23 02976

€ 4,70

Topfenschmarren

mit Marillentröster
(mit Süßungsmittel)



350 g · 540 kcal
3,6 BE

23 13233

€ 6,30

Scheiterhaufen

mit Vanillesauce
(mit Süßungsmittel)



Jetzt
neu
probieren

430 g · 718 kcal
5,6 BE

23 10225

€ 4,55

Topfenauflauf

mit Marillenmus
(mit Süßungsmittel)



350 g · 301 kcal
2,6 BE

23 11057

€ 5,60

Nutellapalatschinken

Genuss mit Haselnuss



300 g · 697 kcal
5,8 BE

23 10207

€ 6,10

Apfelstrudel

mit Vanillesauce



400 g · 605 kcal
8,2 BE

23 10235

€ 4,80

Kaiserschmarren

mit Zwetschkenröster



360 g · 794 kcal
10,0 BE

23 01959

€ 5,10

Reisauflauf

mit Apfelkompott



400 g · 511 kcal
6,1 BE

23 13225

€ 4,80

Topfenpalatschinken

mit Vanillesauce
(mit Süßungsmittel)



370 g · 572 kcal
4,4 BE

23 11054

€ 6,95

Topfenpalatschinkenauflauf

mit warmem Weichselkompott



400 g · 699 kcal
6,7 BE

23 10213

€ 5,60

Grießflammerinockerl

mit Beerenröster



350 g · 520 kcal
6,2 BE

Für Naschkatzen
und Kuchentiger.



95 05517

€ 9,90

Biskuitroulade mit Marillenmarmelade

im Ganzen (ca. 6 Portionen)



450 g · 199 kcal
3,0 BE

97 05528

€ 16,90

Malakoffschnitte

(6 Stück, einzeln entnehmbar)
enthält Alkohol



510 g · 238 kcal
2,3 BE

97 05593

€ 16,50

Tiramisuschnitte

(6 Stück, einzeln entnehmbar)
enthält Alkohol



450 g · 227 kcal
1,3 BE

97 05710

€ 14,30

Cremeschnitte

(6 Stück, einzeln entnehmbar)



540 g · 304 kcal
2,9 BE

Gewicht pro Verpackungseinheit, Nährwerte pro Portion

97 25502

€ 16,80

Esterházschnitte

(6 Stück, einzeln entnehmbar)
enthält Alkohol



660 g · 456 kcal
3,8 BE

97 22567

€ 22,00

Maronischnitte

(6 Stück, einzeln entnehmbar)
enthält Alkohol



650 g · 376 kcal
2,3 BE

97 22566

€ 21,00

Joghurt-Mohn-Schnitte

mit Himbeerspiegel
(6 Stück, einzeln entnehmbar)
enthält Alkohol



630 g · 312 kcal
2,1 BE

97 20004

€ 21,00

Latte-macchiato-Schnitte

Kaffeecremeschnitte (6 Stück,
einzeln entnehmbar) enthält Alkohol



540 g · 333 kcal
1,9 BE

Gewicht pro Verpackungseinheit, Nährwerte pro Portion

97 05550

€ 13,90

Sacherschnitte

(6 Stück, einzeln entnehmbar)
enthält Alkohol



600 g · 370 kcal
4,2 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.



95 25769

€ 14,50

Marmorgugelhupf

im Ganzen (ca. 15 Portionen)



750 g · 206 kcal
1,7 BE

97 25504

€ 17,60

Kuchenvariation

12 kleine Kuchenstücke
enthält Alkohol



540 g · 157 kcal
1,5 BE

Gewicht pro Verpackungseinheit, Nährwerte pro Portion



Der bewusste Genuss.

Voller Geschmack,
ganz leicht.

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

23 05154	Apfelmus		83 kcal	1,4 BE	150 g	€ 1,70
23 10257	Pfirsichkompott		38 kcal	0,6 BE	150 g	€ 1,70
98 05906	Topfenkuchen, gebacken		148 kcal	1,5 BE	60 g	€ 1,65
98 05948	Biskuitschnitte		149 kcal	2,0 BE	60 g	€ 1,65
98 10020	Tiramisucremeschnitte	 	153 kcal	1,5 BE	60 g	€ 2,30
98 10003	Biskuitroulade mit Erdbeer-Topfen-Creme	 	184 kcal	2,0 BE	85 g	€ 2,40
98 05947	Bananencremeschnitte		141 kcal	0,9 BE	70 g	€ 2,60
98 05967	Kakaocremeschnitte		177 kcal	1,3 BE	75 g	€ 1,95
98 10072	Tiramisu enthält Alkohol		268 kcal	1,0 BE	100 g	€ 3,35

Alles, nur kein Einheitsbrei.



Gerade wenn das Kauen und Schlucken schwerfällt, darf der Genuss nicht zu kurz kommen. Deshalb haben wir besondere Speisen entwickelt. Ihre einheitliche und weiche Konsistenz ermöglicht angstfreies Essen.

Besonders feine Zutaten, schonende Zubereitung und sorgsames Pürieren bringen vollen Geschmack. Und weil wir auf unterschiedliche Farben achten, isst auch das Auge mit.

