

2024/2025



WIENER ROTES KREUZ  
DER SPEISENZUSTELLER

Ihre Kund\*innen-Nr.:

--	--	--	--	--



# Schmankerln für daheim

**Kundenservice:**  
Mo – Do: 7.00 – 16.00 Uhr,  
Fr: 7.00 – 14.00 Uhr

**(01) 79 5 79**

**info@speisenzusteller.at**  
**www.speisenzusteller.at**

# Herzlich Willkommen Beim Speisenzusteller



Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Produkten und Ihre Treue. Mein Team und ich geben täglich unser Bestes, um Sie optimal zu versorgen.

Getreu unserem Leitsatz „**geschmackvoll – gesund – persönlich**“ setzen wir uns seit mehr als 30 Jahren mit Ihren Wünschen und Bedürfnissen auseinander.

Alle unsere angebotenen Mahlzeiten werden frisch von Hand in unserer Wiener Küche, der Menü-Manufaktur, zubereitet. Gerne nütze ich die Gelegenheit, um Sie einzuladen, unsere Küche zu besuchen – mehrmals im Jahr finden Tage der offenen Küchentüre statt.

Wir übernehmen natürlich Verantwortung für unsere Umwelt in Sachen Nachhaltigkeit: Seit Jahresbeginn liefern wir alle Speisen in unseren kompostierbaren Schalen, BIOPAP®: Auf diese Weise sparen wir jährlich etwa 4 Tonnen Kunststoff ein. Unsere Küche wird zu einem guten Teil mit Dampf betrieben. Der heiße Dampf ist ein „Abfallprodukt“ der benachbarten Wäscherei - dadurch sparen wir jährlich rund 28.000 kWh Strom, das entspricht knapp 7 Tonnen eingespartem CO<sub>2</sub>.

Neben den besten Rohstoffen aus nachhaltiger Produktion legen wir großen Wert auf Regionalität. So verkochen wir unter anderem Erdäpfel aus dem Waldviertel und saisonfrisches Obst und Gemüse aus Österreich.

Besonderen Wert legen wir auch auf unser palmölfreies Sortiment sowie auf die Verarbeitung von MSC-zertifiziertem Fisch.

Auf vielfachen Kundenwunsch erweitern wir heuer unser Sortiment um **drei kohlenhydratarmer Hauptspeisen (Low Carb)**.

**Probieren Sie auch unsere neuen Köstlichkeiten!**



Mag. Nikolaus Herzog  
Geschäftsführer

## Gründe, die für uns sprechen.

- Große Auswahl aus mehr als 120 Speisen
- À la carte – bestellen Sie frei nach Ihrem Geschmack.
- **Persönlicher Kontakt** – durch Mitarbeiter\*innen des Wiener Roten Kreuzes. Wir klären die Situation, wenn die Wohnungstüre einmal nicht geöffnet wird. Das schafft Sicherheit für Kunden\*innen und Angehörige.
- Neue Schwerpunkte und Aktionen in jedem Quartal – je nach Saison spezielle Speisen. Dies sorgt für Abwechslung auf dem Speiseplan.
- Großes Zusatzsortiment von Getränken über Mehlspeisen bis hin zu Haushaltswaren
- Regional und nachhaltig
- Rasches Bestellen mit unserer **App „Vengolino“** möglich
- Gratis Zustellung im Raum Wien ab einem Bestellwert von € 61
- Keine vertragliche Bindung. Sie bestellen nur dann, wenn Sie Bedarf haben.



**Suppen** ..... ab Seite 8

**Hauptspeisen** ..... ab Seite 13

Rind und Kalb ..... ab Seite 13  
Schwein ..... ab Seite 18  
Faschiertes und Wurst ..... ab Seite 22  
Geflügel ..... ab Seite 26

Fisch ..... ab Seite 30  
Pasta ..... ab Seite 33  
Vegetarisch ..... ab Seite 35

**Süße Hauptspeisen** ..... ab Seite 43

**Wochenkartons** ..... ab Seite 46

Suppen ..... ab Seite 46

Schwein ..... ab Seite 48

**Sonderkost** ..... ab Seite 51

Teil- oder Vollpürierte Kost ..... ab Seite 51

Trink-Menüs ..... ab Seite 53

all in ..... ab Seite 54  
Burgerstein Vitamine ..... ab Seite 56  
Mehlspeisen und Gebäck ..... ab Seite 58  
Wurst ..... ab Seite 62  
Milchprodukte ..... ab Seite 63  
Käse und Aufstriche ..... ab Seite 64

Kompotte und Marmelade ..... Seite 65  
Salate ..... Seite 66  
Naschereien und Kaffee ..... Seite 67  
Getränke ..... ab Seite 68  
Mikrowellen-Geschirr ..... Seite 70  
Haushalt ..... Seite 71

# Die wichtigsten Fragen schnell beantwortet



## Wie kann ich bestellen?

Sie können telefonisch, per Mail, im Webshop oder mit unserer App Vengolino bestellen.

## Kommen Sie jeden Tag? Kann ich mir den Tag aussuchen?

Nein, wir liefern Ihre Speisen einmal in der Woche je nach Bezirk.

**Die Zustellzeiten finden Sie auf Seite 37**

## Wie sind die Speisen zu erwärmen?

Es gibt zwei Möglichkeiten: Die Mikrowelle und den Backofen.

**(siehe Seite 7)**

## Muss ich jede Woche bestellen?

Nein, bei uns gibt es keine Bestellpflicht. Wir liefern nur, wenn Sie es möchten.

## Muss ich sieben Hauptspeisen bestellen?

Nein, die Mindestbestellmenge sind vier Hauptspeisen.

## Kann man das Essen vor der Tür abstellen?

Nein, das ist leider nicht möglich. Da die Speisen tiefgekühlt angeliefert werden, müssen sie persönlich übernommen werden, um die Einhaltung der Kühlkette zu gewährleisten.

## Sind die Speisen für Diabetiker\*innen oder Allergiker\*innen geeignet?

In unserem Sortiment werden verschiedene Kostformen angeboten. Wir haben Speisen für Diabetiker\*innen, die mit Broteinheiten gekennzeichnet sind, sowie Allergiker\*in geeignete Speisen, die speziell gekennzeichnet sind.

## Gibt es einen fixen Wochenplan?

Nein, bei uns können Sie sich Ihr Wochenmenü selber zusammenstellen oder auf einen Wochenkarton zurückgreifen.

## Kann das Essen persönlich abgeholt werden?

Gerne können Sie das Essen nach erfolgter Vorbestellung bei uns in der Karl-Schäfer-Straße 8, 1210 Wien abholen.  
Öffnungszeiten: Mo–Do 8:00–15:00, Fr 8:00–13:00

## Ist das Essen frisch oder tiefgekühlt?

Ja, und Ja: Unser Essen wird Ihnen im tiefgekühlten Zustand geliefert. Da es nach dem Kochen schockgefrostet wird, bleiben alle wichtigen Vitamine, wie bei einer frisch gekochten Mahlzeit, erhalten.

## Bis wann muss ich bestellen?

Wenn Sie an Ihrem Liefertag eine Zustellung wünschen, muss die Bestellung **spätestens einen Werktag zuvor bis 12:00 Uhr** beim Kundenservice aufgegeben werden.

## Wie sind die Speisen zu lagern und wie lange sind sie haltbar?

Die Speisen müssen bei  $-18^{\circ}\text{C}$  im Tiefkühler gelagert werden. Bei richtiger Lagerung sind die Speisen bis zu sechs Monate haltbar.

## Gibt es eine Zustellgebühr?

Ja, € 3,20 bei einem Bestellwert unter € 29,99; € 1,90 von € 30 bis € 60,99 und ab € 61 ist die Lieferung kostenlos. Für außerordentliche Zustellungen (möglich Dienstag oder Donnerstag) fällt ein Lieferkostenbeitrag von € 13 an.

## Wie muss man bezahlen?

Bei der ersten Zustellung erfolgt die Bezahlung bar oder mit Karte direkt bei unseren Zustellern. Danach können Sie durch Angabe beim Kundenservice Ihre Zahlungsweise auf monatlichen Einzug oder Erlagschein umstellen.

## Kann jeder das Essen bestellen?

Ja, unser Essen ist für jede Altersgruppe geeignet. Es gibt keine speziellen Voraussetzungen.


# Kennzeichnungen

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

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


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

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

 **Enthält Laktose:** Diese Menüs enthalten Milchzucker laut Rezeptur.

 **Enthält Gluten:** Diese Menüs enthalten Gluten laut Rezeptur.

 **Mit Schweinefleisch:** Diese Menüs enthalten Schweinefleisch oder Schweinefleischprodukte.

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

**BE:** Broteinheiten

## Die Allergenkennzeichnungen - nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

### (A) enthält Gluten

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

B enthält Krebstiere

C enthält (Hühner-) Ei

D enthält Fisch

E enthält Erdnuss

F enthält Sojabohnen

G enthält Milch und Milchprodukte

### (H) enthält Schalenfrüchte

- H1 enthält Mandeln
- H2 enthält Haselnüsse
- H3 enthält Walnüsse
- H4 enthält Cashews
- H5 enthält Pecannüsse
- H6 enthält Paranüsse
- H7 enthält Pistazien
- H8 enthält Macadamianüsse

L enthält Sellerie

M enthält Senf

N enthält Sesam

O enthält Sulfid / Schwefeldioxid

P enthält Lupine

R enthält Weichtiere

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

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

## Zusatzstoffe

Die in unseren Produkten enthaltenen Zusatzstoffe sind wie folgt gekennzeichnet:

- ① mit Farbstoff
- ② mit Konservierungsstoff
- ③ mit Antioxidationsmittel
- ⑤ enthält Sulfid / geschwefelt
- ⑦ mit Nitritpökelsalz
- ⑧ mit Phosphat
- ⑨ mit Süßungsmittel(n)
- ⑩ mit Zuckern und Süßungsmitteln

# BioPap<sup>®</sup>-Verpackung!



## Von Mutter Natur verpackt – Nachhaltige Rohstoffe

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

## Kompostierbar und damit abbaubar in 90 Tagen

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

## Plastik kommt uns nicht in die Pappe!

Die BIOPAP<sup>®</sup>-Schale besteht fast ausschließlich aus Cellulose – ohne Plastikfolie/PET-Folie.

Die Innenseite der Schalen ist mit einer Spezialbeschichtung – ähnlich wie beim Backpapier – versehen. Diese glänzende, glatte Oberfläche ist kein Plastik!

## Das Auge isst mit! Geschmack und Optik

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

## Kein Papperla-Pap! Geprüft vom Fraunhofer-Institut\*\*

Die BIOPAP<sup>®</sup>-Schale wurde vom Fraunhofer-Institut für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT in Bezug auf den Carbon Footprint (CO<sub>2</sub>-Bilanz) und der End-of-Life-Phase geprüft. Das Ergebnis: Die BIOPAP<sup>®</sup>-Schale ist im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil aus Klimasicht in allen betrachteten End-of-Life-Szenarien von Vorteil.



**GOLD PRÄMIERT UND  
EXKLUSIV FÜR UNSERE  
KUND\*INNEN.  
PROFITIEREN SIE VON ALLEN  
VORTEILEN!**

\*\* Studie des Fraunhofer-Instituts für Umwelt-, Sicherheits- und Energietechnik UMSICHT. Die Studie umfasst den Carbon Footprint (CO<sub>2</sub>-Bilanz) der End-of-Life-Phase der BIOPAP<sup>®</sup>-Schale im Vergleich zur Schale mit Plastikanteil zum Stand der heutigen Entsorgungstechnik. Juli 2016

# Aufbereitung **BioPap<sup>®</sup>-Schale**

## Aufbereitung in der BIOPAP<sup>®</sup>-Menüschale

Die Aufbereitung in der neuen BIOPAP<sup>®</sup>-Schale funktioniert einfach und schnell. Die Schalen sind temperaturbeständig und können in Mikrowelle oder Backofen zubereitet werden.

### Heißluft-Backofen:

Bei 140 °C etwa 45–50 Minuten erhitzen.

### Mikrowelle:

Bei 800 Watt ca. 8–12 Minuten erhitzen.

## Alle genauen Zubereitungszeiten sind auf den Menü-Etiketten angegeben!

Unsere empfohlenen Zubereitungszeiten können durch unterschiedliche Produkteigenschaften variieren. Alle Zubereitungszeiten sind Richtwerte und beziehen sich auf eine Lagertemperatur von -18°C. Je nach Gerät und Ausnutzung der Gerätekapazität sind Abweichungen möglich. Eine gute Luftzirkulation während der Zubereitung im Backofen sorgt für ein optimales Ergebnis. Nach der Zubereitung ist es möglich, dass heiße Flüssigkeit oder Dampf über den Rand oder die Dampföffnungen des Deckels austreten können. Achtung: Die Speisen sind nach der Aufbereitung heiß.



**Menüspezialitäten nach dem Auftauen oder Aufbereiten nicht wieder einfrieren!**



## TIEFKÜHLBOX

Bitte beachten Sie: Tiefkühlprodukte müssen bei -18°C gelagert werden. Wir stellen Ihnen gerne eine Tiefkühlbox zur Verfügung. ca. Maße (B × H × T): 60 × 60 × 60 cm

## MIKROWELLE

Dank einfacher Bedienung schnell zum fertigen Gericht. ca. Maße (B × H × T): 50 × 40 × 30 cm

Lieferung	€ 17,00
monatliche Miete	€ 9,00
Abholung & Endreinigung	€ 17,00
Kaufpreis	auf Anfrage

Lieferung	€ 12,00
monatliche Miete	€ 7,50
Abholung & Endreinigung	€ 12,00
Kaufpreis	auf Anfrage



# Zum Auslöffeln

## unsere Suppen - Seelenwärmer für kalte Tage!

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

Best.-Nr. 2115



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

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 66 kcal  
BE 0,6; Allergenhinweis: A1, C, L

€ 3,50



Best.-Nr. 2005



### Reibteigsuppe

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 74 kcal  
BE 1,0; Allergenhinweis: A1, C

€ 2,50



Best.-Nr. 2107



### Grießsuppe legiert

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 54 kcal  
BE 0,6; Allergenhinweis: A1, G

€ 2,50





# Suppen

Best.-Nr. 2002



## Rindsuppe mit Nudeln

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 74 kcal  
BE 1,0; Allergenhinweis: A1, C

€ 2,50



Best.-Nr. 2003



## Rindsuppe mit Grießnockerl

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 89 kcal  
BE 0,8; Allergenhinweis: A1, C

€ 2,50



Best.-Nr. 2104



## Paradeissuppe mit Reis

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 90 kcal  
BE 1,3; Allergenhinweis: A1

€ 2,50



Best.-Nr. 2121



## Bohnensuppe mit Speck ③⑦⑧

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 165 kcal  
BE 1,3; Allergenhinweis: A1

€ 3,80



Best.-Nr. 2018



## Festtagssuppe Hühnersuppe mit Muschelnudeln, Gemüse und Hühnerfleisch

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 76 kcal  
BE 0,6; Allergenhinweis: A1, C

€ 2,50



# Suppen

Best.-Nr. 2106



## Brokkolicremesuppe

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 148 kcal  
BE 0,6; Allergenhinweis: G

€ 2,50



Best.-Nr. 2001



## Rindsuppe mit Leberknödel

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 101 kcal  
BE 0,8; Allergenhinweis: A1, C

€ 2,50



Best.-Nr. 2004



## Rindsuppe mit Frittaten

Frittaten separat beigelegt

Gesamt-Einwaage: 240 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 101 kcal  
BE 1,0; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 2,50



## Die Gesundheitsvorteile von Suppen: Warum sie eine Wohltat für Körper und Geist sind

Suppen sind nicht nur köstlich, sondern auch eine ausgezeichnete Wahl für eine gesunde Ernährung. Sie bieten eine Vielzahl an Geschmacksrichtungen und Texturen und sind eine nährstoffreiche Option, die sich positiv auf unsere Gesundheit auswirkt. Suppen sind oft vollgepackt mit Gemüse, Fleisch, Fisch, Hülsenfrüchten und anderen gesunden Zutaten. Durch das Kochen in Flüssigkeit werden die Nährstoffe aus den Zutaten freigesetzt und bleiben in der Brühe erhalten. Dies macht Suppen zu einer hervorragenden Quelle von Vitaminen, Mineralstoffen und Antioxidantien, die für verschiedene Körperfunktionen unentbehrlich sind.

