

2026/2027



WIENER ROTES KREUZ
DER SPEISENZUSTELLER

Ihre Kund*innen-Nr.:

--	--	--	--	--

Schmankerln für daheim



Kundenservice:
Mo – Do: 7.00 – 15.00 Uhr,
Fr: 7.00 – 14.00 Uhr

(01) 79 5 79

info@speisenzusteller.at
www.speisenzusteller.at

Wir sind für Sie da!

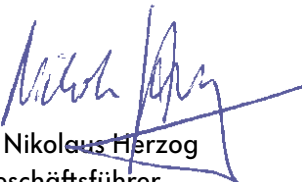
Seit über 30 Jahren begleiten wir unsere Kundinnen und Kunden nach unserem Leitsatz **„geschmackvoll – gesund – persönlich“**. Ihre Wünsche und Bedürfnisse stehen dabei stets im Mittelpunkt. Mit großem Engagement und hoher Verantwortung setzen wir uns täglich dafür ein, Ihnen beste Qualität und einen verlässlichen Service zu bieten.

Unsere Schmankerln verbinden Tradition und Genuss auf besondere Weise. Sämtliche Mahlzeiten werden frisch in unserer Wiener Küche – der Menü-Manufaktur – von Hand zubereitet. Um höchste Qualität zu gewährleisten, werden die Speisen unmittelbar nach der Zubereitung schockgefrostet. Dieses besonders schonende Verfahren bewahrt Zellstruktur und Konsistenz, schützt wertvolle Nährstoffe und sorgt dafür, dass Vitamine erhalten bleiben. So kommt der volle Geschmack frisch gekocht bei Ihnen an.

Bei der Auswahl unserer Zutaten legen wir großen Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität. Unsere Erdäpfel stammen aus dem Waldviertel, Obst und Gemüse beziehen wir saisonal aus Österreich. Zudem verzichten wir in unserem Sortiment bewusst auf Palmöl.

Heuer bieten wir Ihnen **zehn neue Speisen an**, die wir **nach Ihren Wünschen** entwickelt haben. Viel Freude beim Durchblättern unseres neuen Katalogs.

Guten Appetit!


Mag. Nikolaus Herzog
Geschäftsführer



„Helfen Sie uns helfen“

Wir als Hilfsorganisation haben einen klaren Auftrag. Wir sind immer im Einsatz, wenn Hilfe benötigt wird. Mit Ihrem Kauf unterstützen Sie wichtige Rotkreuz-Projekte in Wien.

Vielen Dank

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.
- **Supermarkt:** Großes Zusatzsortiment von Getränken über Mehlspeisen bis hin zu Haushaltswaren.
- Regional und nachhaltig
- Bestellen mit unserer **App „Vengolino“** auch außerhalb unserer Telefonzeiten.
- Gratis Zustellung im Raum Wien ab einem Bestellwert von € 61.
- Keine vertragliche Bindung. Sie bestellen nur dann, wenn Sie Bedarf haben.



Suppen ab Seite 10

Hauptspeisen ab Seite 14

Rind & Kalb ab Seite 14
Schwein ab Seite 19
Faschiertes & Wurst ab Seite 23
Geflügel ab Seite 27

Fisch ab Seite 31
Nudeln & Pasta ab Seite 33
Vegetarische Spezialitäten ab Seite 35

Süße Hauptspeisen ab Seite 39

Wochenkartons ab Seite 42

Suppen ab Seite 42

Hauptspeisen ab Seite 44

Sonderkost ab Seite 47

Pürierte Kost ab Seite 47
Trink-Menü ab Seite 49

all in ab Seite 50

Supermarkt ab Seite 51

Mehlspeisen & Gebäck ab Seite 51
Wurst ab Seite 55
Milchprodukte ab Seite 56
Käse & Aufstriche ab Seite 57
Kompotte & Marmeladen Seite 58

Salate Seite 58
Nascherein, Kaffee & Tee Seite 59
Getränke ab Seite 61
Haushalt Seite 63

Die wichtigsten Fragen schnell beantwortet

Zu den Speisen



Ist das Essen tiefgekühlt?

Ja, unsere Speisen werden im tiefgekühlten Zustand geliefert.

Wie sind die Speisen zu erwärmen?

Es gibt 2 Möglichkeiten: die Mikrowelle und den Backofen.

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

Die Speisen müssen bei -18 Grad im Tiefkühler gelagert werden. Bei richtiger Lagerung sind die Speisen bis zu sechs Monate haltbar.

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*innen geeignete Speisen, die speziell gekennzeichnet sind.

Zur Bestellung



Wie kann ich bestellen?

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

Kann jeder das Essen bestellen?

Ja, unser Essen ist für alle Altersgruppen geeignet. Es gibt keine speziellen Voraussetzungen.

Muss ich jede Woche bestellen?

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

Gibt es eine Mindestbestellmenge?

Die Mindestbestellmenge sind vier Hauptspeisen.

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.

Gibt es einen fixen Wochenplan?

Nein, bei uns können Sie sich Ihr Wochenmenü selbst zusammenstellen.

Achtung:

Neue Telefonzeiten

Mo – Do: 7.00 – 15.00 Uhr,
Fr: 7.00 – 14.00 Uhr

Zur Lieferung



Gibt es eine Zustellgebühr?

Ja € 3,80 bei einem Bestellwert unter € 29,99, € 2,00 von € 30,00 bis € 60,99 und ab € 61,00 ist die Lieferung kostenlos. Für außerordentliche Zustellungen (möglich Dienstag oder Donnerstag) fällt ein Lieferkostenbeitrag von € 15,00 an.

€ gleich wie 2025

Kommen Sie jeden Tag?

Nein, wir liefern Ihre Speisen einmal in der Woche je nach Bezirk. [Siehe Seite 8](#)

Wie muss man bezahlen?

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

Kann das Essen vor der Tür abgestellt werden?

Nein, das ist leider nicht möglich. Da die Speisen tiefgekühlt angeliefert werden, müssen sie persönlich übernommen werden, damit die Kühlkette nicht unterbrochen wird.

Kann das Essen persönlich abgeholt werden?

Gerne können Sie nach erfolgreicher Vorbestellung bei uns in der Karl-Schäfer-Straße 8, 1210 Wien Ihre Speisen abholen. Bei Selbstabholung sparen Sie die Zustellgebühr. Öffnungszeiten: Mo – Do: 08:00 – 15:00, Fr: 08:00 – 13:00 Uhr

Kennzeichnungen

Die Artikelnummer des Produkts

Hier finden Sie Angaben zu Preis, Gesamteinwaage , Nährwertangaben  und Broteinheiten 

ArtNr: 0000

Beispiel Speise

mit allen Icons und Symbolen



A B C D F G H L M O 2 3 7 8 9



7,80 €

 420 g

 521 kcal

 5,3 BE

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



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.



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.



Die Allergen- und Zusatzstoffkennzeichnungen – nach der Lebensmittelinformations-Verordnung

- Ⓐ enthält Gluten
- Ⓑ enthält Krebstiere
- Ⓒ enthält (Hühner-) Ei
- Ⓓ enthält Fisch
- Ⓕ enthält Sojabohnen
- Ⓖ enthält Milch und Milchprodukte
- Ⓗ enthält Schalenfrüchte
- Ⓖ enthält Sellerie
- Ⓜ enthält Senf
- ⓐ enthält Sulfid / Schwefeldioxid
- ② mit Konservierungsmittel
- ③ mit Antioxidationsmittel
- ⑦ mit Nitritpökelsalz
- ⑧ mit Phosphat
- ⑨ mit Zuckern und Süßungsmitteln

Bei Fragen zu Zutaten und Allergenen in unseren Produkten wenden Sie sich bitte an uns und Sie erhalten eine detaillierte Zutatenliste. Bei der Darstellung unserer Menüspezialitäten handelt es sich um Serviervorschläge. Abweichungen bleiben vorbehalten.

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. Auf diese Weise sparen wir jährlich etwa 4 Tonnen Kunststoff ein.



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!

100% nachhaltig – Alle Speisen in BioPap®

Ab April 2025 haben wir unser gesamtes Speisensortiment auf die neue Verpackung umgestellt. Zukünftig liefern wir auch unsere beliebten Suppen in der kompostierbaren Schale aus. Trotz des hohen Flüssigkeitsanteils ist dies kein Problem für die Verpackung. Sie ist 100 % dicht, geschmacksneutral und temperaturbeständig – sowohl für die Aufbereitung im Ofen, als auch in der Mikrowelle.



Aufbereitung in der BioPap®-Schale

Die Aufbereitung in der neuen BIOPAP®-Schale funktioniert einfach und schnell. Die Schalen sind temperaturbeständig und können in Mikrowelle oder Backofen zubereitet werden. Dabei soll der Deckel nicht entfernt 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.

Bitte beachten!

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

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

€ gleich wie 2025

Mikrowelle

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

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

Zustellkalender

Mo	Di	Mi	Do	Fr
07:00–11:00 Uhr Bezirke 1., 2., 3., 4., 5.	07:00–11:00 Uhr Bezirke 18., 19.	07:00–11:00 Uhr Bezirk 10.	07:00–11:00 Uhr Bezirke 14., 15.	07:00–11:00 Uhr Bezirk 22.
10:00–14:00 Uhr Bezirke 6., 7., 8., 9., 20.	10:00–14:00 Uhr Bezirke 16., 17.	10:00–14:00 Uhr Bezirke 11., 23.	10:00–14:00 Uhr Bezirke 12., 13.	10:00–14:00 Uhr Bezirk 21.