23 10270	Kalbsbraten mit Pastinakenpüree	  	421 kcal	2,2 BE	380 g	€ 7,55
23 10273	Hühnerschnitzel in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree	 	483 kcal	2,5 BE	380 g	€ 6,45
23 10274	Rahmfisolen mit Kartoffelpüree	  	353 kcal	2,1 BE	400 g	€ 4,90
23 10275	Erdäpfelgulasch mit Waldviertler Wurst & Kartoffelpüree		424 kcal	2,9 BE	400 g	€ 4,90
23 10277	Rindsgeschnetzeltes mit buntem Gemüse & Kartoffelpüree	  	510 kcal	2,9 BE	430 g	€ 7,55
23 10279	Matrosenfleisch mit Wurzelgemüse & Kartoffelpüree	 	451 kcal	2,3 BE	430 g	€ 5,90
23 10345	Hühnerbrustfilet in Tomatensauce mit Kartoffelpüree	  	465 kcal	2,8 BE	400 g	€ 6,45
23 10346	Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Erbsen-Püree		484 kcal	2,3 BE	380 g	€ 5,90
23 13150	Steirisches Wurzelfleisch mit Krenpüree		529 kcal	2,0 BE	400 g	€ 6,50
23 13253	Schweinsbraten mit Sauerkraut & Semmelknödeln		490 kcal	1,7 BE	340 g	€ 6,60
23 13231	Kalbsbutterschnitzel mit Broccoli & Tomaten-Kartoffel-Püree	 	530 kcal	2,6 BE	450 g	€ 6,60
23 10348	Apfelstrudel mit Vanillesauce - neue Rezeptur	  	507 kcal	4,3 BE	350 g	€ 5,90
23 13235	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster - neue Beilage	  	632 kcal	6,4 BE	350 g	€ 6,20
23 13245	Nutellapalatschinken mit Himbeer-Apfel-Mus	 	649 kcal	4,9 BE	400 g	€ 5,70

So köstlich wie praktisch. Unsere Wochenkartons.

Unsere Wochenkartons garantieren sieben Tage voller Vielfalt und halten für alle Wünsche den perfekten Mix bereit.

23 90049

€ 46,60

Herberts Gästekarton

Ausgelöstes Backhenderl mit Risipisi	340 g 666 kcal 5,0 BE
Burgunder Rindsbraten mit Kroketten	300 g 411 kcal 2,4 BE
Zart gebratener Lachs auf feinen Taglierini mit Limonensauce und Broccoliröschen	340 g 556 kcal 2,7 BE
Penne Primavera	440 g 401 kcal 5,1 BE
Gemüsestrudel mit Kartoffeln und Kräuterrahmsauce	410 g 508 kcal 4,9 BE
Flaumige Topfenknödel mit Erdbeermus	390 g 758 kcal 9,8 BE
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	360 g 794 kcal 10,0 BE

23 90037

€ 13,70

Feines aus dem Suppentopf



Nudelsuppe	230 g 58 kcal 0,6 BE
Grießnockerlsuppe	230 g 106 kcal 0,6 BE
Gourmet-Gemüsesuppe	230 g 130 kcal 0,6 BE
Alt-Wiener Suppentopf	230 g 102 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 107 kcal 0,8 BE

23 90023

€ 14,50

Herzhaftes Suppen

Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe	230 g 131 kcal 1,2 BE
Frittatensuppe	230 g 100 kcal 0,7 BE
Legierte Grießsuppe	230 g 112 kcal 0,7 BE
Leberknödelsuppe	230 g 133 kcal 0,8 BE
Rindsuppe mit Tiroler Knödeln	230 g 195 kcal 1,1 BE
Kräutercremesuppe	230 g 285 kcal 0,7 BE
Alt-Wiener Suppentopf	230 g 102 kcal 0,2 BE

23 90024 € 36,70

Vegetarische Küche



Grießflammerinockerl mit Beerenröster	350 g 520 kcal 6,2 BE
Spätzlepfanne	400 g 546 kcal 4,6 BE
Rahmfisolen mit Röstinchen	380 g 406 kcal 3,0 BE
Champignonsauce mit Serviettenknödeln	400 g 407 kcal 3,8 BE
Kochsalat mit Kümmelkartoffeln	430 g 334 kcal 3,0 BE
Cremspinaat mit Erdäpfelschmarren & Omelette	400 g 366 kcal 2,2 BE
Bunte Gemüsepaella	380 g 480 kcal 6,0 BE

23 90025 € 38,10

Hausmannskost, traditionell

Rahmfisolen mit Röstinchen	380 g 406 kcal 2,9 BE
Ennstaler Bauernknödel auf Speck-Sauerkraut	400 g 502 kcal 4,5 BE
Fleischspiralen mit Faschiertem vom Rind & Schwein	330 g 596 kcal 5,9 BE
Faschierter Braten mit Kartoffelpüree & Erbsen	430 g 582 kcal 2,9 BE
Rindsgulasch mit Spätzle	410 g 631 kcal 3,7 BE
Pazifische Scholle, gebacken mit Petersilkkartoffeln	320 g 458 kcal 4,4 BE
Gemüserahmlinsen mit Serviettenknödeln	420 g 504 kcal 3,6 BE