Die Zubereitung von Suppen erfordert oft, dass die Zutaten für längere Zeit gekocht werden, was zu einer

leicht verdaulichen Konsistenz führt. Dies ist besonders vorteilhaft für Menschen mit empfindlichem Magen oder Verdauungsproblemen. Beim Kochen werden auch Ballaststoffe abgebaut, was die Verfügbarkeit von Nährstoffen weiter verbessert.

Die Flüssigkeitsbasis von Suppen, sei es Brühe oder Gemüsebouillon, trägt zur Flüssigkeitszufuhr des Körpers bei. Ein ausreichender Wasserhaushalt ist entscheidend für eine optimale Gesundheit, da er unter anderem die Hautgesundheit, den Stoffwechsel und die Entgiftung unterstützt.

Der hohe Wassergehalt von Suppen kann dazu beitragen, ein Sättigungsgefühl zu erzeugen, was wiederum beim Gewichtsmanagement helfen kann. Durch den Verzehr von

Best.-Nr. 2105



## Erdäpfelrahmsuppe cremige Suppe mit Erdäpfelwürfeln

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 139 kcal  
BE 1,3; Allergenhinweis: G

€ 2,50



Best.-Nr. 2122



## Karfiolcremesuppe Croûtons separat beigelegt

Gesamt-Einwaage: 250 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 235 kcal  
BE 1,9; Allergenhinweis: A1, G

€ 2,50



Suppen neigen Menschen dazu, insgesamt weniger Kalorien aufzunehmen, da sie mit einer niedrigeren Energiedichte zubereitet werden können.

Bestimmte Suppen, insbesondere Hühnersuppen, werden traditionell als Hausmittel bei Erkältungen eingesetzt. Die warme Flüssigkeit hilft Schleim zu lösen, während die enthaltenen Nährstoffe und Mineralien die Immunfunktion stärken können. Die Vielfalt an Suppenrezepten ermöglicht es, unterschiedliche kulinarische Vorlieben zu erfüllen, ob durch klare Suppe, cremige Gemüsesuppe oder proteinreiche Eintöpfe. Suppen bieten eine breite Palette an Optionen.



# Suppen

Best.-Nr. 2101



## Feinschmecker-Gemüsesuppe gebunden

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 103 kcal  
BE 0,6; Allergenhinweis: G, L

€ 2,50



Best.-Nr. 2102



## Kalbscremesuppe mit Semmelknödel

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 232 kcal  
BE 1,8; Allergenhinweis: A1, C, G, L

€ 2,50



Best.-Nr. 2103



## Knoblauchrahmsuppe Croûtons separat beigelegt

Gesamt-Einwaage: 250 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 266 kcal  
BE 1,9; Allergenhinweis: A1, G

€ 2,50



Best.-Nr. 2123



## Erbensuppe <sup>③ ⑦ ⑧</sup> mit würzigem Speck und Zwiebel

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 228 kcal  
BE 1,2; Allergenhinweis: G

€ 2,50



Best.-Nr. 2120



## Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Erdäpfelwürfeln, herzhaft gewürzt

Gesamt-Einwaage: 230 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 213 kcal  
BE 1,2; Allergenhinweis: A1

€ 3,30





# Feines vom *Rind & Kalb*

Unser Rindfleisch stammt zu 100% aus Österreich, das Kalbfleisch zu 100 % aus der EU.

Best.-Nr. 1106



## Gekochtes Rindfleisch auf Spinat, Erdäpfelschmarren

Gesamt-Einwaage: 370 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 506 kcal  
BE 2,8; Allergenhinweis: G

€ 9,80



Best.-Nr. 1859



## Bunte Rindfleischpfanne mit Kichererbsen und Gemüse, dazu Jasminreis

Gesamt-Einwaage: 350 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 459 kcal  
BE 5,0; Allergenhinweis: -

€ 7,20



NEU

HOHER  
PROTEINGEHALT

Best.-Nr. 1321



## Kalbsbeuschel mit Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 430 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 474 kcal  
BE 3,6; Allergenhinweis: A1, C, G, L, M

€ 8,50



Best.-Nr. 1322



### Feines Kalbsbutterschnitzel

Faschiertes vom Kalb, mit Mais-Karotten-Erbsen-Gemüse und Erdäpfelpüree

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 674 kcal

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

€ 7,60



Best.-Nr. 1123



### Hausgemachtes Rindgulasch mit Spätzle

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 505 kcal

BE 4,9; Allergenhinweis: A1, C

€ 7,80



Best.-Nr. 1837



### Fiakergulasch ③ ⑦ ⑧

Rindgulasch herzhaft abgeschmeckt mit Frankfurter Würstl, Gewürzgerurken und Serviettenknödeln

Gesamt-Einwaage: 460 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 555 kcal

BE 3,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 9,20



Best.-Nr. 1135



### Fisoleneintopf

mit Rindfleisch, dazu Braterdäpfel

Gesamt-Einwaage: 460 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 484 kcal

BE 3,8; Allergenhinweis: -

€ 9,20



Best.-Nr. 1101



### Stroganoff-Topf

geschnetzeltes Rindfleisch in Champignonsauce mit Gurken und Zwiebeln, Spätzle

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 573 kcal

BE 5,6; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 8,80



Best.-Nr. 1126



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

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 559 kcal

BE 3,8; Allergenhinweis: A1, G, L, M

€ 9,80



Best.-Nr. 1129



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

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 520 kcal

BE 4,3; Allergenhinweis: A1, M

Kann Spuren von Alkohol enthalten

€ 8,90



Best.-Nr. 1128



### Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Semmelkren und Erdäpfelschmarrn

Wussten Sie?

Im berühmten Hotel Sacher in Wien soll der Legende nach der Tafelspitz nicht für Kaiser Franz Joseph I. erfunden worden sein, sondern für seine hohen Militärs.

Da der Kaiser bei offiziellen Hofbanketts sehr schnell aß und niemand vor oder nach ihm essen durfte, blieben seine Militärs hungrig, ohne eine Speise serviert zu bekommen. Um ihren Hunger zu stillen, ließ Anna Sacher für sie den Tafelspitz zubereiten. Dieses Gericht konnte stundenlang vor sich hinkochen und verbesserte sich dabei sogar – eine Lösung für die kulinarische Not der Militärs.



(Quelle: <https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/tafelspitz.html>)

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 490 kcal

BE 3,3; Allergenhinweis: A1, G, L, O

€ 9,90



Best.-Nr. 1131



### Geselchte Rinderzunge mit Krensaucе

③ ⑦

Scheiben von der geselchten Rinderzunge mit Krensaucе, dazu Wurzelgemüse und Petersilerdäpfel.

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 380 kcal

BE 2,7; Allergenhinweis: A1, G, O

€ 8,00



Best.-Nr. 1323



### Kalbsrollbraten mit Karotten und Reis

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 452 kcal

BE 3,7; Allergenhinweis: -

€ 8,50



Best.-Nr. 1838



### Altwiener Matrosenfleisch

Rindsgulasch mit Karotten und Zwiebeln, dazu Spiralen

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 439 kcal

BE 4,1; Allergenhinweis: A1, G, M

€ 7,60



Best.-Nr. 1127



### Rindsroulade

③ ⑦ ⑧

pikant gefüllt mit Essiggurken, Karotten, Sellerie und Selchschulterstreifen dazu Hörnchennudeln

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 577 kcal

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

€ 8,80



Best.-Nr. 1102



### Zarter Rindsbraten

in Preiselbeersauce, mit Rotwein abgeschmeckt, dazu Apfelrotkraut und Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 370 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 499 kcal

BE 3,4; Allergenhinweis: A1, C, G

Kann Spuren von Alkohol enthalten

€ 9,80





Der beliebte Klassiker

Best.-Nr. 1119



### Wiener Zwiebelrostbraten

vom Beiried, Fond mit Rotwein abgeschmeckt, dazu Braterdäpfel

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 566 kcal

BE 3,9; Allergenhinweis: -

Kann Spuren von Alkohol enthalten

€ 9,80



Best.-Nr. 1326



### Kalbsleber »Wiener Art«

in Rotweinsauce, garniert mit Röstzwiebeln, mit Langkorn-Reis

Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 564 kcal

BE 6,2; Allergenhinweis: A1, M

Kann Spuren von Alkohol enthalten

€ 9,00



Best.-Nr. 1325



### Kalbsrahmgulasch

in feiner Obersauce, mit Spätzle

Gesamt-Einwaage: 450 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 542 kcal

BE 4,9; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 9,60



Seit meinem Reha-Aufenthalt im Jahr 2016 bestelle ich regelmäßig beim Speisenzusteller des Wiener Roten Kreuzes. Nach meiner Genesung empfahl mir der Koch dort das Essen. Und ich muss sagen, ich wurde nicht enttäuscht.

Als jemand, der früher gerne und professionell gekocht hat, weiß ich, wie wichtig die Zubereitungsmethode und die richtige Würze für ein gutes Essen sind. Seitdem ich nicht mehr selbst koche, bin ich umso dankbarer für die Vielfalt und Qualität, die der Speisenzusteller bietet.

Das Essen ist stets gut gewürzt - jeder kann es nach seinem Geschmack verfeinern. Ob herzhaft oder süß, ich finde immer genau das, wonach mir gerade ist. Und trotz der einfachen Zubereitung in der Mikrowelle bleibt die Qualität des Essens erhalten.

Die Auswahl an Speisen ist beeindruckend und die Zusteller sind immer freundlich und zuvorkommend. Ich kann den Speisenzusteller des Wiener Roten Kreuzes nur wärmstens empfehlen.

Frau Annemarie, 76 Jahre, Kundin seit 2016



# Köstliches vom Schwein

Unser Schweinefleisch stammt zu 100% aus Österreich.

Best.-Nr. 1209



**Surschnitzel gebacken** ③ ⑦ ⑧  
vom Schwein, dazu Erdäpfelschmarrn

Gesamt-Einwaage: 350 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 668 kcal  
BE 5,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 8,00



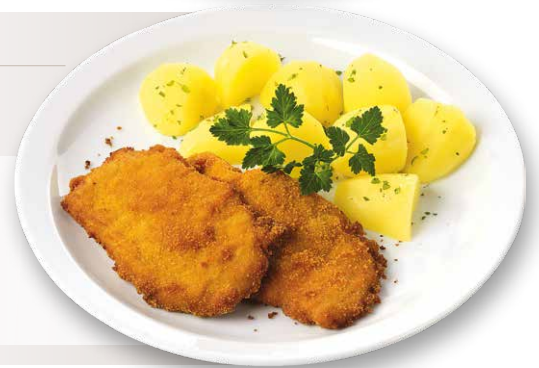
Best.-Nr. 1208



**Paniertes Schweinsschnitzel**  
mit Petersilerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 310 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 501 kcal  
BE 3,9; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 7,70



Best.-Nr. 1836



**Herzhafter Linseneintopf** ③ ⑦ ⑧  
mit Selchfleisch und Erdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 420 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 288 kcal  
BE 3,2; Allergenhinweis: A1, G, L, M

€ 6,40



Best.-Nr. 1206



**Reisfleisch** ⑦  
Schweinefleischstücke in saftigem Paradeiserreis

Gesamt-Einwaage: 430 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 638 kcal  
BE 5,0; Allergenhinweis: -

€ 6,60



Best.-Nr. 1215



### Geselchtes <sup>③ ⑦ ⑧</sup> mit Linsen und Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 420 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 489 kcal  
BE 3,5; Allergenhinweis: A1, C, G, M

€ 8,60



Best.-Nr. 1210



### Schweinsbraten <sup>③ ⑦ ⑧</sup> vom Schopf mit Gabelkraut und Selchschulterstreifen, dazu Serviettenknödel

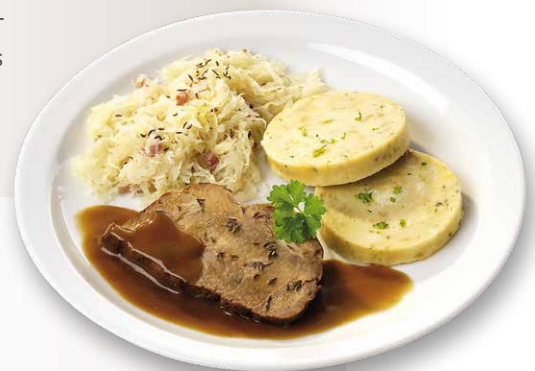
Wussten Sie?

Schon die Kelten sollen bei ihren rituellen Stammesfesten den Geschmack von auf offener Feuerstelle würzig gebratenem Schweinefleisch genossen haben. Dadurch wurden Delikatessen wie der Schweinsbraten Teil ihres kulturellen Erbes. Der Schweinsbraten zählt zu den traditionellen Nationalgerichten der bayerischen, österreichischen und böhmischen Küche und hat seit dem Mittelalter eine feste Verankerung in den festlichen Speiseplänen. Ursprünglich war der Schweinsbraten ein traditionelles Weihnachtsessen am 25. Dezember, bekannt als Mettenmahl oder Mettensau. In dieser Zeit wurde häufig Schweinsbraten serviert. Im Laufe der Zeit wurde das Mettenmahl jedoch durch die Weihnachtsgans und den Truthahn ersetzt. Bis ins 19. Jahrhundert war der Schweinsbraten zu Weihnachten, Ostern, Pfingsten und Martini ein festes Element des Abendessens.