Zustellung an Feiertagen

	Lieferung im Bezirk:	Bestellung bis:	Lieferung am:
Ostermontag 06.04.2026 (Montag)	1., 2., 3., 4., 5.	Fr., 03.04.2026 12:00	Di., 07.04.2026 12:00–16:00
	6., 7., 8., 9., 20.	Di., 07.04.2026 12:00	Mi., 08.04.2026 12:00–16:00
Staatsfeiertag 01.05.2026 (Freitag)	22.	Di., 28.04.2026 12:00	Mi., 29.04.2026 12:00–16:00
	21.	Mi., 29.04.2026 12:00	Do., 30.04.2026 12:00–16:00
Christi Himmelfahrt 14.05.2026 (Donnerstag)	14., 15.	Mo., 11.05.2026 12:00	Di., 12.05.2026 12:00–16:00
	12., 13.	Di., 12.05.2026 12:00	Mi., 13.05.2026 12:00–16:00
Pfingstmontag 25.05.2026 (Montag)	1., 2., 3., 4., 5.	Fr., 22.05.2026 12:00	Di., 26.05.2026 12:00–16:00
	6., 7., 8., 9., 20.	Di., 26.05.2026 12:00	Mi., 27.05.2026 12:00–16:00
Fronleichnam 04.06.2026 (Donnerstag)	14., 15.	Mo., 01.06.2026 12:00	Di., 02.06.2026 12:00–16:00
	12., 13.	Di., 02.06.2026 12:00	Mi., 03.06.2026 12:00–16:00
Nationalfeiertag 26.10.2026 (Montag)	1., 2., 3., 4., 5.	Fr., 23.10.2026 12:00	Di., 27.10.2026 12:00–16:00
	6., 7., 8., 9., 20.	Di., 27.10.2026 12:00	Mi., 28.10.2026 12:00–16:00
Mariä Empfängnis 08.12.2026 (Dienstag)	18., 19.	Fr., 04.12.2026 12:00	Mo., 07.12.2026 12:00–16:00
	16., 17.	Mo., 07.12.2026 12:00	Mi., 09.12.2026 12:00–16:00
Christtag 25.12.2026 (Freitag)	Sie werden wie gewohnt beliefert. Ihre Bestellung benötigen wir bis Mi., 23.12.2026 um 12:00. Unser Kundenservice ist am 24., 25. & 31.12.2026 nicht besetzt.		
Neujahr 01.01.2027 (Freitag)	22.	Di., 29.12.2026 12:00	Mi., 30.12.2026 12:00–16:00
	21.	Mi., 30.12.2026 12:00	Do., 31.12.2026 12:00–16:00
Heilige Drei Könige 06.01.2027 (Mittwoch)	10.	Do., 31.12.2026 12:00	Mo., 04.01.2027 12:00–16:00
	11., 23.	Mo., 04.01.2027 12:00	Di., 05.01.2027 12:00–16:00
Ostermontag 29.03.2027 (Montag)	1., 2., 3., 4., 5.	Fr., 26.03.2027 12:00	Di., 30.03.2027 12:00–16:00
	6., 7., 8., 9., 20.	Di., 30.03.2027 12:00	Mi., 31.03.2027 12:00–16:00

Suppen

Suppen

ArtNr: 2015

Hühnereinmachsuppe

mit Semmelknödel

NEU



A C G L



3,80 €

230 g

232 kcal

1,8 BE

ArtNr: 2115

Altwiener Suppentopf

mit Rindfleisch, Fadennudeln, Karotten, Lauch und Sellerie



A C L



3,80 €

230 g

66 kcal

0,6 BE

ArtNr: 2005

Reibteigsuppe



A C



2,90 €

230 g

56 kcal

1,0 BE

ArtNr: 2107

Grießsuppe

legiert



A G



2,90 €

230 g

54 kcal

0,6 BE

Suppen

ArtNr: 2002

Rindsuppe mit Nudeln



A C



2,90 €

230 g

56 kcal

1,0 BE

ArtNr: 2003

Rindsuppe mit Grießnockerl



A C



2,90 €

230 g

89 kcal

0,8 BE

ArtNr: 2104

Paradeissuppe
mit Reis

A



2,90 €

230 g

90 kcal

1,3 BE

ArtNr: 2018

Festtagssuppe

Hühnersuppe mit Muschelnudeln, Gemüse und
Hühnerfleisch

A C



2,90 €

230 g

82 kcal

0,6 BE

ArtNr: 2106

Brokkolicremesuppe



G



2,90 €

230 g

148 kcal

0,6 BE

Suppen

ArtNr: 2001

Rindsuppe mit Leberknödel



(A) (C)



2,90 €

230 g

101 kcal

0,8 BE

ArtNr: 2020

Rindsuppe mit Frittaten



(A) (C) (G)



2,90 €

230 g

62 kcal

0,8 BE

ArtNr: 2105

Erdäpfelrahmsuppe

cremige Erdäpfelsuppe mit Erdäpfelwürfeln



(G)



2,90 €

230 g

139 kcal

1,3 BE

ArtNr: 2122

Karfiolcremesuppe

mit Croutons (beigepackt)



(A) (G)



2,90 €

250 g

235 kcal

1,9 BE

ArtNr: 2101

Feinschmecker-Gemüsesuppe

gebunden



(G) (L)



2,90 €

230 g

103 kcal

0,6 BE

Suppen

ArtNr: 2103

Knoblauchrahmsuppe

mit Croutons (beigepackt)



A G

**2,90 €**

250 g

266 kcal

1,9 BE

ArtNr: 2123

ErbSENSuppe

mit Speck und Zwiebel



G 3 7 8

**2,90 €**

230 g

228 kcal

1,2 BE

ArtNr: 2120

Herzhafte Gulaschsuppe

mit Rindfleisch und Erdäpfelwürfeln, herzhafte gewürzt



A

**3,80 €**

230 g

213 kcal

1,2 BE

**Wenn Einfaches besonders wird**

Die Suppe zählt zu den ältesten Gerichten der Menschheitsgeschichte. Bereits in der Steinzeit kochten Menschen Wasser mit Fleisch, Wurzeln und Kräutern, um Lebensmittel haltbarer, bekömmlicher und schmackhafter zu machen. Mit der Erfindung von Tongefäßen wurde das Kochen über offenem Feuer möglich – die Suppe entwickelte sich rasch zu einem festen Bestandteil vieler Kulturen.

Über die Jahrhunderte entstanden zahlreiche Varianten, von klaren Brühen bis hin zu gehaltvollen, cremigen Eintöpfen. Bis heute steht die Suppe für Wärme und eine einfache, zugleich nahrhafte Küche.

Rind & Kalb



Rind & Kalb

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



ArtNr: 1862

Kalbsbällchen

in feiner Gemüsesauce mit Reis



9,10 €

400 g

632 kcal

5,0 BE

NEU



A C G

ArtNr: 1106

Gekochtes Rindfleisch

auf Spinat, dazu Erdäpfelschmarrn



10,80 €

370 g

506 kcal

2,8 BE



G

ArtNr: 1859

Rindfleischpfanne

mit Kichererbsen und Gemüse, dazu Jasminreis



7,60 €

350 g

459 kcal

5,0 BE



ArtNr: 1321

Kalbsbeuschl

mit Serviettenknödel



9,30 €

430 g

474 kcal

3,6 BE



A C G L M

ArtNr: 1322

Feines Kalbsbutterschnitzerl

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



A C G O



8,30 €

420 g

674 kcal

3,2 BE

ArtNr: 1123

Hausgemachtes Rindgulasch

mit Spätzle



A C



8,00 €

420 g

521 kcal

5,3 BE



Transparenz, die man schmeckt

In den vergangenen Monaten sind die **Preise für Rindfleisch deutlich gestiegen**.

Diese Entwicklung ist auf mehrere Faktoren zurückzuführen:

Ein spürbarer Rückgang der Rinderproduktion in Österreich und Europa trifft auf eine weiterhin stabile Nachfrage.

Gleichzeitig sind die Kosten der gesamten Wertschöpfungskette stark gestiegen – insbesondere für Futtermittel, Energie, Transport und Verarbeitung. Hinzu kommen strengere Qualitäts- und Tierwohlstandards in der Landwirtschaft, die wir ausdrücklich unterstützen, die jedoch ebenfalls mit höheren Kosten verbunden sind. Diese Faktoren betreffen die gesamte Branche und sind auch für uns alle spürbar.



Unser Anspruch war und ist es, mit solchen Veränderungen verantwortungsvoll umzugehen. Daher haben wir unsere Abläufe genau analysiert, Prozesse optimiert und mit großer Sorgfalt kalkuliert. Wir haben uns dazu entschieden, einen erheblichen Teil der gestiegenen Kosten selbst zu tragen. Auf diese Weise konnten wir die notwendigen Preisanpassungen für unsere Kundinnen und Kunden auf **unter 4 %** begrenzen – deutlich unter dem allgemeinen Marktanstieg.

Denn unser Ziel bleibt unverändert: Ihnen auch in herausfordernden Zeiten beste Qualität, verlässlichen Genuss und faire Preise zu bieten – mit Transparenz und dem Anspruch, den Sie von uns kennen.