23 90041 € 42,60

Schmankerl aus Österreich



Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln	425 g 430 kcal 1,9 BE
Faschierte Laibchen mit Rahmfisolen & Salzkartoffeln	440 g 493 kcal 2,8 BE
Paprikahendragout mit Spätzle	370 g 556 kcal 4,4 BE
Cremspinaat mit Erdäpfelschmarren & Omelette	400 g 366 kcal 2,2 BE
Esterházy-Rindsgeschnetzeltes mit Hörnchen	400 g 563 kcal 4,4 BE
Klassischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat	350 g 435 kcal 1,7 BE
Topfenschmarren mit Marillenröster (mit Süßungsmittel)	350 g 540 kcal 3,6 BE

23 90027 € 42,60

Leichte Vollkost



Penne Primavera	440 g 401 kcal 5,1 BE
Reisauflauf mit Apfelkompott	400 g 511 kcal 6,1 BE
Kalbsbraten mit Reis und Babykarotten	410 g 425 kcal 3,3 BE
Faschierte Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree & buntem Gemüse	450 g 439 kcal 2,8 BE
Einmachhuhn mit Semmelknödeln	400 g 508 kcal 2,9 BE
Überbackenes Hühnerschnitzel mit Kartoffelpüree	400 g 406 kcal 2,1 BE
Alaska-Seelachsfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce mit grünen Bandnudeln	390 g 413 kcal 4,3 BE

23 90043 € 41,90
Gruß aus der Wiener Küche

Faschierte Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree & buntem Gemüse	450 g 439 kcal 2,8 BE
Grammelknödel mit Gabelkraut	415 g 662 kcal 3,1 BE
Herzhafte Schinkenfleckerl	300 g 492 kcal 5,2 BE
Schweinsschnitzel, gebacken mit Petersilkartoffeln	320 g 510 kcal 4,0 BE
Salonbeuschel vom Kalb mit Serviettenknödeln	390 g 487 kcal 3,4 BE
Cremespinat mit Erdäpfelschmarren & Omelette	400 g 366 kcal 2,2 BE
Apfelstrudel mit Vanillesauce	400 g 605 kcal 8,2 BE

23 90029 € 44,00
Glutenfreier Genuss



Kalbsbraten mit Reis und Babykarotten	410 g 425 kcal 3,3 BE
Überbackenes Hühnerschnitzel mit Kartoffelpüree	400 g 406 kcal 2,1 BE
Reisauflauf mit Apfelkompott	400 g 511 kcal 6,1 BE
Kochsalat mit Kümmelkartoffeln	430 g 334 kcal 3,0 BE
Naturschnitzel vom Schwein in Saft mit Reis & Sonnengemüse	430 g 523 kcal 3,4 BE
Champignonrahmschnitzel mit Kräuterreis	390 g 540 kcal 3,8 BE
Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln	425 g 430 kcal 1,9 BE

23 90030 € 39,00
Laktosefreier Genuss



Hühnercurry mit Basmatireis	400 g 643 kcal 4,8 BE
Krautfleckerl	300 g 475 kcal 6,5 BE
Rindsgulasch mit Spätzle	410 g 631 kcal 3,7 BE
Alaska-Seelachs, gebacken mit Petersilkartoffeln	330 g 433 kcal 4,9 BE
Gschupfte Mohnnudeln mit Apfelmus	400 g 714 kcal 10,0 BE
Spaghetti Bolognese	400 g 514 kcal 5,4 BE
Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln	425 g 430 kcal 1,9 BE

23 90045 € 41,80
Bewusster Genuss



Tafelspitz mit Wurzelgemüse Erdäpfelschmarren und Semmelkren	440 g 404 kcal 2,5 BE
Fischfilet natur in Weißweinwurzelsauce mit Petersil- kartoffeln, enthält Alkohol	410 g 407 kcal 2,9 BE
Naturschnitzel vom Schwein in Saft mit Reis & Sonnengemüse	430 g 523 kcal 3,4 BE
Gefüllter Paprika in Tomatensauce mit Salzkartoffeln	450 g 354 kcal 3,8 BE
Krautfleckerl	300 g 475 kcal 6,5 BE
Kochsalat mit Kümmelkartoffeln	430 g 334 kcal 3,0 BE
Reisauflauf mit Apfelkompott	400 g 511 kcal 6,1 BE

23 90032

€ 37,10

Gruß aus der Mehlspeisküche



Gschupfte Mohnnudeln mit Apfelmus	400 g 714 kcal 10,0 BE
Flaumige Topfenknödel mit Erdbeermus	390 g 758 kcal 9,8 BE
Marillenpalatschinken	300 g 527 kcal 6,4 BE
Apfelstrudel mit Vanillesauce	400 g 605 kcal 8,2 BE
Grießflammerinockerl mit Beerenröster	350 g 520 kcal 6,2 BE
Nutellapalatschinken	300 g 697 kcal 5,8 BE
Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	360 g 794 kcal 10,0 BE

23 90048

€ 43,70

Ihre Lieblingsspeisen

Ausgelöstes Backhenderl mit Risipisi	340 g 666 kcal 5,0 BE
Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Erbsen	430 g 582 kcal 2,9 BE
Cremespinat mit Erdäpfelschmarren und Omelette	400 g 366 kcal 2,2 BE
Rindsgulasch mit Spätzle	410 g 631 kcal 3,7 BE
Klassischer Schweinsbraten mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat	350 g 435 kcal 1,7 BE
Alaska-Seelachs, gebacken mit Petersilkartoffeln	330 g 433 kcal 4,9 BE
Faschierte Kalbsbutterschnitzel mit Kartoffelpüree & buntem Gemüse	450 g 439 kcal 2,8 BE