(Quelle: <https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/schweinsbraten.html>)

Gesamt-Einwaage: 390 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 615 kcal  
BE 2,9; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 8,00



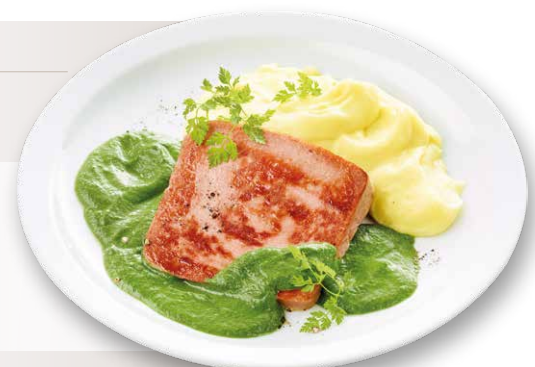
Best.-Nr. 1846



### Gebratener Leberkäse <sup>③ ⑦</sup> mit Cremespinat und Erdäpfelpüree

Gesamt-Einwaage: 480 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 861 kcal  
BE 3,2; Allergenhinweis: A1, G, O

€ 7,70



Best.-Nr. 1227



### Champignonschnitzel

Schweinschnitzel in Champignonrahmsauce,  
mit Gemüsereis

Gesamt-Einwaage: 390 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 575 kcal

BE 4,3; Allergenhinweis: G

€ 8,20



Best.-Nr. 1237



### Gebratenes Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce mit Speckfisolen und Röstitaler

③ ⑦ ⑧

Gesamt-Einwaage: 370 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 458 kcal

BE 2,5; Allergenhinweis: G

€ 8,60



Best.-Nr. 1218



### Cordon bleu „Waldviertler Art“

③ ⑦ ⑧

Schweinschnitzel paniert, gefüllt mit Selchschulter-  
streifen, Käse und Lauch dazu Gemüsereis

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 691 kcal

BE 4,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 8,70



Best.-Nr. 1219



### Naturschnitzel

vom Schwein, mit Brokkolireis

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 666 kcal

BE 4,4; Allergenhinweis: -

€ 7,70



Best.-Nr. 1240



### Schweinsgeschnetzeltes

③ ⑦ ⑧

in cremiger Champignonsauce mit Speck,  
dazu Spiralen

Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 757 kcal

BE 4,1; Allergenhinweis: A1, G

€ 7,40



Best.-Nr. 1204



### Wurzelfleisch „Steirische Art“

Gekochtes Schweinefleisch mit Wurzelgemüse und Kren, dazu Kümmelerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 396 kcal

BE 2,0; Allergenhinweis: L

€ 7,20



Best.-Nr. 1217



### Szegediner Krautfleisch mit Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 550 kcal

BE 3,7; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,80



Best.-Nr. 1241



### Bauernschmaus <sup>③ ⑦ ⑧</sup>

mit Schopfbraten, Selchkarree und Frankfurter, dazu Sauerkraut und Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 570 kcal

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

€ 8,00



Best.-Nr. 1226



### Surbraten <sup>③ ⑦ ⑧</sup>

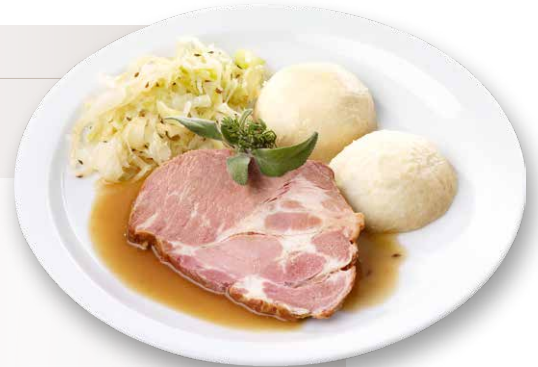
Gebratener Surschopf mit Gabelkraut und Erdäpfelknödel

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 541 kcal

BE 4,6; Allergenhinweis: A1, C, G, O

€ 8,00



Best.-Nr. 1772



### Herzhaftes Gröstl mit Würstl <sup>③ ⑦ ⑧</sup>

mit Schweinsgeschnetzeltem, gerösteten Erdäpfeln, Selchschulterstreifen, Gurkerl, Würstl und Röstzwiebel

Gesamt-Einwaage: 340 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 714 kcal

BE 3,4; Allergenhinweis: –

€ 7,80



# Faschiertes & Wurst

## Herzhaftes für jeden Tag

Unser Schweine- und Rindfleisch stammt zu 100% aus Österreich.

Best.-Nr. 1849



### Gefüllter Paprika mit fruchtiger Paradeissauce und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 450 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 408 kcal

BE 3,4; Allergenhinweis: -

€ 7,20



Best.-Nr. 1809



### Faschierter Braten mit Karotten, Karfiol und Brokkoli, dazu Erdäpfelpüree

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 427 kcal

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

€ 7,20



Best.-Nr. 1842



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

Gesamt-Einwaage: 375 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 622 kcal

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

€ 7,20



Best.-Nr. 1803



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

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 423 kcal

BE 2,9; Allergenhinweis: M

€ 7,60



Best.-Nr. 1835



### Wurstknödel <sup>③ ⑦ ⑧</sup>

**Erdäpfelknödel gefüllt mit Wiener Wurst und Selchspeck, dazu Sauerkraut**

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 496 kcal

BE 5,7; Allergenhinweis: A1

€ 7,70



Best.-Nr. 1844



### Debrecinergulasch <sup>③ ⑦ ⑧</sup>

**mit Kidney-Bohnen, weißen Bohnen, Zwiebeln, Karotten- und Erdäpfelwürfeln**

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 456 kcal

BE 2,7; Allergenhinweis: A1

€ 7,20



Best.-Nr. 1810



### Faschierte Laibchen mit Fisolen und Salzerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 518 kcal

BE 3,3; Allergenhinweis: A1, C

€ 7,20



Best.-Nr. 1824



### Gebackener Leberkäse <sup>③ ⑦</sup>

**mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfeln**

Gesamt-Einwaage: 390 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 671 kcal

BE 3,9; Allergenhinweis: A1, C

€ 7,20



Best.-Nr. 1806



### Rostbratwürstchen <sup>③ ⑦ ⑧</sup>

**auf Sauerkraut, dazu Erdäpfelschmarrn**

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 584 kcal

BE 3,3; Allergenhinweis: M

€ 7,80



Best.-Nr. 1854



### Berner Würstel <sup>③ ⑦ ⑧</sup> mit Wedges und Bohnen-Maisgemüse

Gesamt-Einwaage: 420 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 971 kcal  
BE 4,2; Allergenhinweis: G

€ 8,50



Best.-Nr. 4064



### Wurstsalat <sup>② ③ ⑦ ⑧</sup> mit Extrawurst und Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln und Paprika

Gesamt-Einwaage: 300 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 477 kcal  
BE 0,5; Allergenhinweis: G

€ 6,30



Best.-Nr. 1852



### Hascheehörnchen Hörnchennudeln mit geröstetem Faschiertem vom Schwein und Rind

Gesamt-Einwaage: 360 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 666 kcal  
BE 6,0; Allergenhinweis: A1, C

€ 5,80



Best.-Nr. 1853



### Cevapcici mit Letscho und Reis

Gesamt-Einwaage: 430 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 759 kcal  
BE 4,3; Allergenhinweis: -

€ 7,50



Best.-Nr. 1823



### Blunzengröstl <sup>③ ⑦ ⑧</sup> mit Speck-Sauerkraut

Gesamt-Einwaage: 420 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 401 kcal  
BE 3,2; Allergenhinweis: A1

€ 6,50





Best.-Nr. 1858



### Fleischpalatschinken mit fruchtiger Paprikasauce

Gesamt-Einwaage: 430 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 735 kcal  
BE 4,3; Allergenhinweis: A1, C, G, M

€ 7,80



Best.-Nr. 1817



### Grammelknödel auf Sauerkraut

Gesamt-Einwaage: 430 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 674 kcal  
BE 6,1; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 7,20



Best.-Nr. 1839



### Augsburger mit Dillerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 370 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 573 kcal  
BE 2,5; Allergenhinweis: A1, G

€ 7,20



Best.-Nr. 1815



### Erdäpfelgulasch mit Wurst

Im späten 18. Jahrhundert wurde das „gulyás hús“ als ungarisches Nationalgericht betrachtet, jedoch war es zuvor hauptsächlich unter den Bauern verbreitet. Erst gegen Ende des 18. Jahrhunderts wurde das Gulasch im Zuge des aufkeimenden ungarischen Nationalbewusstseins auch von der gehobenen Gesellschaft übernommen. Die Reformen von Kaiser Joseph II. nach 1780 führten dazu, dass die Ungarn ihre kulturelle Identität bedroht sahen und verstärkt Maßnahmen zum Schutz von Sprache, Sitten und Gebräuchen ergriffen. In diesem Kontext gewann das Gulasch an Beliebtheit, da es als Teil der landestypischen Küche betrachtet wurde.

<https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/gulasch.html>

Gesamt-Einwaage: 400 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 344 kcal  
BE 3,0; Allergenhinweis: A1

€ 6,50





# Zartes vom Geflügel

Unser Hühnerfleisch stammt zu 100% aus Österreich.  
Unser Putenfleisch zu 100% aus der EU.

Best.-Nr. 1532



## Hühnerfilet »Piccata« im Backteig, mit Spaghetti und Paradeiserause

Gesamt-Einwaage: 350 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 458 kcal  
BE 4,1; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 8,50



Best.-Nr. 1529



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

Gesamt-Einwaage: 420 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 553 kcal  
BE 4,6; Allergenhinweis: A1, F, G, M

€ 8,60



Best.-Nr. 1508



### Paniertes Hühnerbrustfilet mit Gemüsereis

Gesamt-Einwaage: 320 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 531 kcal  
BE 5,8; Allergenhinweis: A1, C

€ 8,50



Best.-Nr. 1501



### Schlemmerteller Hühnerfilets in Gemüsesauce mit Röstinchen

Gesamt-Einwaage: 440 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 562 kcal  
BE 3,3; Allergenhinweis: C, G

€ 8,60



Best.-Nr. 1510



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

Gesamt-Einwaage: 320 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 534 kcal  
BE 4,3; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 8,00



Best.-Nr. 1512



### Paprikahendl Hühnerbrustfilet in Paprikasauce, mit Spiralen

Gesamt-Einwaage: 430 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 501 kcal  
BE 3,9; Allergenhinweis: A1, G

€ 8,50



Best.-Nr. 1506



### Gemüseplatte mit Hühnerfilets Karotten, Erbsenschoten, Mais und Brokkoli mit Hühnerfilets, dazu Kräutercreme und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 360 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 507 kcal  
BE 2,4; Allergenhinweis: G

€ 8,20



Best.-Nr. 3448



### Gegrillte Hühnerkeule in Sauce, mit Romanescogemüse und Langkornreis

Wussten  
Sie?

Das mitteleuropäische Landhuhn hat vermutlich seinen Ursprung im asiatischen Bankivahuhn. Historische Aufzeichnungen aus China und Japan belegen die Haltung von Hausgeflügel in Asien bereits zwischen 4000 und 5000 vor Christus. Durch den phönizischen Welthandel gelangte das Haushuhn vor 3000 Jahren an die Küsten des Mittelmeers, wo es heimisch wurde.

Münzfunde aus dem Jahr 500 vor Christus zeigen, dass die Hühnerzucht bereits bei den Kelten und Germanen in Mitteleuropa weit verbreitet war.

Die Blütezeit der Hühnerhaltung erreichte das alte Rom, wo verschiedene Hühnerrassen bekannt waren, darunter Zwerg- und Haubenhühner. Römische Landhühner sollen durch die Römer in das heutige Slowenien und Österreich gelangt sein.



(Quelle: [https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch/gefluegelfleisch/altsteirer\\_huhn.html](https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/Fleisch/gefluegelfleisch/altsteirer_huhn.html))

Gesamt-Einwaage: 360 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 557 kcal  
BE 2,4; Allergenhinweis: -

€ 7,40



Best.-Nr. 1522



### Backendl ausgelöste, gebackene Hühnerkeule mit Erbsenreis

Gesamt-Einwaage: 400 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 824 kcal  
BE 7,7; Allergenhinweis: A1, C

€ 8,50



Best.-Nr. 1536



### Würziger Hühnerkebab mit Erbsenreis und Knoblauchsauce

Gesamt-Einwaage: 330 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 853 kcal  
BE 4,4; Allergenhinweis: C, G, L, M

€ 7,40



Best.-Nr. 1505



### Gegrillte Hühnerkeule in Bratensauce mit Langkorn-Reis

Gesamt-Einwaage: 370 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 654 kcal  
BE 4,3; Allergenhinweis: A1

€ 7,40



Best.-Nr. 1530



### Hühnergeschnetzeltes »Zürcher Art« mit Champignons und Weißwein verfeinert, dazu Spätzle

Gesamt-Einwaage: 380 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 515 kcal  
BE 4,1; Allergenhinweis: A1, C, G  
Kann Spuren von Alkohol enthalten

€ 7,80



Best.-Nr. 1518



### Hühnerfiletstreifen mit Süßkartoffeln in Kräutersauce, dazu Brokkoli

Gesamt-Einwaage: 350 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 409 kcal  
BE 2,3; Allergenhinweis: G

€ 8,30



Best.-Nr. 1540



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

Gesamt-Einwaage: 390 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 596 kcal  
BE 3,9; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 8,50



Best.-Nr. 1534



### Putenrollbraten in Sauce, dazu Gemüsereis

Gesamt-Einwaage: 410 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 544 kcal  
BE 4,4; Allergenhinweis: A1

€ 7,40





# Feines vom *Fisch*

Unser Fisch stammt aus kontrollierter, nachhaltiger Fischerei.