Rind & Kalb

ArtNr: 1837

Fiakergulasch

Rindsgulasch herzhaft abgeschmeckt mit Frankfurter Würstl, Gewürzgurken und Serviettenknödeln



A C G 3 7 8



9,90 €

460 g

555 kcal

3,8 BE

ArtNr: 1135

Fisoleneintopf

mit Rindfleisch, dazu Braterdäpfeln



9,90 €

460 g

484 kcal

3,8 BE

ArtNr: 1101

Stroganoff-Topf

geschnetzeltes Rindfleisch in Champignonsauce mit Gurken und Zwiebeln, dazu Spätzle



A C G



9,50 €

420 g

609 kcal

6,3 BE

ArtNr: 1126

Rahmrindsbraten*

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



A G L M



10,80 €

380 g

543 kcal

3,5 BE

ArtNr: 1129

Saftiges Rindsschnitzel*

an Zwiebelsauce mit Rotwein verfeinert und Spiralen



A M



9,70 €

400 g

520 kcal

4,3 BE

ArtNr: 1128

Tafelspitz

mit Wurzelgemüse, Semmelkren und Erdäpfelschmarrn



A G L O



10,80 €

440 g

490 kcal

3,3 BE

ArtNr: 1304

Tagliatelle mit Kalbspolpetti

Fleischbällchen vom Kalb in Paradeissauce, mit Tagliatelle



A C



8,50 €

390 g

516 kcal

4,9 BE

ArtNr: 1131

Geselte Rinderzunge

mit Krensaucce, dazu Wurzelgemüse und Petersilerdäpfeln



A G O 3 7



8,50 €

400 g

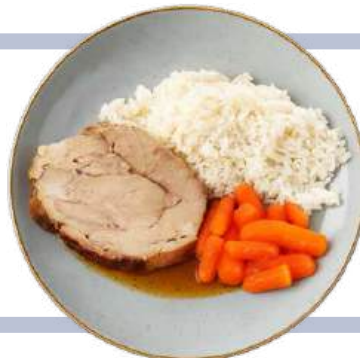
380 kcal

2,7 BE

ArtNr: 1323

Kalbsrollbraten

mit Karotten und Reis



9,10 €

400 g

452 kcal

3,7 BE

ArtNr: 1838

Altwiener Matrosenfleisch

Rindsgulasch mit Karotten und Zwiebeln, dazu Spiralen



A G M



8,20 €

380 g

439 kcal

4,1 BE

Rind & Kalb

ArtNr: 1127

Rindsroulade*

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



A C G L M 3 7 8



9,80 €

420 g

577 kcal

5,6 BE

ArtNr: 1102

Zarter Rindsbraten*

in Preiselbeersauce, mit Rotwein abgeschmeckt, dazu
Apfelrotkraut und Serviettenknödel



A C G



10,80 €

370 g

499 kcal

3,4 BE

ArtNr: 1119

Wiener Zwiebelrostbraten*

von der Beiried, Fond mit Rotwein abgeschmeckt,
dazu Braterdäpfeln



10,80 €

430 g

566 kcal

3,9 BE

ArtNr: 1326

Kalbsleber „Wiener Art“*

in Rotweinsauce, garniert mit Röstzwiebeln,
dazu Langkorn-Reis



A M



9,80 €

410 g

564 kcal

6,2 BE

ArtNr: 1325

Kalbsrahmgulasch

in feiner Obersauce, mit Spätzle



A C G



10,50 €

450 g

558 kcal

5,3 BE

Das Beste vom Schwein

Unser Schweinefleisch stammt zu 100% aus Österreich.



ArtNr: 1243

Holzfällersteak

Schopfsteak mit Paprika, Speck, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu Braterdäpfeln

NEU



G 3 7



10,60 €

370 g

752 kcal

3,1 BE



Traditionell & herzhaft

Das **Holzfällersteak** hat seine Wurzeln in der alpinen und mitteleuropäischen Wirtshausküche. Kräftige Fleischgerichte mit Speck, Zwiebeln und Erdäpfeln galten über Jahrhunderte hinweg als wichtige Energiequelle bei körperlich schwerer Arbeit – insbesondere für Waldarbeiter und Holzfäller. Der Name des Gerichts verweist auf diese Zeit, in der einfache, sättigende Speisen aus regional verfügbaren Zutaten im Mittelpunkt standen.

Das Schopfsteak eignete sich besonders gut dafür, da es durch seinen natürlichen Fettanteil auch bei hoher Hitze saftig bleibt. Paprika und Zwiebeln brachten Würze und Aroma, Speck sorgte für zusätzliche Kraft und Geschmack. Mit der zunehmenden Verbreitung von Käse im 19. und 20. Jahrhundert wurde das Gericht weiter verfeinert und entwickelte sich zu jener herzhaften Variante, die heute noch sehr geschätzt wird.

ArtNr: 1209

Surschnitzel gebacken

vom Schwein, dazu Erdäpfelschmarrn



A C G 3 7 8



8,90 €

350 g

668 kcal

5,8 BE

Schwein

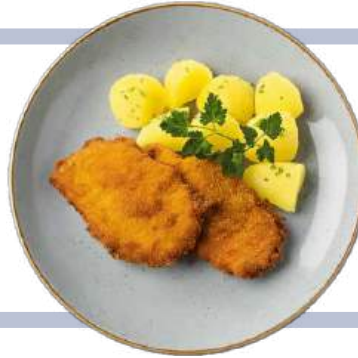
ArtNr: 1208

Paniertes Schweinsschnitzel

mit Petersilerdäpfeln



(A) (C) (G)



8,40 €

310 g

537 kcal

3,9 BE

ArtNr: 1836

Herzhafter Linseneintopf

mit Selchfleisch und Erdäpfeln



(A) (G) (L) (M) (3) (7) (8)



6,90 €

420 g

288 kcal

3,2 BE

ArtNr: 1206

Reisfleisch

Schweinefleischstücke in saftigem Paradeiserreis



(7)



6,80 €

430 g

638 kcal

5,0 BE

ArtNr: 1215

Geselchtes

mit Linsen und Serviettenknödel



(A) (C) (G) (M) (3) (7) (8)



9,10 €

420 g

489 kcal

3,5 BE

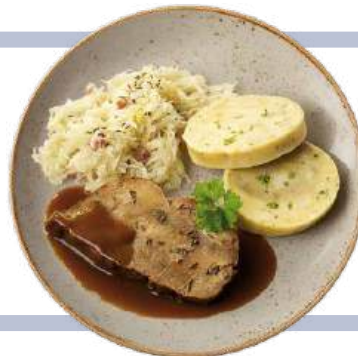
ArtNr: 1210

Schweinsbraten

vom Schopf mit Gabelkraut und Selchschulterstreifen, dazu Serviettenknödel



(A) (C) (G) (3) (7) (8)



8,80 €

390 g

615 kcal

2,9 BE

ArtNr: 1846

Gebratener Leberkäse

mit Cremespinat und Erdäpfelpüree



(A) (G) (O) (3) (7)



8,20 €

480 g

861 kcal

3,2 BE

ArtNr: 1227

Champignonschnitzel

Schweinsschnitzel in Champignonrahmsauce, dazu
Gemüsereis



(G)



8,80 €

390 g

591 kcal

4,3 BE

ArtNr: 1237

Gebratenes Schweinsfilet

in Pfefferrahmsauce mit Speckfisolen und Röstiecken



(G) (3) (7) (8)



8,90 €

370 g

458 kcal

2,5 BE

ArtNr: 1218

Cordon bleu „Waldviertler Art“

Schweinsschnitzel paniert, gefüllt mit
Selchschulterstreifen, Käse und Lauch, Gemüsereis



(A) (C) (G) (3) (7) (8)



10,00 €

380 g

691 kcal

4,8 BE

ArtNr: 1219

Naturschnitzel

vom Schwein, mit Brokkolireis



8,50 €

440 g

682 kcal

4,4 BE

Schwein

ArtNr: 1240

Schweinsgeschnetzeltes

in cremiger Champignonsauce mit Speck, dazu Spiralen



A G 3 7 8



7,90 €

410 g

757 kcal

4,1 BE

ArtNr: 1204

Wurzelfleisch „Steirische Art“

Gekochtes Schweinefleisch mit Wurzelgemüse und Kren, dazu Kümmelerdäpfel



L



8,00 €

400 g

396 kcal

2,0 BE

ArtNr: 1217

Szegediner Krautfleisch

mit Serviettenknödel



A C G



7,30 €

440 g

550 kcal

3,7 BE

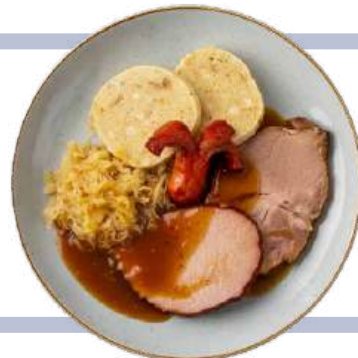
ArtNr: 1241

Bauernschmaus

mit Schopfbraten, Selchkarree und Frankfurter, dazu Sauerkraut und Serviettenknödel



A C G 3 7 8



9,10 €

430 g

570 kcal

2,5 BE

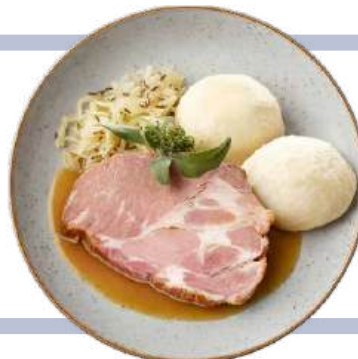
ArtNr: 1226

Surbraten

Gebratener Surschopf mit Gabelkraut und Erdäpfelknödel



A C 3 7 8



9,10 €

420 g

569 kcal

4,2 BE

Faschiertes & Wurst



ArtNr: 1772

Herzhaftes Gröstl mit Würstl

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



3 7 8



8,50 €

340 g

714 kcal

3,4 BE

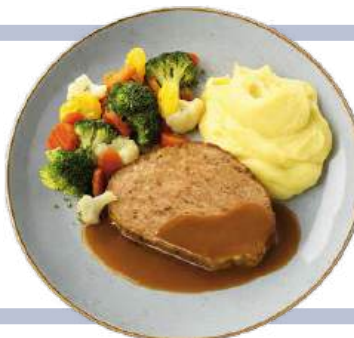
ArtNr: 1809

Faschierter Braten

mit Karotten, Karfiol und Brokkoli, dazu Erdäpfelpüree



A C G O



7,80 €

380 g

427 kcal

2,5 BE

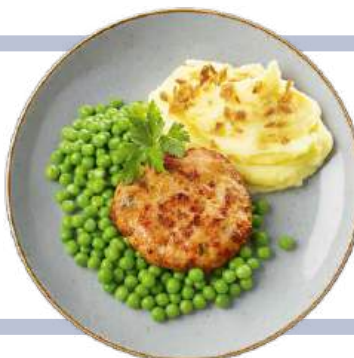
ArtNr: 1842

Laibchen „Schweizer Art“

faschiertes Laibchen mit Käse, dazu Erbsen und Erdäpfelpüree, garniert mit Röstzwiebeln