23 90034

€ 44,50

Herzhafte Breikostvarianten

Breikost

Kalbsbraten mit Pastinakenpüree	380 g 421 kcal 2,2 BE
Hühnerschnitzel in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree	380 g 483 kcal 2,5 BE
Rahmfisolen mit Kartoffelpüree	400 g 353 kcal 2,1 BE
Erdäpfelgulasch mit Waldviertler Wurst und Kartoffelpüree	400 g 424 kcal 2,9 BE
Kalbsbutterschnitzel mit Broccoli und Tomaten- Kartoffel-Püree	450 g 530 kcal 2,6 BE
Rindsgeschnetzeltes mit buntem Gemüse und Kartoffelpüree	430 g 510 kcal 2,9 BE
Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödeln	340 g 490 kcal 1,7 BE

23 90035

€ 42,50

Gemischte Breikostvarianten

Breikost

Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster	350 g 632 kcal 6,4 BE
Matrosenfleisch mit Wurzelgemüse & Kartoffelpüree	430 g 451 kcal 2,3 BE
Hühnerbrustfilet in Tomatensauce & Kartoffelpüree	400 g 456 kcal 2,8 BE
Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Erbsen-Püree	380 g 484 kcal 2,3 BE
Apfelstrudel mit Vanillesauce	350 g 507 kcal 4,3 BE
Nutellapalatschinken mit Himbeer-Apfel-Mus	40 g ¹ 649 kcal 4,9 BE
Steirisches Wurzelfleisch mit Krenpüree	400 g 529 kcal 2,0 BE

Allergen- und Nährwertliste.

Kleine, feine Gerichte

	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 13239	Schweizerlaibchen mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, C, G, M	675	161	8,6	4,9	13,7	1,8	6,6	1,2	1,1
23 13238	Schlampiges Kraut mit Mini-Speckknödeln Enthält Allergene: A, C, G	695	167	10,3	3,2	12,0	4,0	4,6	1,4	0,7
23 13237	Cremige Schinkenfleckerl Enthält Allergene: A, C, G	772	185	9,3	5,5	16,5	4,0	8,1	1,3	1,3
23 13236	Bohnengulasch mit Speck Enthält Allergene: A	469	112	4,0	1,2	11,1	2,7	5,7	1,6	0,2

Zum Löffeln und Liebhaben

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	192	46	3,1	0,9	3,2	0,5	1,3	1,3	0,2
23 02034	Gourmet-Gemüsesuppe Enthält Allergene: A, G, L	235	56	3,5	2,2	4,5	2,1	1,1	1,3	0,3
23 02083	Mühlviertler Erdäpfelrahmsuppe Enthält Allergene: 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	168	40	1,2	0,4	5,1	0,3	1,8	1,0	0,4
23 13221	Rindsuppe mit Tiroler Knödeln Enthält Allergene: A, C, G	355	85	4,7	1,4	6,3	1,1	4,0	1,3	0,5
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 13223	Kräutercremesuppe Enthält Allergene: A, G	512	124	11,8	7,0	3,2	1,2	1,3	1,3	0,3
23 13220	Gemüsesuppe mit Grießdukaten Enthält Allergene: A, C, L	156	37	2,2	1,0	3,4	0,3	0,8	1,1	0,3
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	203	49	3,3	0,9	3,5	0,5	1,1	1,3	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

Österreich in aller Munde

23 10147	Cevapcici mit Letscho und Reis Enthält Allergene: A, C, G, M	554	132	5,4	1,8	13,4	3,2	6,6	1,6	1,0
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	Szegediner Krautfleisch mit Kümmelkartoffeln Enthält Allergene: A, G	484	116	6,2	2,2	6,9	1,7	7,1	1,3	0,5
23 10156	Grammelknödel mit 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	1,2	0,7
23 13131	Leberkäse mit Kohlsprossen und Kartoffelpüree Enthält Allergene: G	623	150	9,6	4,5	8,8	2,0	6,0	1,2	0,7
23 13217	Pikante Semmellaibchen mit Paprikakraut Enthält Allergene: A, C, G	532	127	7,0	1,6	10,2	2,2	4,6	1,7	0,8
23 10167	Gefüllter Paprika in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Enthält Allergene: A, C, M	331	79	2,0	0,7	10,8	3,0	3,6	1,3	0,8
23 10146	Berner Würstel mit Petersilkartoffeln und Gemüse Enthält Allergene: 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

Österreich in aller Munde

	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 13130	Linseneintopf mit Frankfurter Enthält Allergene: A, L, M	510	122	6,7	2,7	7,7	1,3	7,0	1,5	0,3
23 10174	Serbisches Reisfleisch Enthält Allergene: 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	524	125	5,4	1,8	10,4	0,5	8,0	1,3	0,9
23 10168	Faschierte Fleischbällchen in Tomatensauce mit Reis Enthält Allergene: A, C, G, L	569	135	5,1	1,7	16,0	3,6	5,9	1,3	1,3