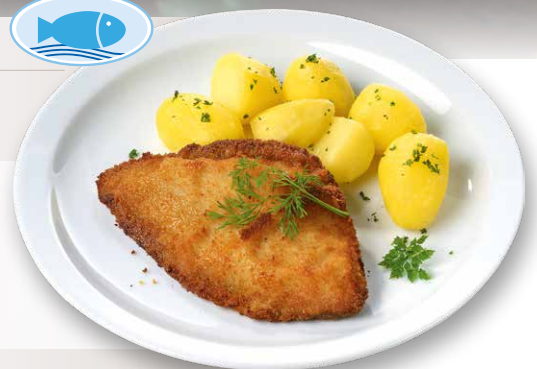
Best.-Nr. 1608



## Paniertes Schollenfilet mit Petersilerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 320 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 571 kcal  
BE 4,5; Allergenhinweis: A1, D, G

€ 8,50



Best.-Nr. 1855



## Tagliatelle mit Lachsobersauce

Gesamt-Einwaage: 420 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 549 kcal  
BE 5,6; Allergenhinweis: A1, C, D, G

€ 8,00



Best.-Nr. 1609



## Dorschfilet gebacken, mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 390 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 440 kcal  
BE 4,9; Allergenhinweis: A1, D

€ 7,10



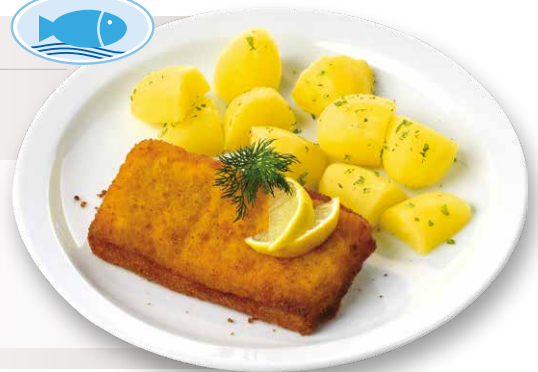
Best.-Nr. 1607



### Seelachsfilet gebacken mit Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 310 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 534 kcal  
BE 3,9; Allergenhinweis: A1, D, G

€ 7,00



Best.-Nr. 3452



### Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Paprikagemüse und Langkorn-Wildreismischung

Gesamt-Einwaage: 360 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 387 kcal  
BE 3,6; Allergenhinweis: D

€ 7,70



Best.-Nr. 1626



### Feines Wildlachfilet auf Blattspinat mit Paradeiserwürfeln, dazu Erdäpfelpüree

Gesamt-Einwaage: 420 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 417 kcal  
BE 1,8; Allergenhinweis: A1, D, G, O

€ 9,80



Wenn ich mein Essen genieße, vor allem den Zwiebelrostbraten und den Tafelspitz, fühle ich mich richtig glücklich. Aber nicht nur diese Gerichte sind toll, auch die Suppen wie Lebenknödelsuppe, Fritattensuppe und Grießnockerlsuppe schmecken mir super.

Zu Hause zu kochen ist eine Möglichkeit, genauso wie in ein Restaurant zu gehen, aber die Restaurants in meiner Umgebung sind zu teuer für mich. Deshalb hole ich mir oft mein Essen beim Speisenzusteller. Dort gibt es eine große Auswahl an schmackhaften Gerichten zu guten Preisen. Und wenn ich dann mein Essen abhole, fühle ich mich wie zu Hause. Die Leute dort sind immer nett und helfen mir gerne bei meiner Auswahl.

Es geht nicht nur um das Essen selbst, sondern auch um das Gefühl dort. Jedes Mal, wenn ich hingehe, ist es wie ein kleiner Ausflug in eine gemütliche Welt voller gutem Essen und netten Leuten.

Herr Günter, 83 Jahre, Kunde seit 2019



Best.-Nr. 1612



**NEU**

## Fischstäbchen mit Frühlingsgemüse und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 400 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 532 kcal  
BE 3,7; Allergenhinweis: A1, D, G

€ 6,80



Best.-Nr. 1611



## Schlemmerfilet Alaska-Seelachsschnitte mit Kräuterauflage dazu Pfannengemüse und Reis

Gesamt-Einwaage: 400 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 596 kcal  
BE 5,7; Allergenhinweis: A1, D

€ 7,10



Best.-Nr. 1630



## Seehechtfilet „Serbische Art“ mit Ratatouille und Petersilerdäpfel

Es wird empfohlen, Fisch zwei- bis dreimal pro Woche zu essen, was etwa 600 bis 1200 Gramm im Monat entspricht, laut Vorschlägen von nationalen und internationalen Ernährungsgesellschaften.

Warum? Fisch ist eine Quelle hochwertigen und leicht verdaulichen Proteins, das der menschliche Körper effizient für den Aufbau von Muskelmasse, die Produktion von Botenstoffen für das Gehirn sowie die Bildung von Enzymen und Hormonen nutzen kann. Darüber hinaus enthält Fisch wichtige Nährstoffe wie Vitamin D, Vitamin B12, Jod und Selen, von denen wir oft zu wenig aufnehmen. Meeresfische wie Lachs, Makrele oder Hering sind besonders reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren wie Omega-3-Fettsäuren. Ein ausgewogener Fischkonsum kann dazu beitragen, den Blutdruck zu regulieren und das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu verringern.

(Quelle: <https://www.falstaff.com/at/news/wissenschaftscheck-fisch-am-tisch>)

Gesamt-Einwaage: 425 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 345 kcal  
BE 2,8; Allergenhinweis: A1, D

€ 9,70





# Beliebte Pasta

Best.-Nr. 1845



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

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 463 kcal

BE 4,8; Allergenhinweis: A1, G, L

€ 7,20



Best.-Nr. 1830



## Spaghetti Bolognese

Gesamt-Einwaage: 350 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 390 kcal

BE 5,6; Allergenhinweis: A1, L

€ 5,90



Best.-Nr. 1783



## Spinatravioli in fruchtigem Paradeisragout

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 537 kcal

BE 7,3; Allergenhinweis: A1

€ 7,30



Best.-Nr. 1834



## Spaghetti "Carbonara" <sup>③ ⑦ ⑧</sup> in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 642 kcal

BE 5,7; Allergenhinweis: A1, G

€ 6,60



Best.-Nr. 1207



### Schinkenfleckerl ③ ⑦ ⑧

Gesamt-Einwaage: 280 g  
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 417 kcal  
 BE 4,7; Allergenhinweis: A1, C

€ 5,20



Best.-Nr. 1762



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

Gesamt-Einwaage: 410 g  
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 645 kcal  
 BE 6,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 5,90



Best.-Nr. 1703



### Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Gesamt-Einwaage: 430 g  
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 851 kcal  
 BE 6,1; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,40



Best.-Nr. 1778



### Tagliatelle all' arrabiata Tagliatelle in Paradeiser-Gemüsesauce, mit geriebenem Hartkäse

Über die Ursprünge der Pasta herrscht unter Historikern seit vielen Jahren Uneinigkeit. Obwohl die Pasta als italienisches Nationalgericht gilt, besteht die Möglichkeit, dass Nudeln auch in China oder Griechenland ihren Ursprung haben könnten. Bereits um 200 v. Chr. werden in chinesischen Aufzeichnungen gedämpfte Teigtaschen erwähnt, während in griechischen Grabkammern Beweise dafür gefunden wurden, dass die alten Griechen Pasta hoch schätzten. Zunächst nahm man an, dass Marco Polo die Pasta nach Italien brachte, doch später stellte sich heraus, dass Teigtaschen bereits lange vor Marco Polo existierten. Der älteste bekannte Beleg für italienische Pasta stammt aus dem 9. Jahrhundert nach Christus.

(Quelle: <https://www.falstaff.com/at/news/10-fakten-ueber-pasta>)

Gesamt-Einwaage: 400 g  
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 476 kcal  
 BE 5,0; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 5,90



NEU

# Vegetarische Köstlichkeiten

Hauptspeisen



Best.-Nr. 1739



## Gemüsezwutscherln

gebackene Karfiol- und Brokkoli-Kroketten mit cremigem Frühlingsgemüse (Erbsen, Fisolen, Babykarotten, Kohlrabiwürfel, Karottenstreifen und Blattspinat)

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 460 kcal € 7,60

BE 3,3; Allergenhinweis: A1, G



Best.-Nr. 1757



## Vegetarisches Thai Curry

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

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 501 kcal

BE 4,9; Allergenhinweis: A1, F, G, M

€ 8,00



Best.-Nr. 1705



### Erdäpfeltaschen

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, dazu Rahmgemüse

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 409 kcal

BE 3,2; Allergenhinweis: G

€ 7,60



Best.-Nr. 1781



### Gebratene Asianudeln

mit Brokkoli, Mungobohnenkeimlingen und Karotten

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 584 kcal

BE 5,0; Allergenhinweis: A1, F, M

€ 7,60



Best.-Nr. 1720



### Krautfleckerl

Gesamt-Einwaage: 300 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 381 kcal

BE 5,0; Allergenhinweis: A1, C

€ 5,20



Best.-Nr. 1726



### Rahmfisolen

mit Röstinchen

Gesamt-Einwaage: 390 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 447 kcal

BE 3,3; Allergenhinweis: G

€ 6,50



Best.-Nr. 1779



### Farfalle Pomodorino

Schmetterlings-Pasta mit Broccoli, Paradeiser und Mozzarella

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 388 kcal

BE 4,3; Allergenhinweis: A1, G

€ 5,90





**WIENER ROTES KREUZ  
DER SPEIENZUSTELLER**



# Zustellkalender

Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>07–11:30 Uhr</b> Bezirke 1., 2., 3., 4., 5.	<b>07–11:30 Uhr</b> Bezirke 18., 19.	<b>07–11:30 Uhr</b> Bezirk 10.	<b>07–11:30 Uhr</b> Bezirke 14., 15.	<b>07–11:30 Uhr</b> Bezirk 22.
<b>10:30–14 Uhr</b> Bezirke 6., 7., 8., 9., 20.	<b>10:30–14 Uhr</b> Bezirke 16., 17.	<b>10:30–14 Uhr</b> Bezirke 11., 23.	<b>10:30–14 Uhr</b> Bezirke 12., 13.	<b>10:30–14 Uhr</b> Bezirk 21.

## Praktisch zum Herausnehmen!

Den Zustellkalender inkl. Sonderzusteltage auf der nächsten Seite können Sie herausnehmen und sichtbar aufhängen. So haben Sie die Zustellzeiten immer im Blick.



# Kund\*innen werben Kund\*innen



## So leicht geht's:

- Empfehlen Sie uns Ihrer Familie, Ihren Freund\*innen und Bekannten!
- Füllen Sie die Rückseite des Scheins auf der rechten Seite aus und geben Sie ihn an die Neukund\*in weiter.
- Die Neukund\*in übergibt den Schein bei der ersten Lieferung an unseren Zusteller.
- Sie bekommen bei Ihrer nächsten Lieferung den Gutschein in entsprechender Höhe.

1 neue Kund\*in  
bringt Ihnen einen  
€ 10 Wertgutschein

2 neue Kunde\*innen  
bringen Ihnen einen  
€ 20 Wertgutschein

3 neue Kund\*innen  
bringen Ihnen einen  
€ 30 Wertgutschein

## Zustellung an Feiertagen

	für eine Lieferung im:	Bestellung bis	Lieferung am
<b>Ostermontag</b> Mo., 01.04.2024	1., 2., 3., 4., 5.	Fr., 29.03.2024 12:00	Di., 02.04.2024, 12:00–16:00
	6., 7., 8., 9., 20.	Di., 02.04.2024 12:00	Mi., 03.04.2024, 12:00–16:00
<b>Staatsfeiertag</b> Mi., 01.05.2024	10.	Fr., 26.04.2024 12:00	Mo., 29.04.2024, 12:00–16:00
	11., 23	Mo., 29.04.2024 12:00	Di., 30.04.2024, 12:00–16:00
<b>Christi Himmelfahrt</b> Do., 09.05.2024	14., 15.	Mo., 06.05.2024 12:00	Di., 07.05.2024, 12:00–16:00
	12., 13.	Di., 07.04.2024 12:00	Mi., 08.04.2024, 12:00–16:00
<b>Pfingstmontag</b> Mo., 20.05.2024	1., 2., 3., 4., 5.	Fr., 17.05.2024 12:00	Di., 21.05.2024, 12:00–16:00
	6., 7., 8., 9., 20.	Di., 21.04.2024 12:00	Mi., 22.05.2024, 12:00–16:00
<b>Fronleichnam</b> Do., 30.05.2024	14., 15.	Mo., 27.05.2024 12:00	Di., 28.05.2024 12:00–16:00
	12., 13.	Di., 28.05.2024 12:00	Mi., 29.05.2024 12:00–16:00
<b>Mariä Himmelfahrt</b> Do., 15.08.2024	14., 15.	Mo., 12.08.2024 12:00	Di., 13.08.2024 12:00–16:00
	12., 13.	Di., 13.08.2024 12:00	Mi., 14.08.2024 12:00–16:00
<b>Allerheiligen</b> Fr., 01.11.2024	22.	Di., 29.10.2024 12:00	Mi., 30.10.2024 12:00–16:00
	21.	Mi., 30.10.2024 12:00	Do., 31.10.2024 12:00–16:00
<b>Weihnachten</b>	25.12.2024	Sie werden wie gewohnt beliefert! Ihre Bestellung benötigen wir bis Mo. 23.12.2024 12:00 Uhr	
<b>Stefanietag</b>	26.12.2024	Sie werden wie gewohnt beliefert! Ihre Bestellung benötigen wir bis Mo. 23.12.2024 12:00 Uhr	
<b>Neujahr</b> Mi., 01.01.2025	10.	Fr., 27.12.2024 12:00	Mo., 30.12.2024 12:00–16:00
	11., 23.	Mo., 30.12.2024 12:00	Di., 31.12.2024 12:00–16:00
<b>Heilige Drei Könige</b> Mo., 06.01.2025	1., 2., 3., 4., 5.	Fr., 03.01.2025 12:00	Di., 07.01.2025 12:00–16:00
	6., 7., 8., 9., 20.	Di., 07.01 2025 12:00	Mi., 08.01.2025 12:00–16:00
<b>Ostermontag</b> Mo., 21.04.2025	1., 2., 3., 4., 5.	Fr., 18.04.2025 12:00	Di., 22.04.2025 12:00–16:00
	6., 7., 8., 9., 20.	Di., 22.04.2024 12:00	Mi., 23.04.2025 12:00 - 16:00



### Neukund\*in:

Titel
Vorname, Name
Straße / Hausnummer
PLZ / Ort
Telefonnummer



### Neukund\*in:

Titel
Vorname, Name
Straße / Hausnummer
PLZ / Ort
Telefonnummer



### Neukund\*in:

Titel
Vorname, Name
Straße / Hausnummer
PLZ / Ort
Telefonnummer

## Meine Daten:

Kundennummer

Titel

Vorname, Name

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort



## Meine Daten:

Kundennummer

Titel

Vorname, Name

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort



## Meine Daten:

Kundennummer

Titel

Vorname, Name

Straße / Hausnummer

PLZ / Ort





Best.-Nr. 1723



### Champignonsauce mit Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 380 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 495 kcal  
BE 3,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,60



Best.-Nr. 1785



### Vegetarisches Krautfleisch aus Sojageschnetzeltem, dazu Kümmelerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 450 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 319 kcal  
BE 3,4; Allergenhinweis: A1, F

€ 6,30



Best.-Nr. 1728



### Cremspinaat mit Erdäpfelschmarren

Gesamt-Einwaage: 400 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 412 kcal  
BE 2,3; Allergenhinweis: A1, G

€ 7,00



Best.-Nr. 1740



### Bunte Gemüseplatte mit Karotten, Erbsen, Mais, Karfiol und Brokkoli, Erdäpfel

Gesamt-Einwaage: 400 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 320 kcal  
BE 3,7; Allergenhinweis: -

€ 6,30



Best.-Nr. 1713



### Kochsalat mit Salzerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 460 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 255 kcal  
BE 3,4; Allergenhinweis: -

€ 6,40



Best.-Nr. 1769



### Mini-Penne mit Basilikumpesto mit Feta, Brokkoli und Paradeiserwürfeln

Gesamt-Einwaage: 400 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 644 kcal  
BE 6,0; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 5,90



Best.-Nr. 1784



### Erdäpfelpuffer mit Kräuterdip

Gesamt-Einwaage: 350 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 973 kcal  
BE 5,3; Allergenhinweis: C, G, M

€ 7,80



Best.-Nr. 1777



### Kärntner Kasnudeln das Original mit Butter und Schnittlauch

Wussten Sie?