A C G O



7,40 €

375 g

622 kcal

3,2 BE

ArtNr: 1803

Chili con Carne

Mexikanische Spezialität mit Faschiertem (Rind und Schwein), Kidney-Bohnen, Erdäpfeln, Zwiebeln und Paprika



M



8,20 €

440 g

423 kcal

2,9 BE

Faschiertes & Wurst

ArtNr: 1835

Wurstknödel

Erdäpfelknödel gefüllt mit Wiener Wurst und Selchspeck, dazu Sauerkraut



A 3 7 8



8,40 €

400 g

496 kcal

5,7 BE

ArtNr: 1844

Debrezinergulasch

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



A 3 7 8



7,80 €

400 g

456 kcal

2,7 BE

ArtNr: 1810

Faschierte Laibchen

mit Fisolen und Salzerdäpfeln



A C



7,80 €

430 g

534 kcal

3,3 BE

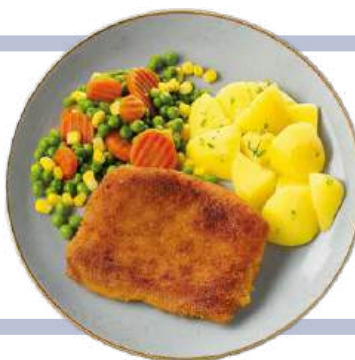
ArtNr: 1824

Gebackener Leberkäse

mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfeln



A C 3 7



7,40 €

390 g

671 kcal

3,9 BE

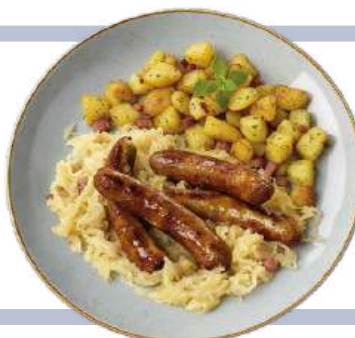
ArtNr: 1806

Rostbratwürstchen

auf Sauerkraut, dazu Erdäpfelschmarrn



M 3 7 8



8,40 €

430 g

584 kcal

3,3 BE

Faschiertes & Wurst

ArtNr: 1854

Berner Würstel

mit Wedges und Bohnen-Maisgemüse



G 3 7 8



9,10 €

420 g

899 kcal

4,2 BE

ArtNr: 4064

Wurstsalat

mit Extrawurst und Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln und Paprika



G 2 3 7 8



6,70 €

300 g

477 kcal

0,5 BE

ArtNr: 1852

Hascheehörnchen

Hörnchennudeln mit geröstetem Faschiertem vom Schwein und Rind



A C



6,50 €

360 g

666 kcal

6,0 BE

ArtNr: 1853

Cevapcici

mit Letscho und Reis



8,00 €

430 g

759 kcal

4,3 BE

ArtNr: 1823

Blunzengröstl

mit Speck-Sauerkraut



A 3 7 8



7,00 €

420 g

401 kcal

3,2 BE

Faschiertes & Wurst

ArtNr: 1858

Fleischpalatschinken

mit fruchtiger Paprikasauce



A C G M



8,50 €

 430 g

 735 kcal

 4,3 BE

ArtNr: 1817

Grammelknödel

auf Sauerkraut



A C G



7,80 €

 430 g

 674 kcal

 6,1 BE

ArtNr: 1839

Augsburger

mit Dillerdäpfeln



A G 3 7 8



7,80 €

 370 g

 573 kcal

 2,5 BE



Aus der Alltagsküche

Die **Augsburger** zählt zu den traditionellen Brühwürsten des Alpenraums und ist seit dem 19. Jahrhundert fester Bestandteil der österreichischen und süddeutschen Alltagsküche. Ihren Namen verdankt sie der Stadt Augsburg, wo ähnliche Würste früh dokumentiert sind. Durch ihre milde Würzung und feine Textur wurde sie rasch zu einer beliebten, unkomplizierten Mahlzeit für alle Generationen.

Klassisch serviert wird die Augsburg mit Dillerdäpfeln – einer einfachen, aber aromatischen Beilage aus gekochten Erdäpfeln und frischem Dill. Diese Kombination steht für bodenständige Hausmannskost: leicht, bekömmlich und dennoch voll im Geschmack. Ein zeitloses Gericht, das bis heute für Verlässlichkeit, Tradition und ehrlichen Genuss steht.

Feines vom Geflügel

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



ArtNr: 1538

Paprikahendragout in Sauce, mit Hörnchen



A C G



9,50 €

410 g

528 kcal

4,1 BE

NEU

ArtNr: 1537

Asia Huhn „Süß-Sauer“ mit Basmatireis



A F



9,20 €

360 g

420 kcal

4,8 BE

NEU



Fernöstliche Harmonie

Die Kombination aus Süße und Säure hat in der chinesischen Küche eine jahrtausendealte Tradition. Bereits während der Tang-Dynastie (618–907 n. Chr.) finden sich erste Hinweise auf süß-saure Saucen, bei denen Zucker oder Honig mit Essig kombiniert wurden. Diese ausgewogene Geschmacksbalance galt als besonders harmonisch und bekömmlich.

Im 18. Jahrhundert entstanden in China erste Varianten von **süß-saurem Huhn**. Den Weg nach Europa und in den Westen fand das Gericht Anfang des 20. Jahrhunderts durch chinesische Einwanderer, wo es rasch zu einem beliebten Klassiker der asiatisch inspirierten Küche wurde.

Serviert mit lockerem Basmatireis verbindet dieses Gericht fruchtige Süße, feine Säure und zartes Hühnerfleisch zu einem ausgewogenen, aromatischen Genuss.

Geflügel

ArtNr: 1510

Pariser Schnitzel

Putenschnitzel im Backteig mit Risi-Pisi



(A) (C) (G)



8,90 €

320 g

534 kcal

4,3 BE

ArtNr: 1532

Hühnerfilet „Picatta“

im Backteig, mit Spaghetti und Paradeisersauce



(A) (C) (G)



9,00 €

350 g

458 kcal

4,1 BE

ArtNr: 1529

Thai Curry

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



(A) (F) (G) (M)



9,40 €

420 g

553 kcal

4,6 BE

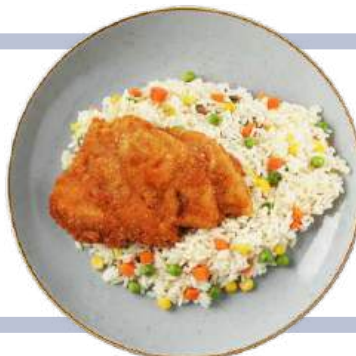
ArtNr: 1508

Paniertes Hühnerbrustfilet

mit Gemüsereis



(A) (C)



9,10 €

320 g

531 kcal

5,8 BE

ArtNr: 1501

Schlemmerteller

Hühnerfilets in Gemüsesauce mit Röstiecken



(C) (G)



9,40 €

440 g

562 kcal

3,3 BE

ArtNr: 1506

Gemüseplatte mit Hühnerfilets

Karotten, Erbsenschoten, Mais und Brokkoli mit Hühnerfilets und Petersilerdäpfeln



8,90 €

360 g

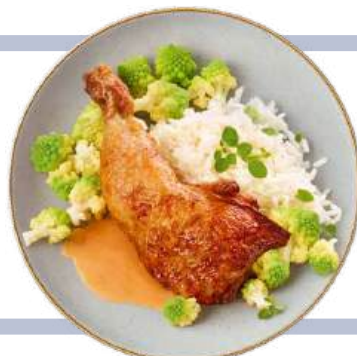
369 kcal

2,7 BE

ArtNr: 3448

Gegrillte Hühnerkeule

in Sauce, mit Romanescogemüse und Langkornreis



8,00 €

360 g

557 kcal

2,4 BE

ArtNr: 1542

Hühnerfilet „Saltimbocca Art“

Hühnerfilet mit Rohschinken, verfeinert mit Salbei, dazu Ebly mit Gemüse



9,70 €

330 g

428 kcal

3,3 BE

(A) (3) (7)

ArtNr: 1541

Hühnerfiletstreifen

Hühnerfiletstreifen überbacken mit Tomatenwürfeln und Mozzarella, dazu Erbsenreis



9,00 €

330 g

515 kcal

3,8 BE

(A) (C) (G)

ArtNr: 1522

Backhendl

ausgelöste gebackene Hühnerkeule mit Erbsenreis



9,10 €

400 g

824 kcal

7,7 BE

(A) (C)

Geflügel

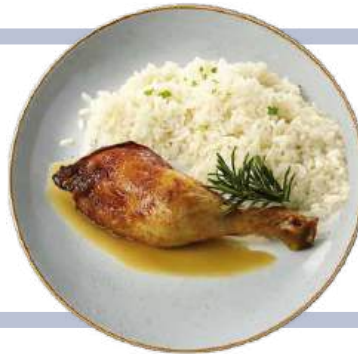
ArtNr: 1505

Gegrillte Hühnerkeule

in Bratensauce mit Langkorn-Reis



(A)



7,90 €

430 g

718 kcal

4,7 BE

ArtNr: 1530

Geschnitztes „Zürcher Art“*

mit Champignon und Wein verfeinert, dazu Spätzle



(A) (C) (G)



8,00 €

380 g

531 kcal

4,4 BE

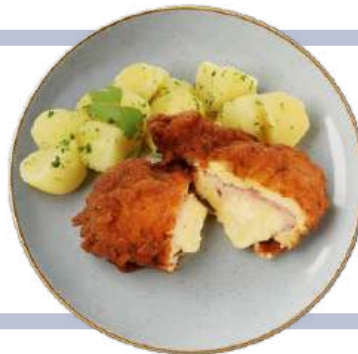
ArtNr: 1540

Hühner Cordon Bleu

mit Putenschinken und Gouda gefüllt, dazu Petersilerdäpfeln



(A) (C) (G)



9,10 €

390 g

596 kcal

3,9 BE

ArtNr: 1534

Putenrollbraten

in Sauce, dazu Gemüsereis



(A)



8,20 €

410 g

544 kcal

4,4 BE

Ich lebe allein und schaffe es nicht immer, für mich zu kochen.
Der Speisenzusteller des Roten Kreuzes gibt mir Sicherheit im Alltag.
Ich weiß, dass ich gut versorgt bin und mir keine Sorgen machen muss. Es tut
gut, selbstständig zuhause essen zu können, ohne jemandem zur Last zu fallen.
Dafür bin ich sehr dankbar.