Gutes vom Geflügel

23 01562	Geba. Hühnerbrustfilet m. Gemüse u. Butterkartoffeln Enthält Allergene: A, C, G	547	130	4,8	0,6	9,9	1,3	10,6	0,9	0,6
23 01524	Gebr. Putenbrust im Natursaft mit Babykarotten und Reis Enthält Allergene: G	385	91	1,8	0,5	10,6	1,1	7,8	1,3	0,8
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 13243	Gefüllte Hühnerbrust in Tomatenragout m. Spinatgnocchi Enthält Allergene: A, C, G	509	120	2,0	1,0	15,7	3,1	9,2	1,6	1,3
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 Allergene: 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	Rahmgeschnetztes 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	674	161	7,1	6,0	14,5	2,4	9,1	1,1	1,2
23 10090	Gebratene Hühnerkeule im Natursaft mit Reis Enthält Allergene: G	701	168	9,1	3,2	10,2	0,2	11,0	1,4	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 13240	Asia-Nudeln mit Hühnerstreifen und Wokgemüse Enthält Allergene: A, F	514	122	2,0	0,5	16,4	4,9	8,3	1,4	1,2
23 13129	Einmachhuhn mit Semmelknödeln Enthält Allergene: A, C, G, L	532	127	6,1	2,4	9,4	1,1	8,0	1,4	0,7
23 11066	Überbackenes Hühnerschnitzel mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: G	426	101	4,0	2,5	6,3	0,8	9,4	1,0	0,5

Rund ums Rind

23 11052	Herzhafte Rindsroulade mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, G, M	407	97	4,8	2,4	6,5	1,6	6,3	1,4	0,5
23 13132	Gek. 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 m. Wurzelgemüse, Erdäpfelschmarren, Semmelkren Enthält Allergene: A, G, L, O	386	92	3,1	1,2	7,2	1,3	7,9	1,1	0,6
23 13140	Rindersaftschnitzel mit Spiralen Enthält Allergene: A, G, M	588	140	4,0	1,5	15,2	0,7	10,2	0,9	1,2
23 13155	Rindsgeschnetztes auf asiatische Art mit Basmatireis Enthält Allergene: A, F	434	103	2,2	0,5	12,0	1,7	8,0	1,1	0,9
23 10049	Esterházy-Rindsgeschnetztes 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, G, L, M	575	137	5,5	1,7	9,7	1,7	11,4	1,1	0,8
23 13232	Rindsbraten in Wurzelrahmsauce mit Serviettenknödeln Enthält Allergene: A, C, G, L, O	621	148	6,2	1,7	11,9	0,8	10,4	1,0	1,0

Allergen- und Nährwertliste.

Rund ums Rind

	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 02188	Alt-Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln Enthält Allergene: A, L, M	528	126	6,6	2,3	11,1	1,5	4,9	1,3	0,8

Kalb und köstlich

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 10082	Gefüllte Kalbsbrust mit Kräuterreis Enthält Allergene: A, C, G	651	155	6,3	2,1	16,8	0,5	7,6	1,3	1,4
23 13242	Eingemachtes Kalbfleisch mit Spiralen Enthält Allergene: A, G, L	618	146	2,8	1,2	15,0	1,0	14,5	1,0	1,2
23 10081	Kalbsbraten mit Reis und Babykarotten Enthält Allergene: G	436	104	3,1	0,9	10,9	1,3	7,5	1,1	0,8
23 13230	Kalbfleischbällchen mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, C, G, L	518	124	7,1	2,8	8,8	1,3	5,6	1,3	0,7
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

Fein vom Schwein

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 in Champignonoberssauce, Nudeln Enthält Allergene: A, G	696	166	8,9	3,0	14,2	0,8	7,0	1,4	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 11070	Schweinsmedaillons mit Gemüse und Rosmarinkartoffeln Enthält Allergene: A, G, L	411	98	3,6	0,7	7,7	2,0	7,9	1,4	0,5
23 10072	Surbraten mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut Enthält Allergene: A, C	637	152	7,9	3,7	10,4	1,7	8,8	1,5	0,7
23 01258	Champignonrahmschnitzel mit Kräuterreis Enthält Allergene: G	581	138	5,5	2,2	11,8	0,9	9,8	1,2	1,0
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	510	122	4,7	1,4	11,1	1,9	8,1	1,4	0,8
23 13222	Surschnitzel mit Erdäpfelschmarren Enthält Allergene: A, C, G	678	162	8,1	1,2	12,1	0,7	9,6	1,4	1,0

