

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 CO₂.

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 kohlenhydratarme 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°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®-Verpackung!



Von Mutter Natur verpackt – Nachhaltige Rohstoffe

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

Kompostierbar und damit abbaubar in 90 Tagen

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

Plastik kommt uns nicht in die Pappe!

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

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

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



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

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

Aufbereitung **BioPap[®]-Schale**

Aufbereitung in der BIOPAP[®]-Menüschale

Die Aufbereitung in der neuen BIOPAP[®]-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 ^{③ ⑦ ⑧} 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



Hauptspeisen

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



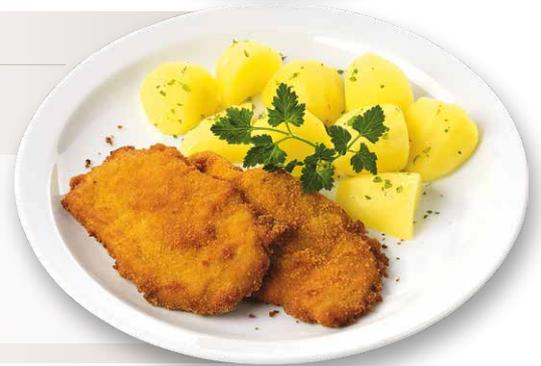
Best.-Nr. 1208



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 ^{③ ⑦ ⑧} 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 ^{③ ⑦ ⑧} vom Schopf mit Gabelkraut und Selchschulterstreifen, dazu Serviettenknödel

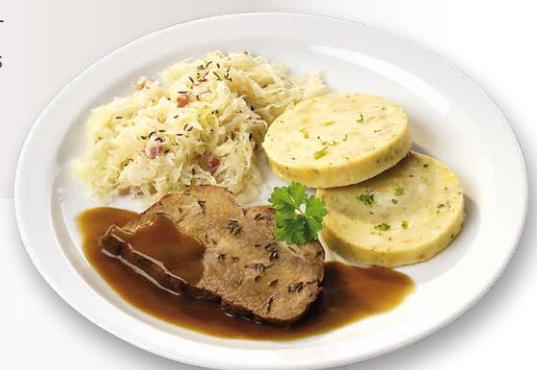
Wussten Sie?

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



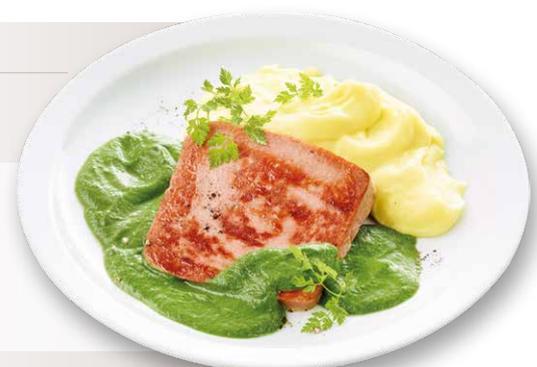
Best.-Nr. 1846



Gebratener Leberkäse ^{③ ⑦} 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



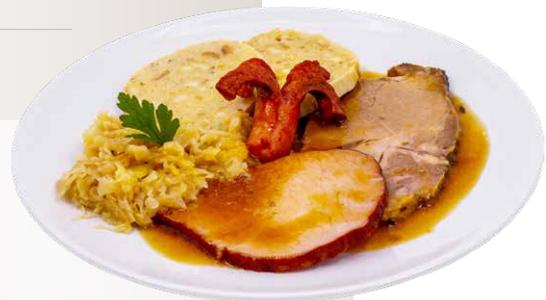
Bauernschmaus ^{③ ⑦ ⑧} mit Schopfbraten, Selchkarree und Frankfurter, dazu Sauerkraut und Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: Energie 570 kcal

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

€ 8,00



Best.-Nr. 1226



Surbraten ^{③ ⑦ ⑧} 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 ^{③ ⑦ ⑧} 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 ^{③ ⑦ ⑧}

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



Debrecziner Gulasch ^{③ ⑦ ⑧}

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 ^{③ ⑦}

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 ^{③ ⑦ ⑧}

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 ^{③ ⑦ ⑧} 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 ^{② ③ ⑦ ⑧} 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 ^{③ ⑦ ⑧} 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 Paradeisersauce

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)

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



Hühnergchnetzeltes »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.