Maria, 77 Jahre

Köstliches vom Fisch

Unser Fisch stammt aus kontrollierter, nachhaltiger Fischerei.

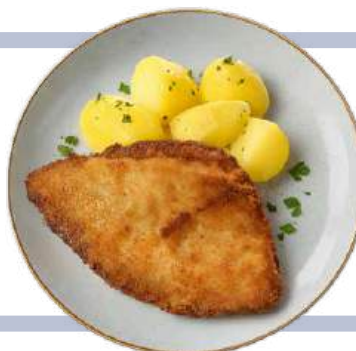


ArtNr: 1608

Paniertes Schollenfilet
mit Petersilerdäpfeln



(A) (D)



9,10 €

320 g

403 kcal

4,3 BE

ArtNr: 1855

Tagliatelle mit Lachsobersauce*



(A) (C) (D) (G)



8,80 €

420 g

533 kcal

5,3 BE

ArtNr: 1609

Dorschfilet

gebacken, mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfeln



(A) (D)



7,80 €

390 g

440 kcal

4,9 BE

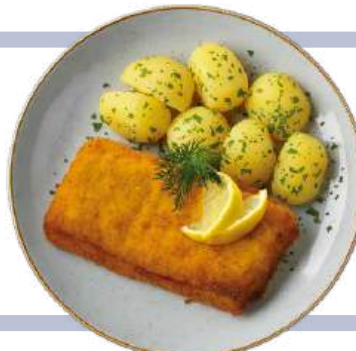
ArtNr: 1607

Seelachsfilet gebacken

mit Petersilerdäpfeln



(A) (D)



7,80 €

310 g

402 kcal

4,2 BE

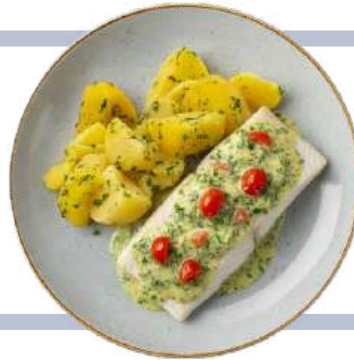
ArtNr: 1613

Seelachs

mit Kräuter-Käseauflage, dazu Petersilerdäpfeln



D G



9,80 €

340 g

510 kcal

2,6 BE

ArtNr: 3452

Alaska-Seelachsfiletschnitte

Alaska-Seelachsfilet mit Paprikagemüse,
dazu Langkorn-Wildreisemischung


D



8,50 €

360 g

387 kcal

3,6 BE

ArtNr: 1626

Feines Wildlachsfilet

auf Blattspinat mit Paradeiserwürfeln,
dazu Erdäpfelpüree


A D G O



10,80 €

420 g

417 kcal

1,8 BE

ArtNr: 1612

Knusprige Fischstäbchen

mit gebundenem Frühlingsgemüse und
Petersilerdäpfeln


A D G



7,00 €

400 g

532 kcal

3,7 BE

ArtNr: 1630

Seehechtfilet „Serbische Art“

mit Ratatouille und Petersilerdäpfeln



A D



10,80 €

425 g

345 kcal

2,8 BE

Beliebte Nudeln & Pasta



ArtNr: 1615

Thunfisch-Pasta

Maccaroni mit Thunfisch, Pesto Rosso und Mozzarella

NEU



A C D G



7,90 €

350 g

519 kcal

3,5 BE

ArtNr: 1863

Tortellini Tricolore

mit Rindfleischfüllung, in Schinken-Obersauce

NEU



A C G 3 7 8



8,30 €

400 g

520 kcal

5,3 BE



Italienische Handwerkskunst

Die **Tortellini** stammen aus der italienischen Region Emilia-Romagna und sind eng mit den Städten Bologna und Modena verbunden. Beide Orte beanspruchen ihre Urheberschaft bis heute – ein kulinarischer Wettstreit, der längst Teil der regionalen Identität geworden ist. Einer bekannten Legende zufolge ließ sich ein Wirt in Castelfranco Emilia von der Schönheit der Göttin Venus inspirieren und formte die Pasta nach ihrem Bauchnabel. Historisch belegt sind Tortellini bereits im 16. Jahrhundert in Bologneser Rezeptbüchern.

Die Variante Tricolore greift die Farben der italienischen Flagge auf und verbindet Tradition mit Symbolik:

Grün entsteht durch Spinat im Teig, Weiß steht für den klassischen Pastateig, Rot wird meist mit Tomate oder rotem Paprika eingefärbt. Diese Farbkombination steht für Herkunft, Qualität und italienische Lebensfreude.

Nudeln & Pasta

ArtNr: 1845

Lasagne Bolognese

Nudelteigplatten mit Faschiertem vom Rind und Schwein, Paradeissauce und Käse



(A) (G) (L)



7,80 €

380 g

463 kcal

4,8 BE

ArtNr: 1830

Spaghetti Bolognese



(A) (L)



6,70 €

350 g

390 kcal

5,6 BE

ArtNr: 1783

Spinatravioli

in fruchtigem Paradeisragout



(A)



7,80 €

420 g

537 kcal

7,3 BE

ArtNr: 1834

Spaghetti „Carbonara“

in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck



(A) (G) (3) (7) (8)



7,10 €

380 g

642 kcal

5,7 BE

ArtNr: 1207

Schinkenfleckerl



(A) (C) (3) (7) (8)



5,40 €

280 g

417 kcal

4,7 BE

Vegetarische Spezialitäten

ArtNr: 1745

Karfiol mit Butterbrösel

6,90 €

350 g

597 kcal

4,4 BE

NEU



A G



Tradition aus der k.u.k.-Küche

Auf der kulinarischen Landkarte Westeuropas tauchte der Karfiol erstmals Ende des 16. Jahrhunderts auf. Damals war er unter den Namen „syrischer Kohl“ oder „zypriotischer Kohl“ bekannt – klare Hinweise auf seine Herkunft aus dem Mittelmeerraum. Sein Urahn ist eine im Nahen Osten beheimatete Kohlform, die über Handelswege nach Europa gelangte.

Mit zunehmender Verbreitung entwickelte sich der Karfiol zu einem festen Bestandteil der europäischen Alltagsküche. In Österreich fand er besonders in der einfachen, fleischlosen Küche seinen Platz. So entstand der Bröselkarfiol: gekochter Karfiol, verfeinert mit in Butter gerösteten Semmelbröseln. Diese Zubereitungsart war typisch für die bürgerliche Küche des 19. Jahrhunderts – nahrhaft, leistbar und geschmackvoll.

Bis heute steht **Bröselkarfiol** für ehrliche Hausmannskost, saisonale Zutaten und eine lange kulinarische Tradition, die aus wenigen Komponenten viel Genuss macht.

ArtNr: 1748

Rahmlinsen mit Serviettenknödel

6,90 €

420 g

437 kcal

4,6 BE

NEU



A C G M



Vegetarische Spezialitäten

ArtNr: 1739

Gemüsezwuschgerln

gebackene Karfiol- und Brokkoli-Kroketten mit Frühlingsgemüse aus Erbsen, Fisolen, Babykarotten, Kohlrabiwürfeln, Karottenstreifen und Blattspinat



(A) (G)



8,20 €

400 g

476 kcal

3,7 BE

ArtNr: 1757

Vegetarisches Thai Curry

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



(A) (F) (G) (M)



8,80 €

420 g

501 kcal

4,9 BE

ArtNr: 1705

Erdäpfeltaschen

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, dazu Rahmgemüse



(G)



8,20 €

420 g

409 kcal

3,2 BE

ArtNr: 1787

Süßkartoffelcurry

mit Paprika, Aubergine und Erbsen, dazu Jasminreis



6,50 €

400 g

476 kcal

5,3 BE

ArtNr: 1788

Spinat-Käse-Knödel

mit Paradeisragout



(A) (C) (G)



7,90 €

400 g

464 kcal

4,7 BE

Vegetarische Spezialitäten

ArtNr: 1789

Polenta-Gnocchi à la Primavera

Gnocchi in cremiger Gemüsesauce aus Brokkoli, Erbsen, Karotten und Mais



A C G



7,60 €

410 g

376 kcal

4,8 BE

ArtNr: 1781

Gebratene Asianudeln

mit Brokkoli, Mungobohnenkeimlingen und Karotten



A F M



8,20 €

400 g

600 kcal

5,3 BE

ArtNr: 1720

Krautfleckerl



A C



5,40 €

300 g

381 kcal

5,0 BE

ArtNr: 1726

Rahmfisolen

mit Röstinchen



G



7,00 €

390 g

447 kcal

3,3 BE

ArtNr: 1723

Champignonsauce

mit Serviettenknödel



A C G



7,10 €

380 g

495 kcal

3,8 BE

Vegetarische Spezialitäten

ArtNr: 1728

Cremespinat mit Erdäpfelschmarrn



A G



7,60 €

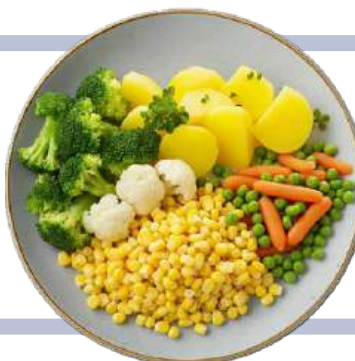
400 g

412 kcal

2,3 BE

ArtNr: 1740

Bunte Gemüseplatte mit Karotten, Erbsen, Mais, Karfiol und Brokkoli, dazu Erdäpfeln



6,70 €

400 g

320 kcal

3,7 BE

ArtNr: 1777

Kärntner Kasnudeln mit zerlassener Butter und Schnittlauch



A G



10,00 €

260 g

549 kcal

5,2 BE

Als ich den Katalog durchgeblättert habe, war ich wirklich überrascht, wie viel es beim Speisenzusteller gibt. Nicht nur gutes, frisch zubereitetes Essen, sondern auch viele Dinge, die man im Alltag ständig braucht. Genau das macht den Unterschied.