F(r)isch auf den Tisch

23 01663	Gebr. Lachs auf Taglierini m. Limonensauce u. Broccoliröschen Enthält Allergene: A, C, D, G	685	164	7,7	1,7	10,7	2,0	12,1	0,8	0,8
23 01698	Alaska-Seelachsfilet 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	417	99	3,6	1,6	9,1	1,1	6,4	1,2	0,7
23 10108	Alaska-Seelachs, gebacken, mit Petersilkkartoffeln Enthält Allergene: A, D	553	131	3,1	0,3	17,8	0,8	7,1	0,7	1,5
23 13127	Alaska-Seelachs Müllerin Art mit Gemüse und Reis Enthält Allergene: A, D, G	456	108	3,1	0,9	14,4	2,6	4,9	1,3	1,0
23 13226	Seelachsfilet in Tomaten-Basilikum-Sauce m. Bandnudeln Enthält Allergene: A, D	448	106	1,3	0,2	13,7	2,5	9,5	0,9	1,1
23 13229	Kabeljaufilet mit Sauce Primavera und Salzkartoffeln Enthält Allergene: A, D	315	75	1,3	0,2	8,0	2,2	7,0	1,0	0,6
23 13252	Pazifische Scholle, gebacken, mit Petersilkkartoffeln Enthält Allergene: A, C, D, G	601	143	5,1	0,7	16,4	0,6	7,0	1,1	1,4

Nudelgerichte und andre Gedichte

23 02491	Herzhafte Schinkenfleckerl Enthält Allergene: A, C	691	164	4,2	1,2	22,1	1,4	8,4	2,2	1,7
----------	---	-----	-----	-----	-----	------	-----	-----	-----	-----

Nudelgerichte und andre Gedichte

	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 13136	Gemüsenudelpfanne Enthält Allergene: A, G	417	99	1,1	0,5	17,6	1,9	3,7	1,7	1,3
23 13138	Penne Primavera Enthält Allergene: A, C	385	91	1,4	0,2	15,6	2,9	3,4	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
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	800	192	10,6	5,2	16,2	3,3	7,2	1,1	1,3
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 13224	Spinat-Tortellini in fruchtiger Tomatensauce Enthält Allergene: A, C, G	516	122	2,1	0,4	21,1	3,1	3,7	1,5	1,7
23 11042	Spätzlepfanne Enthält Allergene: A, C, G	572	136	5,9	2,2	14,8	1,3	4,6	1,3	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 m. gebr. Hühnerbruststücken u. Blattspinat Enthält Allergene: A, C, G	492	117	2,7	0,8	14,0	1,3	8,6	1,1	1,2
23 13244	Gemüselasagne mit Tomatenragout Enthält Allergene: A, G	326	77	1,5	0,9	12,2	4,4	2,9	1,2	0,9

Grün und vital

23 13128	Cremspinnat mit Erdäpfelschmarren und Omelette Enthält Allergene: C, G	382	92	4,9	2,0	6,7	1,1	4,2	1,0	0,5
23 13218	Fisolengulasch mit Kartoffeln Enthält Allergene: A	237	56	1,8	0,2	7,4	1,3	1,6	1,1	0,5
23 02457	Champignonsauce mit Serviettenknödeln Enthält Allergene: A, C, G	427	102	3,4	1,4	12,1	2,0	4,6	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 Kartoffeln und Kräuterrahmsauce Enthält Allergene: A, G, L	519	124	5,6	2,5	14,4	1,8	2,9	0,8	1,2
23 13234	Karfiolauflauf mit Tomatenragout Enthält Allergene: A, C, G	369	88	3,4	2,0	9,0	4,2	4,6	1,1	0,6
23 13219	Bunte Gemüsepaella Enthält Allergene: -	532	126	3,2	0,5	20,9	1,5	2,5	1,7	1,6
23 10123	Gemüserahmlinsen mit Serviettenknödeln Enthält Allergene: A, C, G, M	505	120	3,3	1,1	15,7	1,3	5,5	1,4	0,8
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 10134	Rahmfisolen mit Röstinchen Enthält Allergene: A, G	447	107	4,9	3,3	11,5	1,8	2,9	1,4	0,8
23 13118	Broccoli-Kartoffel-Pfanne Enthält Allergene: A, G	449	107	5,3	3,3	8,8	2,8	5,2	1,4	0,6

Süßes zum Tagträumen

23 01907	Gschupfte Mohnnudeln mit Apfelmus Enthält Allergene: A, C	752	179	4,7	0,5	29,8	15,9	2,8	0,3	2,5
23 01908	Pfirsichpalatschinken mit Topfenfülle und Pfirsichstücken Enthält Allergene: A, C, G	539	129	5,8	1,9	12,8	3,3	5,7	0,2	1,0
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

Allergen- und Nährwertliste.

Süßes zum Tagträumen

	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 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	645	154	7,7	1,6	12,2	4,5	8,2	0,2	1,0
23 13233	Scheiterhaufen mit Vanillesauce Enthält Allergene: A, C, G, H	699	167	8,6	4,0	15,9	8,0	5,9	0,3	1,3
23 10225	Topfenaufauf mit Marillenmus Enthält Allergene: A, C, G	363	86	1,7	0,4	8,7	3,7	8,3	0,1	0,7
23 11057	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 10207	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 10235	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 01959	Reisauflauf mit Apfelkompott Enthält Allergene: C, G	538	128	4,1	2,5	18,3	5,1	3,6	0,2	1,5
23 13225	Topfenpalatschinken mit Vanillesauce Enthält Allergene: A, C, G	648	155	7,1	2,7	14,6	6,0	7,6	0,2	1,2
23 11054	Topfenpalatschinkenaufauf mit Weichselkompott Enthält Allergene: A, C, G	734	175	7,4	2,8	20,1	12,8	5,8	0,2	1,7
23 10213	Grießflammerinockerl mit Beerenröster Enthält Allergene: A, C, G	623	149	5,6	2,1	21,2	11,6	2,1	0,1	1,8