Die Ursprünge der Kärntner Kasnudeln reichen zurück in eine Zeit, in der die Milch- und Käseproduktion den Haupterwerbszweig der unfreien Bauern bildete. Diese Bauern mussten jährlich bis zu 300 Käselaibe als Zins an ihre Grundherren abgeben. Historische Urkunden, wie Stiftungsbriefe aus dem Mittelalter, erwähnen bereits „Käskrapfen“ als festliches Gericht, serviert mit Kraut und Butterschmalz. Um 1485 berichtete Paolo Santonino, Sekretär des Patriarchen von Aquileia, während seiner Reisen durch das Drautal von den von fleißigen Frauen hergestellten Teigwerken mit schmackhaftem Inhalt. Ein Dokument aus dem Jahr 1753, aufbewahrt im Landesarchiv Klagenfurt und von der Herrschaft Porcia aus Spittal stammend, erwähnt die Kärntner Nudel. Dies deutet darauf hin, dass Spittal oder Oberkärnten ihre ursprüngliche Heimat war. Gegen Ende der 1960er Jahre galt die Kärntner Nudel als das letzte Überbleibsel einer agrarischen Sättigungskultur, die vom Zeitgeschmack überholt wurde. Die Renaissance der österreichischen Regionalküche in den 80er und 90er Jahren des 20. Jahrhunderts führte zu einer Wiederbelebung der Kärntner Nudel, die heute wieder auf den Tafeln präsenter denn je ist.

(Quelle: [https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/ktn\\_kasnudeln.html](https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/speisen/ktn_kasnudeln.html))

Gesamt-Einwaage: 260 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 549 kcal  
BE 5,2; Allergenhinweis: A1, G

€ 9,30



NEU

# Süße Hauptspeisen

Best.-Nr. 1922



## Topfenpalatschinken in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 798 kcal

BE 6,7; Allergenhinweis: A1, C, G

Kann Spuren von Alkohol enthalten

€ 7,40



Best.-Nr. 1920



## Mohnnudeln mit Apfelmus

Gesamt-Einwaage: 320 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 703 kcal

BE 9,3; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,50



Best.-Nr. 1925



## Marillenpalatschinken

Gesamt-Einwaage: 300 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 567 kcal

BE 5,5; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,40



Best.-Nr. 1904



## Kaiserschmarrn mit Zucker bestreut, dazu Zwetschenröster

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 676 kcal

BE 8,7; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,60



# Süße Hauptspeisen

Best.-Nr. 1924



## Fruchtig feiner Apfelstrudel

Gesamt-Einwaage: 300 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 528 kcal

BE 8,0; Allergenhinweis: A1

€ 7,20



Best.-Nr. 1902



## Milchreis mit Weichseln <sup>9</sup>

Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 332 kcal

BE 4,4; Allergenhinweis: G

€ 5,90



Best.-Nr. 1913



## Topfennockerl mit Bröseln und Erdbeer-Pfirsichmus

Gesamt-Einwaage: 350 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 399 kcal

BE 5,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 7,20



Best.-Nr. 1923



## Milchrahmstrudel in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

Der Strudel spielte eine bedeutende Rolle in den östlichen Bundesländern Österreichs als traditionelle Speise bei Brauchtums-Festessen. Verschiedene Strudelarten waren fest in den burgenländischen Speiseplänen des Jahreslaufs verankert. Es galt als Brauch, am Neujahrstag unbedingt einen Strudel zu essen, sogar „wenn er aus Asche ist“, um sicherzustellen, dass es das ganze kommende Jahr Strudel geben würde. In vielen Teilen des Burgenlands war der „Kirchtagsstrudel“ verbreitet. Auch bei Hochzeitsessen oder am Weihnachtsabend war der Strudel ein fester Bestandteil des Mahls, wobei Mohn-, Topfen- und Krautstrudel aufgetischt wurden. In den Donauländern wurde der Strudel auch zur Hauptmahlzeit während der vorweihnachtlichen Fastenzeit.

(Quelle: <https://info.bml.gv.at/themen/lebensmittel/trad-lebensmittel/spesen/apfelstrudel.html>)

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 788 kcal

BE 8,0; Allergenhinweis: A1, C, G

Kann Spuren von Alkohol enthalten

€ 7,20



Wussten Sie?

# Süße Hauptspeisen

Best.-Nr. 1958



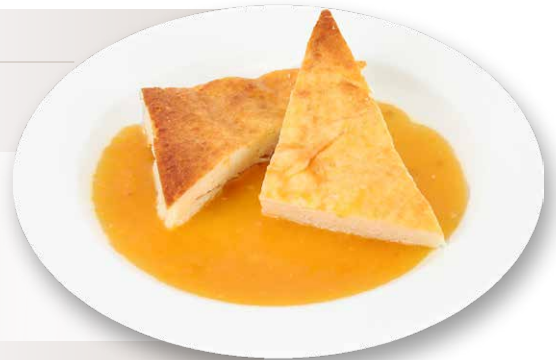
## Topfengrießauflauf <sup>9</sup> mit fruchtigem Marillenmus

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 512 kcal

BE 3,0; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,60



Best.-Nr. 1946



## Germknödel mit Powidl-Füllung, dazu Vanillesauce und Mohn-Zucker-Mischung

Gesamt-Einwaage: 290 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 669 kcal

BE 8,3; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 5,90



Best.-Nr. 1955



## Topfen-Pfirsichpalatschinken mit fruchtigem Pfirsichmus

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 555 kcal

BE 6,0; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,60



Best.-Nr. 1942



## Reisauflauf mit Äpfel verfeinert, dazu Beerenröster

Gesamt-Einwaage: 320 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 400 kcal

BE 4,3; Allergenhinweis: C, G

€ 5,90



Best.-Nr. 1903



## BIO Waldbeerpalatschinken mit Waldbeerenfüllung, Vanillesauce

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 726 kcal

BE 6,0; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,50





# Die ganze Woche versorgt **Wochenkartons**

Allergene und Kostformen entnehmen Sie bitte den Produktbeschreibungen auf der jeweiligen Katalogseite.

Best.-Nr. 7524

## **Unsere Suppen-Klassiker**



**Paradeissuppe**  
Art. Nr.: 2104, s. S. 9



**Grießsuppe**  
Art. Nr.: 2107, s. S. 8



**Knoblauchrahmsuppe**  
Art.Nr.: 2103, s. S. 12



**Rindsuppe mit Grießnockerl**  
Art.Nr.: 2003, s. S. 9



**Brokkolicremesuppe**  
Art.Nr.: 2106, s. S. 10



**Altwiener Suppentopf**  
Art.Nr.: 2115, s. S. 8

**Rindsuppe mit Nudeln**  
Art.Nr.: 2002, s. S. 9



**€ 18,50**

# Suppen-Wochenkartons

Best.-Nr. 7525

## Crèmesuppen

### Kalbscrèmesuppe

Art. Nr.: 2102, s. S. 12

### Grießsuppe

Art. Nr.: 2107, s. S. 8

### Knoblauchrahmsuppe

Art. Nr.: 2103, s. S. 12

### Erbsensuppe

Art. Nr.: 2123, s. S. 12

### Brokkolicrèmesuppe

Art. Nr.: 2106, s. S. 10

### Erdäpfelrahmsuppe

Art. Nr.: 2105, s. S. 11

### Karfiolcrèmesuppe

Art. Nr.: 2122, s. S. 11

€ 17,50

Best.-Nr. 7526

## Klare Suppen

### Reibteigsuppe

Art. Nr.: 2005, s. S. 8

### Rindsuppe mit Nudeln

Art. Nr.: 2002, s. S. 9

### Rindsuppe mit Grießnockerl

Art. Nr.: 2003, s. S. 9

### Festtagssuppe

Art. Nr.: 2018, s. S. 9

### Altwiener Suppentopf

Art. Nr.: 2115, s. S. 8

### Rindsuppe mit Frittaten

Art. Nr.: 2004, s. S. 10

### Rindsuppe mit Leberknödel

Art. Nr.: 2001, s. S. 10

€ 18,50

# Hauptspeisen-Wochenkartons

Best.-Nr. 7950

## Unsere Lieblinge



### Gekochtes Rindfleisch

Art. Nr.: 1106, s. S. 13



### Feines Kalbsbutterschnitzerl

Art. Nr.: 1322, s. S. 14



### 3 Topfenpalatschinken

Art. Nr.: 1922, s. S. 43



### Kaiserschmarrn

Art. Nr.: 1904, s. S. 43



### Cremespinat

Art. Nr.: 1728, s. S. 41



### Krautfleckerl

Art. Nr.: 1720, s. S. 36



### Schinkenfleckerl

Art. Nr.: 1207, s. S. 34

€ 48,80

Best.-Nr. 7951

## Laktosefrei



### Wurzelfleisch

„Steirische Art“

Art. Nr.: 1204, s. S. 21



### Wiener Zwiebelrostbraten

Art. Nr.: 1119, s. S. 17



### Matrosenfleisch

Art. Nr.: 1838, s. S. 16



### Herzhaftes Gröstl mit Würstl

Art. Nr.: 1772, s. S. 21



### Paniertes Schollenfilet

Art. Nr.: 1608, s. S. 30



### Reisfleisch

Art. Nr.: 1206, s. S. 18



### Mohnnudeln

Art. Nr.: 1920, s. S. 48

€ 54,00



# Hauptspeisen-Wochenkartons

Best.-Nr. 7952

## Glutenfrei

### Gekochtes Rindfleisch

Art. Nr.: 1106, s. S. 13

### Schlemmerteller

Art. Nr.: 1501, s. S. 27

### Kalbsrollbraten

Art. Nr.: 1323, s. S. 16

### Alaska-Seelachsfiletschnitte

Art. Nr.: 3452, s. S. 31

### Milchreis mit Weichseln

Art. Nr.: 1902, s. S. 44

### Gemüseplatte mit Hühnerfilets

Art. Nr.: 1506, s. S. 27

### Rahmfisolen

Art. Nr.: 1726, s. S. 36

€ 55,20

Best.-Nr. 7953

## Unsere Klassiker

### Gebackener Leberkäse

Art. Nr.: 1824, s. S. 23

### Faschierte Laibchen

Art. Nr.: 1810, s. S. 23

### Bauernschmaus

Art. Nr.: 1241, s. S. 21

### Fleischpalatschinken

Art. Nr.: 1858, s. S. 25

### Gegrillte Hühnerkeule

Art. Nr.: 3448, s. S. 28

### Rindsroulade

Art. Nr.: 1127, s. S. 16

### Herzhafter Linseneintopf

Art. Nr.: 1836, s. S. 18

€ 52,80

# Hauptspeisen-Wochenkartons

Best.-Nr. 7954

## Maximal 5 BE



### Gekochtes Rindfleisch

Art. Nr.: 1106, s. S. 13

### 2 Naturschnitzel

Art. Nr.: 1219, s. S. 20



### Kalbsrollbraten

Art. Nr.: 1323, s. S. 16

### Herzhafter Linseneintopf

Art. Nr.: 1836, s. S. 18



### Reisauflauf

Art. Nr.: 1942, s. S. 45

### Augsburger

Art. Nr.: 1839, s. S. 25



### Cremspinaat

Art. Nr.: 1728, s. S. 41



€ 52,50

Best.-Nr. 7955

## Vegetarisch



### Gemüsezwischgerln

Art. Nr.: 1739, s. S. 35

### Rahmfisolen

Art. Nr.: 1726, s. S. 36



### Milchrahmstrudel

Art. Nr.: 1923, s. S. 44

### Champignonsauce

Art. Nr.: 1723, s. S. 41



### Kochsalat

Art. Nr.: 1713, s. S. 41

### Vegetarische Nudelplatte

Art. Nr.: 1762, s. S. 34



### Bunte Gemüseplatte

Art. Nr.: 1740, s. S. 41



€ 46,50

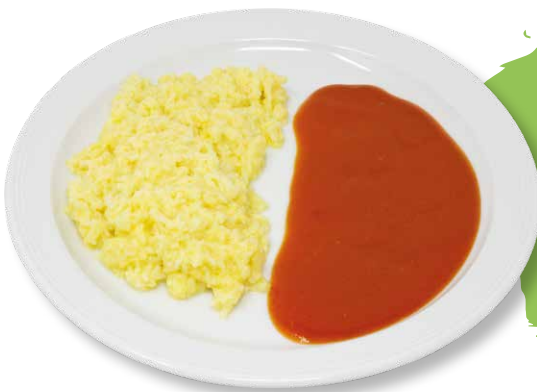
# Teil- oder Vollpürierte Sonderkost

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

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

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

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



## Mit unserer Sonderkost bieten wir:

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

### Pürierte Rahmnudeln alla Napoli Best.-Nr. 2485

#### Vanille-Rahmnudeln

dazu Fruchtmus aus Sauerkirschen,  
Äpfeln und Heidelbeeren

Best.-Nr. 2293 € 7,20

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 507 kcal; Eiweiß 8 g; BE 5,4

Allergenhinweis: A1, C, G



#### Pürierte Rahmnudeln alla Napoli

mit fruchtiger Paradeissauce

Best.-Nr. 2485 € 7,20

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 251 kcal; Eiweiß 4 g; BE 2,8

Allergenhinweis: A1, C, G



#### Pürierte Fleischbällchen

in Kapernsauce, mit Karottengemüse und Erdäpfelpüree

Best.-Nr. 2295 € 7,20

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 586 kcal; Eiweiß 21 g; BE 3,2

Allergenhinweis: C, G



# Sonderkost

## Pürierte Bolognese

vom Rind, mit Rahmnudeln

**Best.-Nr. 2292** € 7,20

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 356 kcal; Eiweiß 20 g; BE 2,0

Allergienhinweis: A1, C, G, L



## Pürierte Gemüsevariation

Karfiol-Brokkoligemüse mit Süßkartoffel-Mais-Püree

**Best.-Nr. 2291** € 7,20

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 412 kcal; Eiweiß 8 g; BE 3,7

Allergienhinweis: -



## Pürierter Schweinsbraten

in Bratensauce, mit Kohlrabigemüse und Karotten-Kartoffelpüree

**Best.-Nr. 2488** € 7,20

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 333 kcal; Eiweiß 26 g; BE 2,2

Allergienhinweis: L



## Hühnergchnetzeltes

mit Karottengemüse und Erdäpfelpüree

**Best.-Nr. 2426** € 7,20

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 285 kcal; Eiweiß 18 g; BE 2,6