Alles kommt zuverlässig und pünktlich nach Hause – ohne Stress, ohne schweres Tragen. Das spart Kraft und Zeit, gibt ein gutes Gefühl und macht den Alltag spürbar leichter. Eine Unterstützung, auf die man sich verlassen kann.

Christine, 56 Jahre



Süße Hauptspeisen

ArtNr: 1950

Nougatpalatschinken

7,90 €

NEU



A C G H



280 g

836 kcal

7,0 BE

ArtNr: 1949

Süße Brösel-Schupfnudeln
mit Apfelkompott

6,10 €

NEU



A C



360 g

644 kcal

9,3 BE

ArtNr: 1922

Topfenpalatschinken*
in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

7,90 €



A C G



420 g

798 kcal

6,7 BE

ArtNr: 1920

Mohnnudeln
mit Apfelmus

7,00 €



A C



320 g

703 kcal

9,3 BE

Süße Hauptspeisen

ArtNr: 1925

Marillenpalatschinken



(A) (C) (G)



6,90 €

300 g

567 kcal

5,5 BE

ArtNr: 1904

Kaiserschmarrn

mit Zucker bestreut, dazu Zwetschenröster



(A) (C) (G)



7,30 €

400 g

676 kcal

8,7 BE

ArtNr: 1924

Fruchtig feiner Apfelstrudel



(A)



7,80 €

300 g

528 kcal

8,0 BE

ArtNr: 1902

Milchreis mit Weichseln



(G) (9)



6,40 €

410 g

332 kcal

4,4 BE

ArtNr: 1913

Topfennockerl

mit Bröseln und Erdbeer-Pfirsichmus



(A) (C) (G)



7,40 €

350 g

399 kcal

5,8 BE

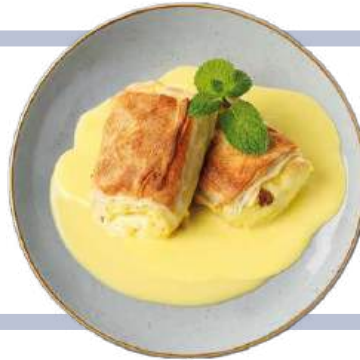
Süße Hauptspeisen

ArtNr: 1923

Milchrahmstrudel*
in Vanillesauce, mit Rum verfeinert



(A) (C) (G)



8,00 €

400 g

788 kcal

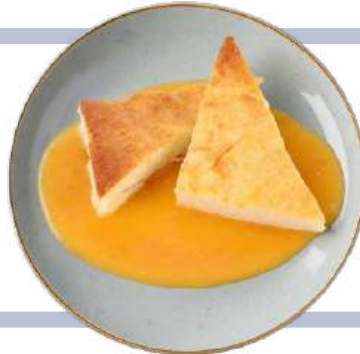
8,0 BE

ArtNr: 1958

Topfengrießauflauf
mit fruchtigem Marillenmus



(A) (C) (G) (9)



7,00 €

400 g

512 kcal

3,0 BE

ArtNr: 1942

Reisaufbau
mit Äpfel verfeinert, dazu Beerenröster



(C) (G)



6,40 €

320 g

400 kcal

4,3 BE

ArtNr: 1939

Waldbeerpalatschinken
Palatschinken mit Waldbeerfüllung, dazu Vanillesauce



(A) (C) (G)



8,80 €

380 g

778 kcal

6,3 BE

Nach meiner Spitalsentlassung war ich unsicher, wie ich mich alleine versorgen soll. Der Speisenzusteller hat mir diese Sorge genommen. Die Mahlzeiten schmecken wie frisch gekocht und sind einfach zuzubereiten. Besonders schätze ich die freundlichen Stimmen am Telefon, die sich Zeit nehmen. Das bedeutet mir viel.

Walter, 82 Jahre

Wochenkartons

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



ArtNr: 7524

21,20 €

Unsere Suppen-Klassiker

Paradeissuppe

ArtNr: 2104, s. S. 11

Grießsuppe

ArtNr: 2107, s. S. 10

Knoblauchrahmsuppe

ArtNr: 2103, s. S. 13

Brokkolicremesuppe

ArtNr: 2106, s. S. 11

Altwiener Suppentopf

ArtNr: 2115, s. S. 10

Rindsuppe mit Nudeln

ArtNr: 2002, s. S. 11

Rindsuppe mit Grießnockerl

ArtNr: 2003, s. S. 11



ArtNr: 7525

21,20 €

Cremesuppen

Hühnereinmachsuppe

ArtNr: 2015, s. S. 10

Grießsuppe

ArtNr: 2107, s. S. 10

Knoblauchrahmsuppe

ArtNr: 2103, s. S. 13

Brokkolicremesuppe

ArtNr: 2106, s. S. 11

Erdäpfelrahmsuppe

ArtNr: 2105, s. S. 12

Karfiolcremesuppe

ArtNr: 2122, s. S. 12

Erbsensuppe

ArtNr: 2123, s. S. 13

ArtNr: 7526

21,20 €

Klare Suppen

Reibteigsuppe

ArtNr: 2005, s. S. 10

Rindsuppe mit Nudeln

ArtNr: 2002, s. S. 11

Rindsuppe mit Grießnockerl

ArtNr: 2003, s. S. 11

Altwiener Suppentopf

ArtNr: 2115, s. S. 10

Rindsuppe mit Frittaten

ArtNr: 2020, s. S. 12

Rindsuppe mit Leberknödel

ArtNr: 2001, s. S. 12

Festtagssuppe

ArtNr: 2018, s. S. 11

Hauptspeisen - Wochenkartons

ArtNr: 7950

56,80 €

Unsere Lieblinge

Gekochtes Rindfleisch

ArtNr: 1106, s. S. 14

Feines Kalbsbutterschnitzel

ArtNr: 1322, s. S. 15

Topfenpalatschinken

ArtNr: 1922, s. S. 39

Cremespinat

ArtNr: 1728, s. S. 38

Paprikahendlragout

ArtNr: 1538, s. S. 27

Schinkenfleckerl

ArtNr: 1207, s. S. 34

Kaiserschmarrn

ArtNr: 1904, s. S. 40



ArtNr: 7951

57,40 €

Laktosefrei

Asia Huhn „Süß-Sauer“

ArtNr: 1537, s. S. 27

Tagliatelle mit Kalbspolpetti

ArtNr: 1304, s. S. 17

Herzhaftes Gröstl mit Würstl

ArtNr: 1772, s. S. 23

Paniertes Hühnerbrustfilet

ArtNr: 1508, s. S. 28

Fruchtig feiner Apfelstrudel

ArtNr: 1924, s. S. 40

Süßkartoffelcurry

ArtNr: 1787, s. S. 36

Seelachsfilet gebacken

ArtNr: 1607, s. S. 31



Hauptspeisen - Wochenkartons

ArtNr: 7952

60,20 €

Glutenfrei

Rindfleischpfanne

ArtNr: 1859, s. S. 14

Gemüseplatte mit Hühnerfilets

ArtNr: 1506, s. S. 29

Fisoleneintopf

ArtNr: 1135, s. S. 16

Schlemmerteller

ArtNr: 1501, s. S. 28

Erdäpfeltaschen

ArtNr: 1705, s. S. 36

Milchreis mit Weichseln

ArtNr: 1902, s. S. 40

Seelachs mit Kräuter-Käseauflage

ArtNr: 1613, s. S. 32

ArtNr: 7953

59,00 €

Klassiker

Rindsroulade

ArtNr: 1127, s. S. 18

Feines Kalbsbutterschnitzel

ArtNr: 1322, s. S. 15

Topfenpalatschinken

ArtNr: 1922, s. S. 39

Kaiserschmarrn

ArtNr: 1904, s. S. 40

Holzfällersteak

ArtNr: 1243, s. S. 19

Paniertes Schweinsschnitzel

ArtNr: 1208, s. S. 20

Spaghetti Bolognese

ArtNr: 1830, s. S. 34

Hauptspeisen - Wochenkartons

ArtNr: 7954

57,80 €

Maximal 5 BE



Naturschnitzel

ArtNr: 1219, s. S. 21

Faschierter Braten

ArtNr: 1809, s. S. 23

Thunfischpasta

ArtNr: 1615, s. S. 33

Topfengrießauflauf

ArtNr: 1958, s. S. 41

Kalbsbällchen

ArtNr: 1862, s. S. 14

Dorschfilet

ArtNr: 1609, s. S. 31

Hühnerfilet

„Saltimbocca Art“

ArtNr: 1542, s. S. 29



ArtNr: 7955

52,60 €

Vegetarisch



Milchrahmstrudel

ArtNr: 1923, s. S. 41

Gemüsezwutscherl

ArtNr: 1739, s. S. 36

Rahmlinsen

ArtNr: 1748, s. S. 35

Spinat-Käse-Knödel

ArtNr: 1788, s. S. 36

Champignonsauce

ArtNr: 1723, s. S. 37

Karfiol mit Butterbrösel

ArtNr: 1745, s. S. 35

Polenta-Gnocci

a la Primavera

ArtNr: 1789, s. S. 37



Sonderkost



ArtNr: 2622

Huhn Gyros Art

Huhn in fruchtiger
Tomatensoße, mit Reisbrei aus
Reisflocken

8,60 €

360 g
255 kcal
2,7 BE

(C)