Für Naschkatzen und Kuchentiger

95 05517	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 05528	Malakoffschnitte Enthält Allergene: A, C, F, G, H	1171	279	12,5	5,2	32,3	13,8	5,7	0,1	2,7
97 05593	Tiramisuschnitte Enthält Allergene: A, C, G	1261	303	19,9	10,8	21,2	14,3	4,6	0,3	1,8
97 05710	Creemeschnitte Enthält Allergene: A, G	1413	338	18,4	10,0	38,4	24,8	4,2	0,4	3,2
97 25502	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 22567	Maronischneitte Enthält Allergene: A, C, F, G	1445	347	24,0	14,0	25,0	18,0	3,7	0,1	2,1
97 22566	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 20004	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 05550	Sacherschnitte Enthält Allergene: A, C, F	1552	370	15,9	5,0	50,9	37,5	4,8	0,2	4,2
95 25769	Marmorgugelhupf Enthält Allergene: A, C, F, G	1720	412	24,7	15,1	40,3	21,9	6,4	0,2	3,4
97 25504	Kuchenvariation Enthält Allergene: A, C, F, G, H	1462	349	18,0	7,6	41,0	30,0	5,5	0,0	3,4

Der bewusste Genuss

23 05154	Apfelmus Enthält Allergene: -	233	55	0,6	0,2	11,0	10,0	0,5	0,0	0,9
23 10257	Pfirsichkompott Enthält Allergene: -	107	25	0,1	0,0	5,1	4,7	0,4	0,0	0,4
98 05906	Topfenkuchen, gebacken Enthält Allergene: A, C, G	1036	246	8,4	4,9	31,3	20,5	10,7	0,9	2,5
98 05948	Biskuitschnitte Enthält Allergene: A, C, G	1045	248	6,7	3,7	39,9	26,5	6,3	0,7	3,3
98 10020	Tiramisucremeschnitte Enthält Allergene: A, C, G, H	1068	255	11,9	7,0	29,7	19,9	6,4	0,6	2,5
98 10003	Biskuitroulade mit Erdbeer-Topfen-Creme Enthält Allergene: A, C, G	913	217	7,3	4,3	29,9	20,2	7,4	0,7	2,4

Der bewusste Genuss

	Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)	BE
98 05947	Bananencremeschnitte Enthält Allergene: A, C, G	837	201	12,7	7,4	15,6	3,8	6,6	0,6	1,3
98 05967	Kakaocremeschnitte Enthält Allergene: A, C, G	984	235	12,9	7,7	21,5	11,6	7,2	0,6	1,8
98 10072	Tiramisu Enthält Allergene: A, C, G	1111	268	21,6	13,1	12,4	6,9	5,3	0,6	1,0

Alles, nur kein Einheitsbrei

23 10270	Kalbsbraten mit Pastinakenpüree Breikost Enthält Allergene: A, G	465	111	4,3	2,0	8,5	2,0	8,9	1,0	0,6
23 10273	Hühnerschnitzel in Zwiebelsauce m. Kartoffelpüree Breikost Enthält Allergene: A, G	531	127	6,5	3,2	8,1	1,6	8,6	0,9	0,6
23 10274	Rahmfisolen mit Kartoffelpüree Breikost Enthält Allergene: A, G	369	88	5,0	3,0	7,7	1,9	2,1	1,3	0,5
23 10275	Erdäpfelgulasch mit Wurst und Kartoffelpüree Breikost Enthält Allergene: A, G	443	106	6,3	3,2	9,1	2,0	2,4	1,1	0,7
23 10277	Rindsgeschnetzeltes m. Gemüse u. Kartoffelpüree Breikost Enthält Allergene: A, G	495	119	6,8	3,6	8,9	2,1	4,9	1,0	0,7
23 10279	Matrosenfleisch m. Wurzelgemüse u. Kartoffelpüree Breikost Enthält Allergene: A, G, L	438	105	6,3	3,2	7,2	2,1	4,2	1,4	0,5
23 10345	Hühnerbrustfilet in Tomatensauce m. Kartoffelpüree Breikost Enthält Allergene: A, G	487	116	4,8	2,1	8,6	2,6	9,1	1,1	0,7
23 10346	Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Erbesen-Püree Breikost Enthält Allergene: A, C, G	532	127	6,9	2,6	8,9	1,7	6,5	1,1	0,6
23 13150	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 13253	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödeln Enthält Allergene: A, C, G	601	144	9,3	4,1	6,3	1,4	8,4	1,3	0,5
23 13231	Kalbsbutterschnitzel m. Broccoli u. Tomaten-Kartoffel-Püree Enthält Allergene: A, C, G, L	492	118	6,9	3,2	7,3	2,2	6,0	1,2	0,6
23 10348	Apfelstrudel mit Vanillesauce Breikost Enthält Allergene: A, G	605	145	8,1	4,2	14,8	9,8	2,8	0,1	1,2
23 13235	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster Enthält Allergene: A, C, G	756	181	9,0	4,8	21,8	15,5	2,7	0,2	1,8
23 13245	Nutellapalatschinken mit Himbeer-Apfel-Mus Enthält Allergene: A, C, F, G, H	677	162	9,7	4,5	14,5	9,1	3,2	0,1	1,2

Sicher genießen – auch bei Allergien

Damit Sie erkennen, welche Speisen für Sie geeignet sind, sorgen wir für eine übersichtliche Kennzeichnung: siehe Tabellenteil ab Seite 68. Hier finden Sie die entsprechenden Kürzel der Allergene:

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 – Sulfite | |

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

Die Angaben in diesem Medium wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Alle über die Zutaten in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene sind in diesem Medium und am Etikett gemäß Kennzeichnungsrecht deklariert. Letztgültig sind die Angaben am Etikett. 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 diesem Medium.