Allergienhinweis: G



## Hühnergchnetzeltes

in Sauce, mit Karfiol-Brokkoli-Gemüse und Bechamelerdäpfel

**Best.-Nr. 2419** € 7,20

Gesamt-Einwaage: 440 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 337 kcal; Eiweiß 18 g; BE 2,6

Allergienhinweis: G



## Püriertes Rindsgulasch

in Sauce, mit Pastinakengemüse und Erdäpfelpüree

**Best.-Nr. 2132** € 7,20

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 325 kcal; Eiweiß 25 g; BE 2,1

Allergienhinweis: -



Hühnergchnetzeltes  
Best.-Nr. 2419

## Püriertes Kabeljaufilet

in Obersauce dazu  
Zucchinigemüse und Polenta

**Best.-Nr. 2294** € 7,20

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:

Energie 632 kcal; Eiweiß 28 g; BE 1,7

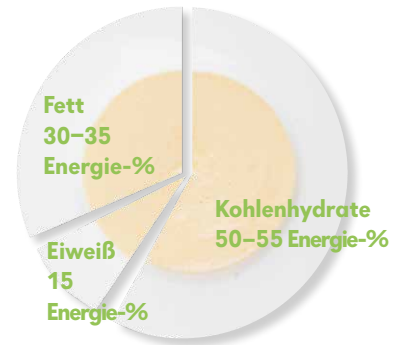
Allergienhinweis: D, G, O



# Trink-Menüs

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

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



## Trink-Menü Sortimentkarton

### 7 Portions-Beutel à 160 g

#### 1 x Spinat-Käse-Trink



Gesamt-Einwaage: **160 g**  
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:  
 Energie 220 kcal; Eiweiß 6 g; BE 2,5 Allergenhinweis: A1, G

#### 1 x Milchreis-Trink



mit Zimt  
 Gesamt-Einwaage: **160 g**  
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:  
 Energie 200 kcal; Eiweiß 6 g; BE 2,4 Allergenhinweis: A1, G

#### 1 x Erdäpfel-Paradeiser-Trink



mit Alaska-Seelachs, verfeinert mit Basilikum  
 Gesamt-Einwaage: **160 g**  
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:  
 Energie 200 kcal; Eiweiß 6 g; BE 2,4 Allergenhinweis: A1, D, G



#### 1 x Paradeiser-Mais-Trink



mit Hühnerfleisch  
 Gesamt-Einwaage: **160 g**  
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:  
 Energie 200 kcal; Eiweiß 8 g; BE 2,3 Allergenhinweis: A1, G, L

#### 1 x Curry-Trink



mit Kokosmilch und Huhn  
 Gesamt-Einwaage: **160 g**  
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:  
 Energie 228 kcal; Eiweiß 6 g; BE 2,7 Allergenhinweis: A1, G

#### 1 x Karfiol-Kräuter-Trink



mit Hühnerfleisch  
 Gesamt-Einwaage: **160 g**  
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:  
 Energie 204 kcal; Eiweiß 6 g; BE 2,5 Allergenhinweis: A1, G

#### 1 x Gemüse-Trink



mit Karotten, Sellerie, Brokkoli und Karfiol  
 Gesamt-Einwaage: **160 g**  
 Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:  
 Energie 200 kcal; Eiweiß 8 g; BE 2,3 Allergenhinweis: A1, G, L

## Aufbereitung



**Unkomplizierte und nährstoffschonende Zubereitung in der Mikrowelle**

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



Sonderkost

Best.-Nr. 9111 € 37,70

## all in

all in COMPLETE ist eine vollwertige Protein Mahlzeit und versorgt rundum mit sämtlichen Nährstoffen.

all in LIGHT ist ein kalorienreduzierter Protein Drink, der gezielt mit viel Eiweiß, Vitaminen, Mineralstoffen und Ballaststoffen versorgt und dabei Kalorien aus Fett und Kohlenhydraten spart.



### Complete Milch-Basis

Energie- und eiweißreiche, nährstoffbilanzierte Trinknahrung mit 250 kcal und 16 g Eiweiß. Deckt ca. 33% deines Tagesbedarfs an Eiweiß, 13 Vitaminen, 14 Mineralstoffen und enthält 4 g Ballaststoffe. 100% vegetarisch!

Ideal in Situationen, in denen mehr gebraucht oder mehr verbraucht wird.

Best.-Nr. 808021

#### all in Schoko

auf Milch-Basis  
200 g



Best.-Nr. 808041

#### all in Erdbeere

auf Milch-Basis  
200 g



Best.-Nr. 808031

#### all in Vanille

auf Milch-Basis  
200 g



Best.-Nr. 808051

#### all in Banane

auf Milch-Basis  
200 g



Best.-Nr. 80801

#### all in Kaffee

auf Milch-Basis  
200 g



je Stück  
€ 2,60

### Complete Joghurt-Basis

Energie- und eiweißreiche, nährstoffbilanzierte Trinknahrung mit 281 kcal und 16 g Eiweiß. Deckt ca. 33% deines Tagesbedarfs an Eiweiß, 13 Vitaminen, 14 Mineralstoffen und enthält 4,3 g Ballaststoffe. 100% vegetarisch!

Ideal in Situationen, in denen mehr gebraucht oder mehr verbraucht wird.

Best.-Nr. 80807

#### all in Johannisbeere

auf Joghurt-Basis  
250 g



Best.-Nr. 80806

#### all in Orange

auf Joghurt-Basis  
250 g



je Stück  
€ 2,60



## Light Milch-Basis

Kalorienreduzierter, nährstoffbilanziertes Protein Drink mit 126 kcal und 20 g Eiweiß. Deckt ca. mindestens 33% deines Tagesbedarfs an Eiweiß, 13 Vitaminen, 14 Mineralstoffen und enthält 4 g Ballaststoffe. 100% vegetarisch!

Ideal in Situationen, in denen viele Nährstoffe, aber wenig Kalorien benötigt werden.

Best.-Nr. 46808

### all in Kaffee Light

auf Wasser-Basis  
250 g



Best.-Nr. 46809

### all in Schokolade Light

auf Wasser-Basis  
250 g



je Stück  
**€ 2,60**

## Light Kollagen-Basis

Kalorienreduziertes, nährstoffbilanziertes und allergenfreies Protein Water mit 117 kcal und 16 g Eiweiß. Deckt ca. 33% deines Tagesbedarfs an Eiweiß, 13 Vitaminen, 14 Mineralstoffen.

Ideal in Situationen, in denen viele Nährstoffe, aber wenig Kalorien benötigt werden.

Best.-Nr. 46810

### all in Granatapfel Light

auf Wasser-Basis  
250 g



Best.-Nr. 46811

### all in Maracuja Light

auf Wasser-Basis  
250 g



je Stück  
**€ 2,60**

# Burgerstein Vitamine

Entdecken Sie unsere exklusive Auswahl an Nahrungsergänzungsmitteln: Erleben Sie die Kraft gezielter Nährstoffe, steigern Sie Ihre Lebensqualität und fördern Sie ein gesundes Altern voller Energie und Freude. Gönnen Sie sich das Beste für Ihren Körper und Ihr Wohlbefinden. Angaben zur Wirkung und zur Dosierung finden Sie in unserem Webshop. Gerne beraten Sie auch unsere Kolleg\*innen telefonisch.

**Best.-Nr. 5429877**

## CardioVital

Burgerstein CardioVital ist eine umfassende Nahrungsergänzung, die speziell auf die Gesundheit des Herzens abgestimmt ist.

30 Kapseln

**€ 36,20**



**Best.-Nr. 3052629**

## Multivitamin-Mineral CELA

Burgerstein Multivitamin-Mineral CELA ist ein vielseitiges Grundpräparat. Die perfekt aufeinander abgestimmten Vitamine, Mineralien und Spurenelemente tragen wesentlich zu Ihrer Gesundheit und Ihrem Wohlbefinden bei.

100 Tabletten

**€ 30,30**



**Best.-Nr. 5238462**

## Mood

Burgerstein Mood beinhaltet wertvolle Inhaltsstoffe, um ein positives Lebensgefühl und innere Balance zu fördern.

60 Kapseln

**€ 31,10**







**Best.-Nr. 4330906**

### **OsteoVital forte**

Kalzium und Magnesium werden für die Erhaltung normaler Knochen und Zähne benötigt und sind somit wichtige Bausteine. Auch weitere in Burgerstein OsteoVital forte enthaltene Vitamine und Spurenelemente unterstützen den Knochenstoffwechsel.

120 Tabletten

**€ 49,50**



**Best.-Nr. 3052606**

### **Selenvital**

Das Spurenelement Selen trägt dazu bei, die Zellen vor oxidativem Stress zu schützen, unterstützt zudem die normale Funktion des Immunsystems und der Schilddrüse und trägt zur Erhaltung von normalen Haaren und Nägeln bei.

100 Tabletten

**€ 20,00**



**Best.-Nr. 5605765**

### **TopFit**

Mit seinen 20 Inhaltsstoffen deckt TopFit den täglich gehobenen Mikronährstoffbedarf ab und versorgt Ihren Körper mit den wichtigsten Mikronährstoffen.

100 Tabletten

**€ 26,90**



**Best.-Nr. 3893754**

### **B-Komplex**

Burgerstein B-Komplex enthält alle acht B-Vitamine sowie Vitamin C und Magnesium und kann regelmäßig und langfristig eingenommen werden - für eine optimale Aufnahme vorzugsweise auf nüchternen Magen.

100 Tabletten

**€ 22,00**



Mehlspeisen und Gebäck

Best.-Nr. 6024

**Sacherschnitte**

ein Stück  
180 g

€ 4,10



Best.-Nr. 6100

**Esterhazyschnitte**

ein Stück  
175 g

€ 4,40



Best.-Nr. 6028

**Erdbeerfruchtschnitte**

ein Stück  
145 g

€ 2,80



Best.-Nr. 6054

**Apfelkuchen mit Streuseln**

ein Stück  
100 g

€ 2,40



Best.-Nr. 6053

**Zwetschkenkuchen mit Streuseln**

ein Stück  
100 g

€ 2,40



Best.-Nr. 6055

**Marillenkuchen**

ein Stück  
100 g

€ 2,40





Das Zusatzsortiment ist eine echte Erleichterung für mich. Anstatt Zeit im Supermarkt zu verbringen, um Lebensmittel, Getränke und Haushaltsartikel zu besorgen, kann ich alles bequem mitbestellen. Die Lieferungen sind zuverlässig und sparen mir eine Menge Zeit. Es ist wirklich praktisch, alles, was ich brauche, an einem Ort zu finden.