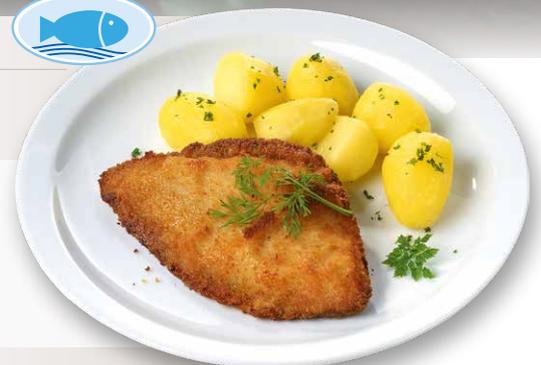
Best.-Nr. 1608



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" ③ ⑦ ⑧ 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 **€ 8,00**

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



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
07–11:30 Uhr Bezirke 1., 2., 3., 4., 5.	07–11:30 Uhr Bezirke 18., 19.	07–11:30 Uhr Bezirk 10.	07–11:30 Uhr Bezirke 14., 15.	07–11:30 Uhr Bezirk 22.
10:30–14 Uhr Bezirke 6., 7., 8., 9., 20.	10:30–14 Uhr Bezirke 16., 17.	10:30–14 Uhr Bezirke 11., 23.	10:30–14 Uhr Bezirke 12., 13.	10:30–14 Uhr 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
Ostermontag 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
Staatsfeiertag 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
Christi Himmelfahrt 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
Pfingstmontag 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
Fronleichnam 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
Mariä Himmelfahrt 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
Allerheiligen 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
Weihnachten	25.12.2024	Sie werden wie gewohnt beliefert! Ihre Bestellung benötigen wir bis Mo. 23.12.2024 12:00 Uhr	
Stefanietag	26.12.2024	Sie werden wie gewohnt beliefert! Ihre Bestellung benötigen wir bis Mo. 23.12.2024 12:00 Uhr	
Neujahr 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
Heilige Drei Könige 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
Ostermontag 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:



Meine Daten:



Meine Daten:



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



Cremespinat 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 Käselaike 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)

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 ⁹

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 ⁹ 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 Kalbsbutterschnitzel

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

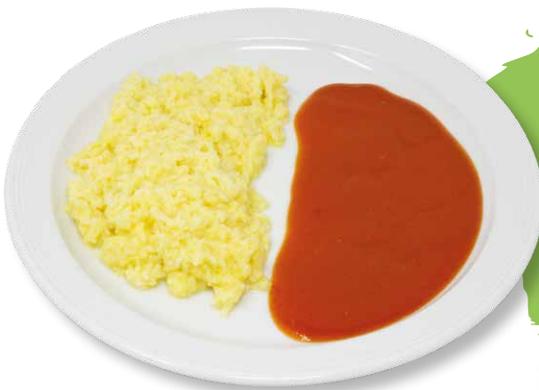
Teil- oder Vollpürierte Sonderkost

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 Karotten-
gemüse 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

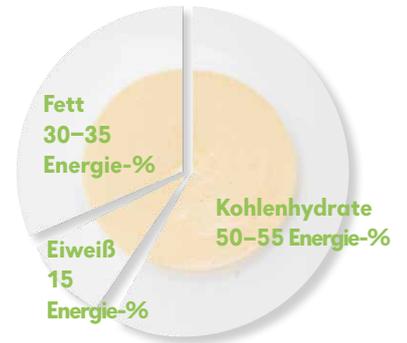
Allergienhinweis: D, G, O



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.



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, nährstoffbilanzierter 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, nährstoffbilanzierter 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

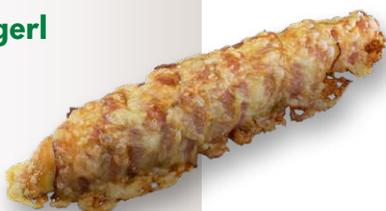


Best.-Nr. 47502

Käse Speckstangerl

ein Stück

€ 4,00



Best.-Nr. 47740

Schinken Pizza

ein Stück

€ 2,40



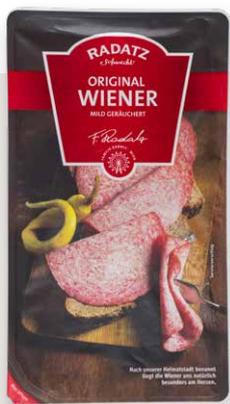
Wurst

Best.-Nr. 440411

Wiener mild

von Radatz
150 g

€ 2,70



Best.-Nr. 440371

Beinschinken

von Radatz
150 g

€ 3,60

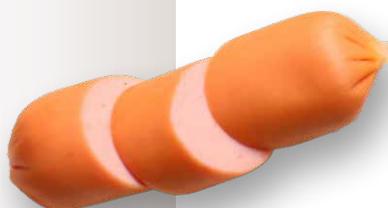


Best.-Nr. 440091

Knacker

von Radatz
180 g

€ 2,20



Best.-Nr. 440381

Ungarische Salami

von Stastnik
100 g

€ 3,60

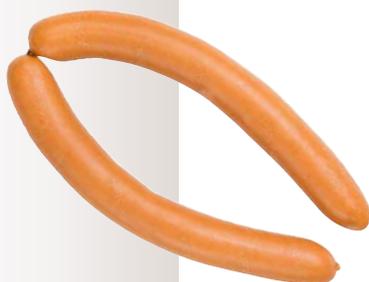


Best.-Nr. 440101

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

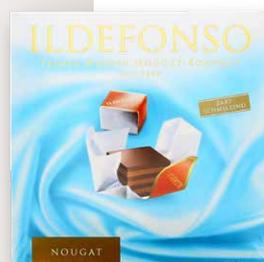


Best.-Nr. 46711

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

Blaufränkisch 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 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.