ArtNr: 2423

Alaska-Seelachs

in heller Soße, mit Spinat und
Kartoffelpüree

8,60 €

440 g
301 kcal
2,2 BE

(D) (G) (M)

ArtNr: 2613

Schwein Kasseler Art

geformt in Bratensoße, mit
Brokkoligemüse und Rahmnudeln

8,60 €

320 g
251 kcal
1,8 BE

(A) (C) (G) (L)

ArtNr: 2426

Hühnerfrikassee

mit Karottengemüse und
Kartoffelpüree

8,60 €

440 g
301 kcal
2,2 BE

(G)

ArtNr: 2132

Rindergulasch

in Soße, mit Pastinakengemüse
und Kartoffelpüree

8,60 €

420 g
325 kcal
2,1 BE

(5)

ArtNr: 2292

Bolognese vom Rind

mit Rahmnudeln

8,60 €

400 g
336 kcal
2,0 BE

(A) (C) (G) (L)

ArtNr: 2419

Hühnergescnetzeltes

in Soße, mit Karfiol-Brokkoli-
gemüse und Bechamelkartoffeln

8,60 €

440 g
337 kcal
2,9 BE

(5)

(G)

ArtNr: 2616

Apfel-Quark-Taler

mit Vanillesoße & Fruchtmus
aus Äpfeln, Kirschen und Beeren

8,60 €

360 g
422 kcal
5,1 BE

(G)

(C) (G)

Pürierte Kost

ArtNr: 2611

Geflügelwurst

geformt in Bratensoße, mit Spinat und Bratkartoffeln

8,60 €

 330 g

 373 kcal

 2,5 BE

(C) (L)

ArtNr: 2485

Rahmnudeln Napoli

mit fruchtiger Tomatensoße

8,60 €

 380 g

 327 kcal

 3,8 BE



(A) (C) (G)

ArtNr: 2618

Gemüseteller

Brokkoli- und Karfiol in heller Soße, dazu Süßkartoffelpüree

8,60 €

 380 g

 423 kcal

 4,4 BE



(C) (G)



Entdecke s'Glasl – Genuss im Glas!

Mit s'Glasl, der neuen Fertiggericht-Linie von den *Häusern zum Leben*, kommt hausgemachter Genuss ganz einfach auf den Tisch.

Die köstlichen Schmankerl-im-Glas-Kreationen sind liebevoll pürierte, in Form gebrachte Speisen – perfekt abgestimmt auf Geschmack, Qualität und ausgewogene Ernährung.

Ungekühlt lagerbar: Dank schonender Zubereitung und sorgfältiger Haltbarmachung wird s'Glasl ganz unkompliziert ungekühlt gelagert.

Schnelle & einfache Zubereitung: Das Glasl kann direkt im Wasserbad, ganz im Glas, erwärmt werden oder der Inhalt wird schnell und unkompliziert auf dem Teller in der Mikrowelle erhitzt.



ArtNr: 25001

Würstl im Saft

s'Glasl – Püriertes und in Form gebrachtes Würstchen mit Saft

8,60 €

 400 g

 528 kcal

ArtNr: 25002

Paprikahendl

s'Glasl – Püriertes und in Form gebrachtes Hühnerfleisch

8,60 €

 400 g

 352 kcal

Trink-Menü Wochenkarton

1 x Tomaten-Mais-Trink

Gesamt-Einwaage: **160 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 196 kcal; Eiweiß 8 g; BE 2,2
Allergenhinweis: A, G, L

1 x Spinat-Käse-Trink

Gesamt-Einwaage: **160 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 222 kcal; Eiweiß 6 g; BE 2,5
Allergenhinweis: A, G

1 x Milchreis-Trink

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

1 x Kartoffel-Tomaten-Trink

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

1 x Gemüse-Trink

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

1 x Blumenkohl-Trink

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

1 x Curry-Trink

Gesamt-Einwaage: **160 g**
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 228 kcal; Eiweiß 6 g; BE 2,7
Allergenhinweis: A, G