Herr Albrecht, 73 Jahre, Kunde seit 2021

Best.-Nr. 42015

**Muffin Schokolade**

100 g

**€ 1,90**



Best.-Nr. 46736

**Butterstriezel**

im Ganzen  
350 g

**€ 6,10**



Best.-Nr. 46617

**Topfengolatsche**

ein Stück  
112 g

**€ 2,50**



Best.-Nr. 46719

**Zimtschnecke**

ein Stück  
130 g

**€ 2,50**



Best.-Nr. 46720

### Mohnkrone

ein Stück  
130 g



€ 2,50

Best.-Nr. 46618

### Schoko-Vanilleplunder

ein Stück  
110 g



€ 2,50

Best.-Nr. 6025

### Mini-Schaumrollen

drei Stück  
140 g



€ 6,90

Best.-Nr. 46722

### Punschkrapfen

ein Stück  
190 g



€ 2,90

Best.-Nr. 6056

### Marillenkrapfen

ein Stück  
65 g



€ 1,90

Best.-Nr. 46029

### Teegebäck

Mischung aus acht Sorten  
150 g



€ 4,20

Best.-Nr. 46030

### Linzer Augen

mit Ribiselmarmelade  
150 g



€ 4,30

Best.-Nr. 46733

### Briochekipferl

ein Stück



€ 1,40

Best.-Nr. 46609

### Mürbe Kipferl

zwei Stück



€ 2,40

Best.-Nr. 46607

### Semmeln

zwei Stück



€ 1,20

Best.-Nr. 46227

### Roggenbrot

im Ganzen  
500 g

€ 2,20



Best.-Nr. 46606

### Bio - Roggi

ein Stück

€ 1,30



Best.-Nr. 46728

### Bio - Vitalspitz

ein Stück

€ 1,30



Best.-Nr. 46724

### Käsestangerl

ein Stück

€ 1,90



Best.-Nr. 46723

### Salzstangerl

ein Stück

€ 1,20



Best.-Nr. 46725

### Laugenstangerl

ein Stück

€ 1,20



Best.-Nr. 46729

### Bio - Kornspitz

ein Stück

€ 1,40



Best.-Nr. 46726

### Mohnstriezerl

ein Stück

€ 1,20



Best.-Nr. 47502

### Käse Speckstangerl

ein Stück

€ 4,00



Best.-Nr. 47740

### Schinken Pizza

ein Stück

€ 2,40



## Wurst

Best.-Nr. 440411

### Wiener mild

von Radatz  
150 g

€ 2,70



Best.-Nr. 440371

### Beinschinken

von Radatz  
150 g

€ 3,60

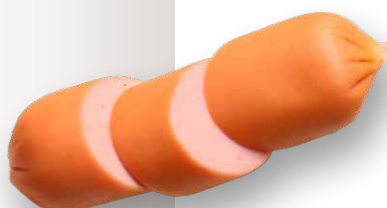


Best.-Nr. 440091

### Knacker

von Radatz  
180 g

€ 2,20



Best.-Nr. 440381

### Ungarische Salami

von Stastnik  
100 g

€ 3,60

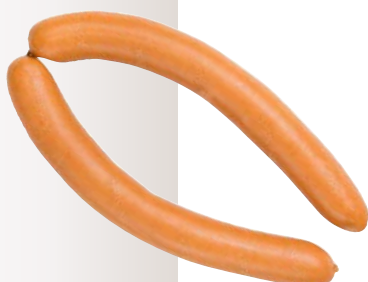


Best.-Nr. 440101

### Frankfurter

von Radatz  
120 g

€ 2,40



Best.-Nr. 440111

### Debreziner

von Radatz  
120 g

€ 2,30



Best.-Nr. 440401

### Speck

von Stastnik  
150 g

€ 3,60



Best.-Nr. 466141

### Extrawurst

von Radatz  
150 g

€ 2,20



# Milchprodukte

Best.-Nr. 80004

## Alpenmilch Vollmilch

von SalzburgMilch  
500 ml

€ 1,50



Best.-Nr. 80001

## Haltbare Vollmilch

von Schärddinger  
500 ml

€ 1,50



Best.-Nr. 80003

## Maresi - Das Original

250 g

€ 2,50



Best.-Nr. 44207

## BECEL Vital

225 g

€ 2,00



Best.-Nr. 45847

## Teebutter

von Schärddinger  
250 g

€ 3,30



Best.-Nr. 257057

## Laktosefreies Natur Joghurt

von NÖM  
200 g

€ 1,20



Best.-Nr. 202326

## Natur Joghurt

von NÖM  
250 g

€ 0,90



Best.-Nr. 24092

## Schokolade Pudding

von Landliebe  
150 g

€ 1,10



Best.-Nr. 24094

## Vanille Pudding

von Landliebe  
150 g

€ 1,10



Best.-Nr. 201599

### Erdbeer Fruchtjoghurt

von NÖM  
180 g

€ 1,20



# Käse und Aufstriche

Best.-Nr. 92168

### Käseaufschnitt

von Schäringer  
150 g

€ 3,00



Best.-Nr. 44203

### Eckerlkäse Sortiment

von Alma  
150 g

€ 4,80



Best.-Nr. 80026

### Sirius Camembert

von Schäringer  
100 g

€ 1,90



Best.-Nr. 80022

### Rollino Kräuter

von Schäringer  
125 g

€ 3,20



Best.-Nr. 46611

### Rauchfleisch Aufstrich

von Inzersdorfer  
80 g

€ 2,00



Best.-Nr. 80019

### Bratltopf

von Schachinger  
150 g

€ 1,70



Best.-Nr. 80037

### Ei-Salat

von Wojnar  
200 g

€ 2,30





Best.-Nr. 80020

### Grammelschmalz

von Schachinger  
150 g

€ 1,50



Best.-Nr. 80036

### Liptauer mild

von Wojnar  
150 g

€ 2,20



# Kompotte und Marmeladen

Best.-Nr. 44103

### Rhabarberkompott

von Staud's  
314 ml

€ 4,40



Best.-Nr. 44106

### Weichselkompott

von Staud's  
314 ml

€ 4,40



Best.-Nr. 46602

### Marillenmarmelade

von darbo  
330 g

€ 3,00



Best.-Nr. 46603

### Erdbeermarmelade

von darbo  
330 g

€ 3,20



Best.-Nr. 44104

### Apfelmus

von Staud's  
314 ml

€ 3,30



Best.-Nr. 44050

### Sauerkirschen

von Retzer  
360 g

€ 3,50



Best.-Nr. 44049

### Zwetschenröster

von Retzer  
380 g

€ 3,40



## Salate

Best.-Nr. 69171

### Erdäpfelsalat

von Efko  
250 g



€ 2,70

Best.-Nr. 44044

### Rote-Rübensalat Julienne

von Retzer  
350 g



€ 2,70

Best.-Nr. 44043

### Pusztasalat

von Retzer  
350 g



€ 2,70

Best.-Nr. 44042

### Karottensalat

von Retzer  
340 g



€ 2,70

Best.-Nr. 44045

### Paprikasalat

von Retzer  
340 g



€ 2,60

Best.-Nr. 44046

### Fisolensalat

von Retzer  
360 g



€ 2,60

Best.-Nr. 44047

### Schwarzwurzelsalat

von Retzer  
350 g



€ 2,60

Best.-Nr. 44048

### Delikatess-Gurken

von Retzer  
330 g



€ 2,70

# Naschereien und Kaffee

Best.-Nr. 402729

**Mannerschnitten Original**

von Manner  
75 g

**€ 1,30**



Best.-Nr. 46710

**Katzenzungen**

von Küfferle  
75 g

**€ 3,70**



Best.-Nr. 46709

**Süßer Dank Nougatpralinen**

von Heindl  
58 g

**€ 3,80**



Best.-Nr. 80045

**Rum Kokos**

von Casali  
100 g

**€ 2,40**



Best.-Nr. 402248

**Schokobananen**

von Casali  
110 g

**€ 1,70**

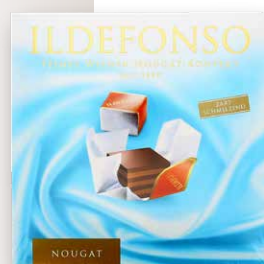


Best.-Nr. 46711

**Ildefonso**

150 g

**€ 6,60**



Best.-Nr. 80011

**Kaffee Harmonisch-Mild gemahlen**

von Eduscho  
500 g

**€ 10,20**



Best.-Nr. 80012

**Caffè Crema ganze Bohne**

von Eduscho  
1000 g

**€ 21,20**



Best.-Nr. 46503

**Wiener Zucker Feinkristallzucker**

1000 g

**€ 2,60**



## Getränke

Best.-Nr. 23494

### Früchtetee

von Teekanne  
20 Beutel



€ 3,20

Best.-Nr. 06160

### Schwarztee

von Teekanne  
20 Beutel



€ 2,40

Best.-Nr. 80217

### Red Bull

250 ml



€ 1,80

Best.-Nr. 80218

### Red Bull zuckerfrei

250 ml



€ 1,80

Best.-Nr. 80212

### Fruccade Orange

500 ml



€ 1,70

Best.-Nr. 80208

### Eistee Pfirsich

von Rauch  
500 ml



€ 1,70

Best.-Nr. 80207

### Eistee Zitrone

von Rauch  
500 ml



€ 1,70

Best.-Nr. 80304

### Naturtrüber Apfelsaft

von Höllinger  
1000 ml



€ 3,30

Best.-Nr. 80302

### Orangensaft

von Rauch  
1000 ml



€ 4,10

Best.-Nr. 80301

### Apfelsaft

von Rauch  
1000 ml

€ 2,60



Best.-Nr. 80303

### Multivitaminsaft

von Rauch  
1000 ml

€ 3,00



Best.-Nr. 80106

### Vöslauer mild

1000 ml

€ 1,10



Best.-Nr. 80107

### Vöslauer still

1000 ml

€ 1,10



Best.-Nr. 80105

### Vöslauer prickelnd

1000 ml

€ 1,10



Best.-Nr. 80201

### Coca Cola

500 ml

€ 1,50



Best.-Nr. 80214

### Coca Cola Zero

500 ml

€ 1,50



Best.-Nr. 80209

### Coca Cola Light

500 ml

€ 1,50



Best.-Nr. 80703

### Stiegl Goldbräu

500 ml

€ 1,80



Best.-Nr. 80701

### Ottakringer Helles

330 ml

€ 1,40



Best.-Nr. 80710

### Grüner Veltliner

von Dockner  
1000 ml

€ 5,80



Best.-Nr. 61006

### Blaifränkisch Landwein

von Winvino  
750 ml

€ 4,90



Best.-Nr. 80608

### Sekt trocken Piccolo

von Henkell  
200 ml

€ 3,20



## Mikrowellen Geschirr

Best.-Nr. H-018

### Mikrowellenabdeckhaube hoch

1 Stück

€ 3,30



Best.-Nr. H-019

### Mikrowellenabdeckhaube nieder

1 Stück

€ 2,60



Best.-Nr. H-020

### Mikrowellenteller

1 Stück

€ 2,80



Best.-Nr. H-021

### Mikrowellenschüssel 3er-Set

1 Stück

€ 11,60



# Haushalt

Best.-Nr. 20980

## Feuchtes Toilettenpapier

von Tempo  
2x 42 Blätter

€ 5,00



Best.-Nr. H-078

## Toilettenpapier

von Clever  
10 x 220 Blatt

€ 5,20



Best.-Nr. H-081

## Küchenrollen

von Clever  
6 Stück

€ 4,20



Best.-Nr. H-079

## Taschentücher

von Clever  
30 x 10 Stück

€ 3,90



Best.-Nr. H-080

## Taschentücher Box

von Clever  
100 Blatt

€ 1,80



Best.-Nr. 49571

## Geschirrspülmittel

von Aro  
500 ml

€ 1,50



Best.-Nr. 05403

## Topfreiniger

von Aro  
5 Stück

€ 1,00



Best.-Nr. H-064

## Müllsäcke mit Zugband 30 Liter

von Clever  
30 Stück

€ 1,50



Best.-Nr. 49658

## WC-Reiniger Lemon

von Aro  
1000 ml

€ 2,10



# Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB) der WRK Handel und Dienstleistungen des Wiener Roten Kreuzes GmbH (nachfolgend „WRK GmbH“)

Stand: März 2024

## 1. Geltungsbereich

- (1) Diese Allgemeinen Geschäftsbedingungen gelten für sämtliche Verträge, die zwischen WRK GmbH als Verkäuferin und Ihnen als Käufer (nachfolgend „Besteller“) geschlossen werden und zwar in ihrer im Zeitpunkt der Bestellung jeweils gültigen Fassung.
- (2) Mündliche Nebenabsprachen, sofern sie von uns nicht schriftlich bestätigt werden, haben keine Gültigkeit. Allfällige Allgemeine Geschäftsbedingungen des „Bestellers“ kommen nicht zur Anwendung.

## 2. Vertragspartner

Der Kaufvertrag bzw. Dienstleistungsvertrag wird mit der WRK Handel und Dienstleistungen des Wiener Roten Kreuzes GmbH, Nottendorfer Gasse 21, 1030 Wien Firmenbuchnummer: FN 134138m, HG Wien UID: ATU39121400

Telefon: +43 (0) 1 79 580-0, Fax: +43 (0) 1 79 580-9000

E-Mail: office@w.rotekreuz.at geschlossen.

## 3. Vertragsabschluss

Durch Bestellung per Telefon, E-Mail, Bestellschein, Webshop oder Vengolino App stellen Sie als Besteller ein verbindliches Angebot zum Abschluss eines Kauf- oder Dienstleistungsvertrages. Die WRK GmbH bestätigt den Eingang der Bestellung, wodurch der Vertrag zustande kommt.

## 4. Gewährleistung

- (1) Die Gewährleistung erfolgt aufgrund des Gewährleistungsrechts gemäß §§ 922 ff ABGB. Demnach ist die Gewährleistung die gesetzlich angeordnete, verschuldensunabhängige Haftung der WRK GmbH für Mängel, die bei der gekauften Ware bzw. Dienstleistung zum Zeitpunkt der Übergabe bereits veranlagt bzw. vorhanden waren. Mängel, die erst zu einem späteren Zeitpunkt auftreten und nicht bereits bei der Übergabe veranlagt bzw. vorhanden waren, sind von der Gewährleistung nicht erfasst.
- (2) Gegenüber Konsumenten im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes beträgt die Frist zur Geltendmachung der Gewährleistung bei beweglichen Sachen 2 Jahre ab Übergabe der Ware/Erbringung der Dienstleistung.
- (3) Gegenüber Unternehmern beträgt die Frist zur Geltendmachung der Gewährleistung bei beweglichen Sachen 6 Monate. Die Beweislastumkehr des § 924 ABGB ist gegenüber Unternehmern nicht anwendbar. Voraussetzung für die Geltendmachung der Gewährleistung durch den Unternehmer ist die Mängelrüge gemäß § 377 UGB, die schriftlich und unverzüglich, spätestens jedoch innerhalb von 14 Tagen ab Übergabe der Ware, vorzunehmen ist.
- (4) Gewährleistung erfolgt durch kostenlose Behebung des nachgewiesenen Mangels oder Austausch der Ware innerhalb angemessener Frist. Sind Behebung und Austausch nicht möglich oder mit unverhältnismäßig hohen Kosten verbunden, wird eine angemessene Preisminderung, oder, sofern es sich nicht um einen geringfügigen Mangel handelt, eine Wandlung des Vertrages gewährt.

## 5. Erfüllungsort

Erfüllungsort ist die vom Besteller bekanntgegebene Liefer- und Versandadresse.

## 6. Lieferung und Liefervorbehalt

- (1) Die WRK GmbH versendet bzw. erbringt die bestellten Waren oder Dienstleistungen ohne unnötigen Aufschub, spätestens jedoch innerhalb von 30 Tagen ab Bestellung an die vom Besteller angegebene Adresse, sofern nichts anderes vereinbart wurde.
- (2) Ist eine fristgerechte Warenversendung oder Erbringung der Dienstleistung nicht möglich, verständigt die WRK GmbH den Besteller schriftlich oder telefonisch von dem voraussichtlichen Liefer- bzw. Erbringungstermin und ersucht ihn, sich dazu zu äußern, ob er unter diesen Voraussetzungen an seinem Angebot festhalten möchte. Hält der Besteller nicht an seiner Bestellung fest, werden gegebenenfalls bereits geleistete Zahlungen rückabgewickelt.
- (3) Sollte die WRK GmbH während der Bearbeitung der Bestellung feststellen, dass die bestellte Ware nicht verfügbar ist bzw. die bestellte

Dienstleistung nicht erbracht werden kann, so wird der Besteller darüber unverzüglich schriftlich oder telefonisch informiert.

- (4) Die WRK GmbH ist nicht für Lieferausfälle oder Lieferverzögerungen verantwortlich, welche durch höhere Gewalt, Streiks, Unfälle, Wetter oder Verkehrsbehinderungen verursacht werden.
- (5) Die Höhe der Liefer- bzw. Zustellkosten ergibt sich aus den jeweils zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses ausgewiesenen Beträgen, die bei den jeweiligen Produkten zu finden sind.

## 7. Zahlung

- (1) Der in Rechnung gestellte Preis ist, sofern nichts anderes vereinbart wurde, binnen 14 Tagen nach Erhalt der Rechnung ohne Abzug zahlbar.
- (2) Die Bezahlung der Ware bzw. Dienstleistung erfolgt wahlweise bar, per Bankomat oder mittels Kreditkarte (VISA, MasterCard) direkt bei Lieferung, oder aber über Monatsrechnung durch Bankeinzug oder Erlagschein. Die WRK-GmbH behält sich das Recht vor, im Einzelfall bestimmte Zahlungsmodalitäten auszuschließen.
- (3) Sollte der Besteller mit seinen Zahlungen in Verzug geraten, ist er verpflichtet, die gesetzlichen Verzugszinsen zu tragen. Darüber hinaus werden Mahngebühren in der Höhe von € 4,00 bei der 2. Mahnung sowie € 8,00 bei der 3. Mahnung verrechnet. In weiterer Folge anfallende Kosten des Inkassobüros werden ebenfalls in Rechnung gestellt. Etwaige Spesenbelastungen von Rücküberweisungen werden zur Verrechnung gebracht.
- (4) Angegebene Beträge in allen Publikationen (Jahresangebot, Angebotsflyern, Webshop etc.) verstehen sich inklusive aller gesetzlichen Steuern und Abgaben.

## 8. Eigentumsvorbehalt

- (1) Alle Waren werden unter Eigentumsvorbehalt geliefert und bleiben bis zur vollständigen Bezahlung Eigentum der WRK GmbH.
- (2) Bei Zahlungsverzug ist die WRK GmbH berechtigt, alternativ zu den in Punkt 7 Abs 3 genannten Rechtsfolgen vom vereinbarten Eigentumsvorbehalt Gebrauch zu machen und die Ware abzuholen, ohne dass dies einem Rücktritt vom Vertrag gleichzusetzen ist.