Aus Gründen der Lesbarkeit wird in diesem Druckmedium teilweise auf eine geschlechtsspezifische Formulierung verzichtet. Es sind jedoch immer beide Geschlechter im Sinne der Gleichbehandlung angesprochen.

Wie sich Geschmack mit *Menschlichkeit* verbindet.



Wir bringen's nicht nur.
Wir bleiben auch ein bisschen.

Wenn uns die Leute die Tür aufmachen, ist das immer etwas Besonderes. Natürlich warten die meisten schon auf ihr Essen. Aber man spürt auch, dass sie sich freuen, weil sie uns sehen. Wir wissen auch recht gut Bescheid, wie es unseren Kundinnen und Kunden gerade geht. Dafür nehmen wir uns gern ein paar Minuten Zeit und finden es heraus. Das macht unsere Aufgabe so besonders und unsere Arbeit so erfüllend. Denn unser Besuch ist für die Menschen mindestens genauso wichtig wie das Essen.

BESTELL- UND LIEFERINFORMATIONEN

Bestellungen

Die Erstbestellung erfolgt telefonisch, Folgebestellungen können entweder direkt bei dem/der ZustellerIn mittels dem Bestellschein oder telefonisch bzw. per E-Mail oder Fax getätigt werden. Die tiefgekühlten Speisen werden wunschgemäß - je nach Bedarf - wöchentlich geliefert. Wie oft Sie bestellen bleibt ganz Ihnen selbst überlassen. Aus logistischen Gründen wird die Bestellung eine Woche vor der Lieferung benötigt - den Liefertag für Ihre Region können Sie telefonisch erfragen. Eine Auslieferung erfolgt nur nach aktiver Bestellung, es gibt kein automatisches Bestellsystem. Zustellgebühr wird keine verrechnet.

Bestelleinheit

Sie können sich das Wochenpaket entweder selbst zusammenstellen oder ein bereits vorgefertigtes Wochenpaket aus dem hinteren Teil der Speisekarte wählen. Die Wochenpakete beinhalten immer 7 Speisen. Es kommt somit zu einer Mindestbestellmenge von 7 Speisen. Möchten Sie mehr als 7 Speisen bestellen, werden 14, 21, 28 usw. Stück benötigt. Hauptspeisen können nur mit Hauptspeisen in einem Paket vermischt werden, Suppen können auch mit den Süßspeisen aus dem Bereich „Der bewusste Genuss“ auf Seite 61 vermischt werden. Die Kuchen aus dem Bereich „Für Naschkatzen und Kuchentiger“ von Seite 57 bis 59 haben bereits eine eigene Verpackungseinheit.

Zahlungsmöglichkeiten

Sie können zwischen einer Barzahlung direkt bei dem/der ZustellerIn im Zuge der Anlieferung oder einer monatlichen Bezahlung mittels Erlagschein wählen. Der Erlagschein wird immer Mitte des Folgemonats per Post oder per E-Mail zugesendet. Eine Bezahlung mittels SEPA-Lastschrift ist im Laufe des Jahres 2020 geplant.

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
- mobile Physio- und Ergotherapie
- Notruftelefon
- 24 Stunden-Betreuung*
- mobile Fußpflege**

Immer für Sie erreichbar unter 0676 / 86 76

Montag bis Freitag von 8 bis 16 Uhr

Die Angebote werden durch die mildtätige und gemeinnützige SERVICE MENSCH GmbH, FN216822g, Tochter der Volkshilfe NÖ oder in Kooperation mit *24-Stunden-Personenbetreuung (PB) GmbH bzw. **persönliche und technische dienstleistungen GmbH erbracht.

Notieren Sie hier bitte **Ihre Kundennummer:**

Gültig ab 16. März 2020

So können Sie bestellen:

Telefon: 02622/82200-6520 Fax: -17

E-Mail: essen@noe-volkshilfe.at

Montag bis Freitag von 8 bis 16 Uhr



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, www.gourmet.at

VERTRIEB DEUTSCHLAND
Brienner Straße 23, D-80333 München
Kundenservice Deutschland: +49 (0)800 876 5001
FN 104525p, Handelsgericht Wien, Verlagsort Wien

 blog.gourmet.at  gourmet.at



Höchster Standard für Ökoeffektivität.
Cradle to Cradle™-zertifizierte
Druckprodukte innovated by gugler®.
Bindung ausgenommen



Gedruckt nach der Richtlinie „Druck-
erzeugnisse“ des Österreichischen
Umweltzeichens „gugler“ print, Melk;
UWZ 609; www.gugler.at



greenprint*
klimapositiv gedruckt

gourmet-daheim.at