all in

ArtNr: 808021

all in Schoko

auf Milch-Basis

 200 ml

3,00 €



ArtNr: 808071

**all in
Johannisbeere**

auf Joghurt-Basis

 250 ml

3,00 €



ArtNr: 808041

all in Erdbeere

auf Milch-Basis

 200 ml

3,00 €



ArtNr: 808061

all in Orange

auf Joghurt-Basis

 250 ml

3,00 €



ArtNr: 808031

all in Vanille

auf Milch-Basis

 200 ml

3,00 €



ArtNr: 46809

all in Schokolade

Light Protein,
auf Milch-Basis

 250 ml

3,00 €



ArtNr: 808051

all in Banane

auf Milch-Basis

 200 ml

3,00 €



ArtNr: 46810

all in Granatapfel

Light Protein,
auf Wasser-Basis

 250 ml

3,00 €



ArtNr: 80801

all in Kaffee

auf Milch-Basis

 200 ml

3,00 €



ArtNr: 46811

all in Maracuja

Light Protein,
auf Wasser-Basis

 250 ml

3,00 €



Sonderkost

Supermarkt



Mehlspeisen & Gebäck

ArtNr: 38082

Topfenschnitte

zwei Stück



290 g

6,60 €



ArtNr: 6024

Sacherschnitte

ein Stück



180 g

4,40 €



ArtNr: 38237

Kardinalschnitte

zwei Stück



260 g

6,60 €



ArtNr: 38087

Bananenschnitte

zwei Stück



360 g

6,80 €



ArtNr: 39172

**Schwarzwälder-
kirschschnitte**

zwei Stück



320 g

9,40 €



ArtNr: 6100

**Esterhazy-
schnitte**

ein Stück



175 g

4,90 €



ArtNr: 256

**Apfelstreusel-
kuchen**

ein Stück



120 g

2,50 €



Mehlspeisen & Gebäck

ArtNr: 255

**Pflaumen-
streuselkuchen**

ein Stück

 120 g

2,50 €



ArtNr: 46617

Topfengolatsche

ein Stück

 112 g

2,70 €



ArtNr: 42015

**Muffin
Schokolade**

ein Stück

 100 g

2,20 €



ArtNr: 46734

Buttercroissant

zwei Stück

 130 g

3,90 €



NEU

ArtNr: 46719

Zimtschnecke

ein Stück

 130 g

2,60 €



ArtNr: 46024

**Marmor-
gugelhupf**

tiefgekühlt, im Ganzen

 800 g

11,00 €



NEU

ArtNr: 46736

Butterstriezel

im Ganzen

 350 g

6,50 €



ArtNr: 46025

**Eierlikör-
gugelhupf**

tiefgekühlt, im Ganzen

 800 g

12,50 €



NEU

ArtNr: 46720

Mohnkrone

ein Stück

 130 g

2,70 €



ArtNr: 46026

Biskuitroulade

tiefgekühlt, im Ganzen

 650 g

10,50 €



NEU

Mehlspeisen & Gebäck

ArtNr: 40353

Tiramisu Alba

tiefgekühlt, ein Stück



80 g

4,40 €



NEU

ArtNr: 46733

Briochekipferl

ein Stück



60 g

1,50 €



ArtNr: 40354

Bayrische Creme

mit Himbeeren,
tiefgekühlt, ein Stück



100 g

4,40 €



NEU

ArtNr: 46722

Punschkrapfen

ein Stück



190 g

3,20 €



ArtNr: 46618

**Schoko-
Vanilleplunder**

ein Stück



110 g

2,70 €



ArtNr: 46609

Mürbe Kipferl

zwei Stück



110 g

2,50 €



ArtNr: 46030

Linzer Augen

mit Ribiselmarmelade



150 g

4,50 €



ArtNr: 6056

Marillenkrapfen

ein Stück



65 g

1,90 €



ArtNr: 6025

**Mini
Schaumrollen**

3 Stück



140 g

7,50 €



ArtNr: 46029

Teegebäck

Mischung aus acht
Sorten



150 g

5,50 €



Mehlspeisen & Gebäck

ArtNr: 46607

Kaisersemmeln

zwei Stück



100 g

1,30 €



ArtNr: 46728

Bio - Vitalspitz

ein Stück



75 g

1,50 €



ArtNr: 46227

Roggenbrot

im Ganzen



500 g

2,40 €



ArtNr: 46726

Mohnstriezerl

ein Stück



60 g

1,30 €



ArtNr: 46725

Laugenstangerl

ein Stück



80 g

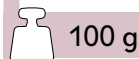
1,30 €



ArtNr: 46724

Käsestangerl

ein Stück



100 g

2,10 €



ArtNr: 46606

Bio - Roggi

ein Stück



100 g

1,40 €



ArtNr: 47502

**Käse
Speckstangerl**

ein Stück



100 g

4,40 €



ArtNr: 46729

Bio - Kornspitz

ein Stück



72 g

1,50 €



ArtNr: 46723

Salzstangerl

ein Stück



80 g

1,30 €



Wurst

ArtNr: 47740

Schinken Pizza

ein Stück



100 g

2,60 €



ArtNr: 440111

Debreziner

von Radatz



120 g

2,60 €



Wurst

ArtNr: 440101

Frankfurter

von Radatz



120 g

2,70 €



ArtNr: 440371

Beinschinken

von Radatz



150 g

4,40 €



ArtNr: 466141

Extrawurst

von Radatz



150 g

2,90 €



ArtNr: 440411

Wiener mild

von Radatz



150 g

2,70 €



ArtNr: 440091

Knacker

von Radatz



180 g

2,60 €



ArtNr: 440381

Ungarische Salami

von Stastnik



100 g

3,60 €



ArtNr: 440401

Speck

von Stastnik



200 g

5,60 €



Milchprodukte

Milchprodukte

ArtNr: 44207
BECEL Vital

 225 g

2,60 €



ArtNr: 80001

Haltbare Vollmilch

von Schärddinger

 500 ml

1,50 €



ArtNr: 202326

Natur Joghurt

von NÖM

 250 g

0,90 €



ArtNr: 80004

Alpenmilch Vollmilch

von SalzburgMilch

 500 ml

1,60 €



ArtNr: 24094

Vanille Pudding

von Landliebe

 150 g

1,30 €



ArtNr: 80003

Maresi Das Original

 250 ml

2,80 €



ArtNr: 24092

Schokolade Pudding

von Landliebe

 150 g

1,30 €



ArtNr: 45847

Teebutter

von NÖM

 250 g

3,90 €



ArtNr: 201599

Erdbeer Fruchtojoghurt

von NÖM

 180 g

1,30 €



Käse & Aufstriche

Käse & Aufstriche

ArtNr: 80037

Ei-Salat

von Wojnar



200 g

2,70 €



ArtNr: 46611

**Rauchfleisch
Aufstrich**

von Inzersdorfer



80 g

2,10 €



ArtNr: 25404

**Tramezzini
Thunfisch/Ei**

von Wojnar



150 g

2,80 €



ArtNr: 44203

**Eckerlkäse
Sortiment**

von Alma



150 g

4,90 €



ArtNr: 80026

**Sirius
Camembert**

von Schärdinger



100 g

2,10 €



ArtNr: 80019

Bratltopf

von Schachinger



150 g

1,90 €



ArtNr: 80022

Rollino Kräuter

von Schärdinger



125 g

3,40 €



ArtNr: 92168

Käseaufschnitt

von Schärdinger



200 g

3,50 €



ArtNr: 80036

Liptauer mild

von Wojnar



150 g

2,40 €



Kompotte & Marmeladen

Kompotte & Marmeladen

ArtNr: 44050

Sauerkirschen

von Retzer



360 g

4,30 €



ArtNr: 44103

**Rhabarber-
kompott**

von Staud's



314 ml

6,00 €



ArtNr: 240048

Erdbeerkonfitüre

von Staud's



450 g

5,50 €



ArtNr: 44106

Weichselkompott

von Staud's



314 ml

6,00 €



ArtNr: 44049

**Zwetschk-
röster**

von Retzer



380 g

4,30 €



ArtNr: 44104

Apfelmus

von Staud's



314 ml

3,60 €



Salate

ArtNr: 240047

Marillenkönfitüre

von Staud's



450 g

5,50 €



ArtNr: 69171

Erdäpfelsalat

von Efko



250 g

3,10 €



Salate

ArtNr: 44045
Paprikasalat

von Retzer

 340 g

2,90 €



ArtNr: 44042
Karottensalat

von Retzer

 340 g

2,90 €



ArtNr: 44044
**Rote-Rübensalat
Julienne**

von Retzer

 350 g

2,90 €



ArtNr: 44048
**Delikatess-
Gurken**

von Retzer

 330 g

2,80 €



ArtNr: 44046
Fisolensalat

von Retzer

 360 g

3,00 €



Nascherein, Kaffee & Tee

ArtNr: 44043
Pusztasalat

von Retzer

 350 g

2,90 €



ArtNr: 402248
Schokobananen

von Casali

 110 g

2,50 €



ArtNr: 44047
**Schwarzwurzel-
salat**

von Retzer

 350 g

5,20 €



ArtNr: 46710
Katzenzungen

von Küfferle

 75 g

5,50 €



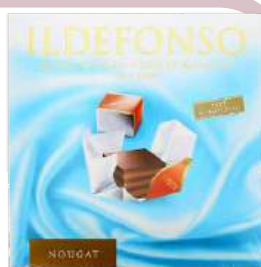
Nascherein, Kaffee & Tee

ArtNr: 46711

Ildefonso

 150 g

7,90 €



ArtNr: 80012

Caffè Crema

von Eduscho, ganze Bohne

 1000 g

24,00 €



ArtNr: 402729

Mannerschnitten Original

von Manner

 75 g

1,50 €



ArtNr: 6160

Schwarztee

von Teekanne, 20 Beutel



2,80 €



ArtNr: 46709

Süßer Dank Nougatpralinen

von Heindl

 58 g

3,90 €



ArtNr: 23494

Früchtetee

von Teekanne, 20 Beutel



3,10 €



ArtNr: 80045

Rum Kokos

von Casali

 100 g

4,50 €



ArtNr: 46503

Feinkristallzucker

von Wiener Zucker

 1000 g

2,90 €



ArtNr: 80011

Kaffee Harmonisch-Mild

von Eduscho, gemahlen

 500 g

13,00 €



Getränke

ArtNr: 8006

Vöslauer mild

inkl. Pfand



1000 ml

1,60 €



ArtNr: 8094

Coca Cola Light

inkl. Pfand



500 ml

2,00 €



ArtNr: 8007

Vöslauer still

inkl. Pfand



1000 ml

1,60 €



ArtNr: 8023

Eistee Zitrone

inkl. Pfand



500 ml

2,00 €



ArtNr: 8005

Vöslauer prickelnd

inkl. Pfand



1000 ml

1,60 €



ArtNr: 8056

Eistee Pfirsich

von Rauch, inkl. Pfand



500 ml

2,00 €



ArtNr: 8090

Coca Cola

inkl. Pfand



500 ml

2,00 €



ArtNr: 8012

Fruidade Orange

inkl. Pfand



500 ml

2,00 €



ArtNr: 8092

Coca Cola Zero

inkl. Pfand



500 ml

2,00 €



ArtNr: 8017

Red Bull

inkl. Pfand



250 ml

2,30 €



Getränke

ArtNr: 8018

**Red Bull
zuckerfrei**

inkl. Pfand

 250 ml

2,30 €



ArtNr: 8003

Stiegl Goldbräu

inkl. Pfand

 500 ml

2,10 €



ArtNr: 80301

Apfelsaft

von Rauch

 1000 ml

3,00 €



ArtNr: 80701

**Ottakringer
Helles**

 330 ml

1,70 €



ArtNr: 80302

Orangensaft

von Rauch

 1000 ml

4,40 €



ArtNr: 61006

**Blaifränkisch
Landwein**

von Winvino

 750 ml

5,50 €



ArtNr: 80303

Multivitaminsaft

von Rauch

 1000 ml

4,40 €



ArtNr: 80710

Grüner Veltliner

von Dockner

 1000 ml

5,90 €



ArtNr: 80304

**Naturtrüber
Apfelsaft**

von Höllinger

 1000 ml

4,40 €



ArtNr: 80608

**Sekt trocken
Piccolo**

von Henkell

 200 ml

3,50 €



Haushalt

ArtNr: 49658

**WC-Reiniger
Lemon**

von Aro



1000 ml

2,50 €



ArtNr: H-018

**Mikrowellenab-
deckhaube hoch**

1 Stück

3,30 €



ArtNr: H-078

Toilettenpapier

von Clever,
10 × 220 Blatt

5,30 €



ArtNr: H-020

Mikrowellenteller

1 Stück

2,80 €



ArtNr: H-080

**Taschentücher
Box**

von Clever, 100 Blatt

2,00 €



ArtNr: H-019

**Mikrowellenab-
deckhaube nieder**

1 Stück

2,60 €



ArtNr: 20980

**Feuchtes Toilet-
tenpapier**

von Tempo,
2 × 42 Blätter

5,10 €



ArtNr: H-021

**Mikrowellen-
schüssel 3er-Set**

1 Stück

11,60 €



ArtNr: 49571

**Geschirr-
spülmittel**

von Aro



500 ml

2,20 €



ArtNr: H-081

Küchenrollen

von Clever, 4 Rollen

4,20 €



ArtNr: H-079

Taschentücher

von Clever,
30 × 10 Stück

4,00 €



ArtNr: 5403

Topfreiniger

von Aro, 5 Stück

1,20 €



ArtNr: 53060

**Müllsäcke mit
Zugband 35l**

von Befix, 30 Stück

1,60 €



Allgemeine Geschäftsbedingungen (AGB)

der WRK Handel und Dienstleistungen des Wiener Roten Kreuzes GmbH (nachfolgend „WRK GmbH“)

Stand: März 2026

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.roteskreuz.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.
- (5) Wir behalten uns vor, Preise bei Bedarf auch während des laufenden Jahres anzupassen.

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 verlaubliche 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.roteskreuz.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 lücken- haften 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.

Impressum

Medieninhaber: WRK Handel und Dienstleistungen des Wiener Roten Kreuzes GmbH; Satz, Layout und Produktion: markushechenberger.net, Verlags- und Herstellungsort: Wien, 2026

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.

Wir sind da,

um Ihre Bestellung anzunehmen



Testangebot

Wählen Sie 3 Haupt- speisen für € 12,-

Wählen Sie ganz nach Ihrem Geschmack
und testen Sie Speisen aus unserem Haupt-
speisensortiment

INKL. ZUSTELLUNG

ArtNr: 991123

Hausgemachtes Rindsgulasch



Siehe Seite 15

ArtNr: 991720

Krautfleckerl



Siehe Seite 37

ArtNr: 991322

Feines Kalbs- butterschnitzel



Siehe Seite 15

ArtNr: 991726

Rahmfisolen



Siehe Seite 37

ArtNr: 991219

Naturschnitzel



Siehe Seite 21

ArtNr: 993452

Alaska-Seelachs- filetschnitte



Siehe Seite 32

ArtNr: 991835

Wurstknödel



Siehe Seite 24

ArtNr: 991922

Topfen- palatschinken



Siehe Seite 39

Kundenservice:

Mo – Do: 7.00 – 15.00 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 2025 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.