## 9. Rücktritt

- (1) Ist der Besteller ein Konsument im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes, hat er das Recht, von einem im Fernabsatz geschlossenen Vertrag binnen einer Frist von vierzehn Tagen ab Zustellung der Ware bzw. bei Dienstleistungen 14 Tage ab Vertragsabschluss ohne Angabe von Gründen zurückzutreten.
- (2) Um sein Rücktrittsrecht auszuüben, muss der Besteller mittels telefonischer oder schriftlicher Erklärung (z. B. ein mit der Post versandter Brief, Telefax, E-Mail oder Telefonanruf) seinen Entschluss, von diesem Vertrag zurückzutreten, bekannt geben. Bei schriftlichem Rücktritt reicht es zur Wahrung der Rücktrittsfrist aus, dass die Mitteilung über die Ausübung des Rücktrittsrechts vor Ablauf der Rücktrittsfrist abgesendet wird. Die Rücktrittserklärung ist an die in Punkt 2 genannte Postanschrift oder E-Mail-Adresse der WRK GmbH zu senden.
- (3) Kein Rücktrittsrecht besteht, wenn
  - a. es sich bei den bestellten Waren um Waren handelt, die schnell verderben können oder deren Verfallsdatum schnell überschritten würde bei Verträgen über Dienstleistungen, wenn
    - i. die WRK GmbH auf ausdrücklichen Verlangens des Konsumenten bereits vor Ablauf der Rücktrittsfrist nach Abs 1 mit der Ausführung der Dienstleistung begonnen hatte und
    - ii. der Konsument darüber informiert wurde, dass er bei vollständiger Vertragserfüllung sein Rücktrittsrecht verliert und
    - iii. die Dienstleistung sodann vollständig erbracht wurde;
  - b. bei Verträgen über Waren, die nach Kundenspezifikation angefertigt werden oder die eindeutig auf persönliche Bedürfnisse des Bestellers zugeschnitten sind;
  - c. bei Verträgen über Waren, die versiegelt geliefert werden und aus Gründen des Gesundheitsschutzes oder aus Hygienegründen nicht zur Rückgabe geeignet sind, sofern die Versiegelung nach der Lieferung entfernt wurde



- (4) Folgen des Rücktritts
- a. Der Besteller hat die Waren unverzüglich und in jedem Fall spätestens binnen vierzehn Tagen ab dem Tag, an dem er der WRK gegenüber bekannt gibt, vom Vertrag zurückzutreten, an die in Punkt 2 genannte Anschrift der WRK GmbH zurückzusenden oder zu übergeben. Der Besteller trägt die unmittelbaren Kosten der Rücksendung der Waren. Die Frist ist gewahrt, wenn die Waren vor Ablauf der Frist von vierzehn Tagen abgesendet wurden. Nach erfolgtem Rücktritt und nach Erhalt der rückgesandten Ware nimmt die WRK GmbH unverzüglich eine Rückzahlung der vom Besteller erhaltenen Zahlung mit Ausnahme der Versandkosten vor. Die WRK GmbH kann die Rückzahlung verweigern, bis sie die Waren wieder zurück- erhalten hat oder bis der Besteller den Nachweis erbracht hat, dass die Waren zurückgesandt wurden, je nachdem, welches der frühere Zeitpunkt ist.
  - b. Hat der Besteller verlangt, dass die WRK GmbH mit der Erbringung von Dienstleistungen während der Rücktrittsfrist beginnen soll, so hat der Besteller der WRK GmbH für den Zeitraum ab Beginn der Erbringung der Dienstleistungen bis zur Bekanntgabe des Rücktritts ein angemessenes Entgelt zu zahlen. Dieses errechnet sich aus dem Verhältnis der bereits erbrachten Dienstleistungen zum Gesamtumfang der im Vertrag vorgesehenen Dienstleistungen.

#### 10. Stornierung und Rückgabe bei Bestellung von Speisen

Bei der Bestellung von Speisen greift das gesetzliche Rücktrittsrecht gemäß Punkt 9 grundsätzlich nicht (siehe Punkt 9 Abs 3 lit a). Dem Besteller wird jedoch vertraglich das Recht eingeräumt, bei der Bestellung von Speisen bis 12:00 Uhr am Werktag vor dem Liefertermin kostenfrei zu stornieren. Für Stornierungen nach diesem Zeitpunkt sowie unzustellbare Lieferungen durch Verschulden des Bestellers (d.h. Abwesenheit bei Eintreffen der Lieferung innerhalb der angegebenen Zustellzeiten) behalten wir uns vor, Stornogebühren von 10 % des Bestellwertes zu verrechnen.

#### 11. Sonderregeln für die Miete von Gebrauchsgegenständen (Tiefkühlboxen, Mikrowellen)

- (1) Die WRK GmbH vermietet Tiefkühlboxen und Mikrowellen an Kund\*innen, die regelmäßig Speisen über die WRK GmbH beziehen und eine Tiefkühlbox zur Lagerung und/oder eine Mikrowelle für das Aufwärmen der gelieferten Speisen benötigen.
- (2) Voraussetzung für die Miete einer Tiefkühlbox/Mikrowelle ist daher, dass zumindest eine Speisenbestellung pro Monat erfolgt.
- (3) Der Mietvertrag über Gebrauchsgegenstände zwischen der WRK GmbH und dem Kunden wird auf unbestimmte Zeit abgeschlossen und kann von beiden Seiten ohne Einhaltung einer Frist jederzeit gekündigt werden.
- (4) Das Recht zur vorzeitigen Auflösung aus wichtigem Grund bleibt hiervon unberührt.
- (5) Vertragsbeginn ist der Tag der Zustellung bzw. Übergabe des Mietgegenstandes an den Kunden. Ab diesem Tag ist der Mietzins entsprechend des Punktes 7 dieser AGB zu leisten.
- (6) Die Höhe des Mietzinses und die Liefergebühren ergeben sich aus den jeweils zum Zeitpunkt des Vertragsabschlusses für den Mietgegenstand und das mitvermietete Zubehör ausgewiesenen Beträgen. Diese sind bei den jeweiligen Produkten zu finden.
- (7) Die WRK GmbH behält sich vor, einmal jährlich eine Anpassung des Mietzinses entsprechend der Veränderungsrate des von der Bundesanstalt für Statistik Austria verlautbarten Verbraucherpreisindex 2020 oder des an seine Stelle tretenden Index vorzunehmen, sofern eine solche erforderlich ist, um die gewohnten Qualitätsstandards aufrecht erhalten zu können.
  - a) Ausgangsbasis für die Berechnung der Anpassung ist der für den Monat des Vertragsbeginns verlautbarte Wert.
  - b) Die WRK GmbH wird den Kunden über eine solche Anpassung rechtzeitig, jedenfalls aber ein Monat vor dem geplanten Zeitpunkt des Inkrafttretens der Anpassung, schriftlich informieren.
  - c) Sofern vor dem geplanten Zeitpunkt des Inkrafttretens der Anpassung kein Widerspruch des Kunden erfolgt, gilt dessen Zustimmung zur Anpassung erteilt.
  - d) Ein Widerspruch des Kunden hat zur Folge, dass das Vertragsverhältnis mit dem Tag vor dem geplanten Inkrafttreten der Anpassung beendet wird.

- e) Die WRK GmbH wird den Kunden im Informationsschreiben über die Anpassung nochmals gesondert auf die Folgen gemäß lit c und d hinweisen.

#### 12. Verwendung des Mietgegenstands

- (1) Der Kunde wird den Mietgegenstand ausschließlich für den Eigenbedarf nutzen. Eine entgeltliche oder unentgeltliche Überlassung an Dritte ist nicht zulässig.
- (2) Der Kunde hat den Mietgegenstand pfleglich zu behandeln und nur bestimmungsgemäß bzw. fach- und sachgerecht zu verwenden. Er ist verpflichtet, sich an alle in der Bedienungsanleitung genannten sowie von der WRK GmbH erteilten Anweisungen zu halten.
- (3) Etwaige Schäden oder Mängel des Mietgegenstands wird der Kunde der WRK GmbH unverzüglich bekannt geben, unabhängig davon, ob diese auf natürlichen Verschleiß oder auf das Verhalten des Kunden, der WRK GmbH oder eines Dritten zurückzuführen sind.

#### 13. Zurückstellung des Mietgegenstandes

- (1) Nach Beendigung bzw. Auflösung des Mietverhältnisses wird die WRK GmbH den Mietgegenstand samt Zubehör binnen 14 Tagen an der Adresse des Kunden abholen.
- (2) Für die Abholung und (erforderlichenfalls) Reinigung des Mietgegenstandes verrechnet die WRK GmbH dem Kunden eine Abholungs- und Reinigungspauschale, deren Höhe je nach Mietgegenstand ausgewiesen ist.
- (3) Bei starker Verunreinigung wird über die normale Reinigungspauschale hinaus eine zusätzliche Gebühr verrechnet (je nach Aufwand).

#### 14. Haftungsausschluss

- (1) Die WRK GmbH haftet für Schäden im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften, sofern ihr grobe Fahrlässigkeit oder Vorsatz nachgewiesen werden. Eine Haftung für Schäden bei leichter Fahrlässigkeit sowie der Ersatz von indirekten oder Folgeschäden, Vermögensschäden oder Gewinnentgang werden ausgeschlossen. Hinsichtlich Personenschäden besteht eine Haftung auch bei leichter Fahrlässigkeit.
- (2) Die WRK übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit und Vollständigkeit von Publikationen und Internetseiten. Es kann zu Druck- bzw. Schreibfehlern kommen.

#### 15. Datenschutz

- (1) Informationen zur Datenverarbeitung durch die WRK GmbH im Zusammenhang mit dem Kauf von Waren sind unter <https://spei-senzusteller.at/datenschutz/> zu finden.
- (2) Informationen zur Datenverarbeitung durch die WRK GmbH im Zusammenhang mit der Erbringung von Dienstleistungen sind unter [www.rites-kreuz.at/wien/datenschutz](http://www.rites-kreuz.at/wien/datenschutz) zu finden.

#### 16. Salvatorische Klausel

- (1) Stellt sich eine Bestimmung dieser AGB als unwirksam, undurchführbar oder lückenhaft heraus, so wird dadurch die Gültigkeit der übrigen Bestimmungen dieser AGB nicht berührt.
- (2) An die Stelle der unwirksamen, undurchführbaren oder lückenhaften Bestimmung tritt eine solche wirksame Bestimmung, wie sie die Parteien unter Berücksichtigung des Zwecks dieser AGB vereinbart hätten, wenn ihnen beim Abschluss dieser Vereinbarung die Unwirksamkeit, Undurchführbarkeit oder Lückenhaftigkeit der der betreffenden Bestimmung bewusst gewesen wäre.

#### 17. Rechtswahl, Erfüllungsort und Gerichtsstand

- (1) Für die Rechtsbeziehungen der Parteien ist österreichisches Recht unter Ausschluss der Verweisungsnormen maßgeblich. Das UN-Kaufrecht wird ausgeschlossen. Der Erfüllungsort richtet sich nach Punkt 5 dieser AGB.
- (2) Gerichtsstand für alle Streitigkeiten ist Wien. Ist der Besteller ein Konsument im Sinne des Konsumentenschutzgesetzes, ist Gerichtsstand der allgemeine Gerichtsstand des Bestellers.

# Testangebot

## Wählen Sie 3 Hauptspeisen für € 9,-

Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack und testen Sie Speisen aus unserem Hauptspeisensortiment

**INKL. ZUSTELLUNG**

### Kundenservice:

Mo – Do: 7.00 – 16.00 Uhr,  
Fr: 7.00 – 14.00 Uhr

**(01) 79 5 79**

**info@speisenzusteller.at**  
**www.speisenzusteller.at**

Angebot nur für Neukund\*innen (als Neukund\*in gilt, wer ab 2023 keine Lieferung an eine Adresse in Wien erhalten hat). Lieferung an Haushalte in Wien. Nicht mit Aktionen, Rabatten oder Gutscheinen kombinier- oder einlösbar. Bezug einer Erstlieferung nur gegen Barzahlung. Druckfehler vorbehalten. Dieses Angebot gilt einmal pro Person bis auf Widerruf.

Best.-Nr. 991123



### Hausgemachtes Rindgulasch mit Spätzle

Gesamt-Einwaage: 420 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 505 kcal  
BE 4,9; Allergenhinweis: A1, C



Best.-Nr. 991322



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

Gesamt-Einwaage: 420 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 674 kcal  
BE 3,2; Allergenhinweis: A1, C, G, O



Best.-Nr. 991219



### 2 Naturschnitzel vom Schwein, mit Brokkolireis

Gesamt-Einwaage: 440 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 666 kcal  
BE 4,4; Allergenhinweis: -



Best.-Nr. 991835



### Wurstknödel ③⑦⑧ Erdäpfelknödel gefüllt mit Wiener Wurst und Selchspeck, dazu Sauerkraut

Gesamt-Einwaage: 400 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 496 kcal  
BE 5,7; Allergenhinweis: A1



Best.-Nr. 991501



### Schlemmerteller

#### Hühnerfilets in Gemüsesauce mit Röstinchen

Gesamt-Einwaage: 440 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 562 kcal  
BE 3,3; Allergenhinweis: C, G



Best.-Nr. 991720



### Krautfleckerl

Gesamt-Einwaage: 300 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 381 kcal  
BE 5,0; Allergenhinweis: A1, C



Best.-Nr. 991726



### Rahmfisolen mit Röstinchen

Gesamt-Einwaage: 390 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 447 kcal  
BE 3,3; Allergenhinweis: G



Best.-Nr. 993452



### Alaska-Seelachsfiletschnitte mit Paprikagemüse, Langkorn-Wildreismischung

Gesamt-Einwaage: 360 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 387 kcal  
BE 3,6; Allergenhinweis: D



Best.-Nr. 991922



### Topfenpalatschinken in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

Gesamt-Einwaage: 420 g  
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 798 kcal  
BE 6,7; Allergenhinweis: A1, C, G



Kann Spuren von Alkohol enthalten



**WIENER ROTES KREUZ  
DER SPEISENZUSTELLER**



## Impressum

Medieninhaber: WRK Handel und Dienstleistungen des Wiener Roten Kreuzes GmbH; Satz, Layout und Produktion: markushechenberger.net, Verlags- und Herstellungsort: Wien, 2024

Alle Rechte und Preisänderungen vorbehalten. Die angegebenen Preise verstehen sich als unverbindlich. Abweichungen in Folge von Druckfehlern, Irrtümern oder kurzfristigen Änderungen bleiben vorbehalten. Für etwaige inhaltliche Unstimmigkeiten und Fehler werden keinerlei Verantwortung und Haftung übernommen. Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher Steuern und Abgaben. Die abgebildeten Fotos sind Symbolabbildungen. Mit Ihrer Bestellung erkennen Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen (AGB) der WRK Handel und Dienstleistungen des Wiener Roten Kreuzes GmbH an. Abgabe nur in Haushaltsmengen. **Bitte beachten Sie: bei Einnahme von Medikamenten sollten Sie auf keinen Fall Alkohol konsumieren.** Gerichtsstand Wien.