

2025/2026



**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**

Wir sind für Sie da!



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. Unsere Schmankerln verbinden auf beliebte Weise „Geschmack“ und „Tradition“. Alle angebotenen Mahlzeiten werden frisch von Hand in der Wiener Küche, der Menü-Manufaktur, zubereitet.



Besonders wichtig ist es uns, dass Ihre Lieblingsspeisen trotz wirtschaftlicher Unsicherheiten weiterhin leistungsfähig bleiben. Deshalb haben wir in diesem Jahr aus jeder Kategorie Speisen ausgewählt, die wir Ihnen **zum selben Preis wie im Vorjahr** anbieten. Diese Gerichte finden Sie in unserem Katalog mit diesem Symbol gekennzeichnet. Viele Jausenartikel erhalten Sie ebenfalls zum gleichen Preis wie im Vorjahr.

Wir übernehmen außerdem gerne Verantwortung für unsere Umwelt und setzen auf Nachhaltigkeit: Seit 2023 liefern wir alle Speisen in kompostierbaren Schalen aus BIOPAP® aus. Dadurch sparen wir jährlich etwa 4 Tonnen Kunststoff ein. Die Küche wird zu einem großen Teil mit Dampf betrieben, der als „Abfallprodukt“ der benachbarten Wäscherei genutzt wird.

Neben der Verwendung bester Rohstoffe in nachhaltigen Produkten legen wir **großen Wert auf Regionalität**. So verarbeiten wir beispielsweise Erdäpfel aus dem Waldviertel sowie saisonfrisches Obst und Gemüse aus Österreich. Ein palmölfreies Sortiment ist für uns selbstverständlich.

Wir danken Ihnen für Ihr Vertrauen und wünschen jetzt schon Guten Appetit!

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
- 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 8

Hauptspeisen ab Seite 13

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

Fisch ab Seite 30
Nudeln & Pasta ab Seite 33
Vegetarisch ab Seite 35

Süße Hauptspeisen ab Seite 51

Wochenkartons ab Seite 54

Suppen ab Seite 54

Hauptspeisen ab Seite 56

Sonderkost ab Seite 59

Teil- oder Vollpürierte Kost ab Seite 59
Trink-Menü ab Seite 61

all in ab Seite 62

Supermarkt ab Seite 64

Mehlspeisen und Gebäck ab Seite 64
Wurst ab Seite 68
Milchprodukte ab Seite 69
Käse und Aufstriche ab Seite 71
Kompotte und Konfitüren Seite 72

Salate Seite 73
Naschereien und Kaffee Seite 74
Getränke ab Seite 75
Mikrowellen-Geschirr Seite 77
Haushalt Seite 78

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 Bestellopflicht. Wir liefern nur wenn Sie es möchten.

Muss ich sieben Hauptspeisen bestellen?

Nein, 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.

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.

Kommen Sie jeden Tag?

Nein, wir liefern Ihre Speisen einmal in der Woche je nach Bezirk. [Siehe Seite 37](#)

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 Türe abgestellt werden?

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

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

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.

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

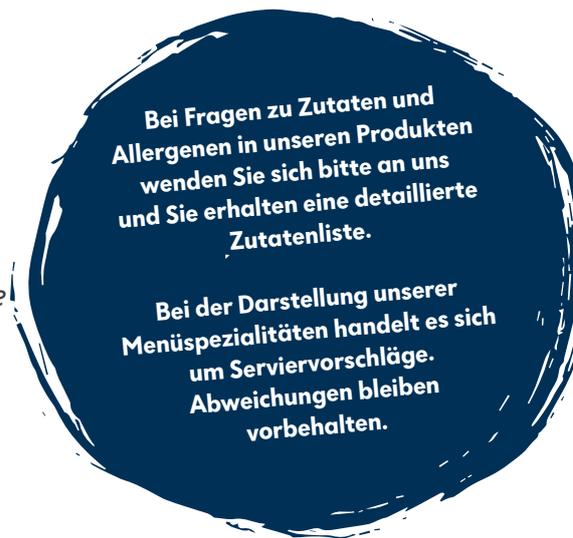
M enthält Senf

N enthält Sesam

O enthält Sulfid / Schwefeldioxid

P enthält Lupine

R enthält Weichtiere



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. 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 **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. 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.



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

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: 66 kcal
BE 0,6; Allergenhinweis: A1, C, L

€ 3,70



Best.-Nr. 2005



Reibteigsuppe

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

€ 2,80



Best.-Nr. 2107



Grießsuppe legiert

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

€ 2,80



Suppen

Best.-Nr. 2002



Rindsuppe mit Nudeln

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

€ 2,50



Best.-Nr. 2003



Rindsuppe mit Grießnockerl

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

€ 2,80



Best.-Nr. 2104



Paradeissuppe mit Reis

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

€ 2,80



Best.-Nr. 2018



Festtagssuppe Hühnersuppe mit Muschelnudeln, Gemüse und Hühnerfleisch

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

€ 2,80



Best.-Nr. 2106



Brokkolicremesuppe

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

€ 2,80



Suppen

Best.-Nr. 2001



Rindsuppe mit Leberknödel

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

€ 2,80



Best.-Nr. 2020



Rindsuppe mit Frittaten Frittaten in Suppe eingelegt

Gesamt-Einwaage: 230 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 62 kcal
BE 0,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 2,80



Am Anfang war die Suppe

Eine Suppe ist nicht nur im Winter eine kräftigende Speise sondern verführt auch in der warmen Jahreszeit zu interessanten Geschmackserlebnissen.

Die Suppe war eine der ersten Speisen und wurde schon in der Steinzeit gelöffelt. So wird sie auch als die Mutter aller Speisen bezeichnet. In ihrer Anfangszeit fungierte die Suppe als warme Morgenspeise aus Getreideschrot. Sie war das Nahrungsmittel für die ganze Bevölkerung. Früher erinnerten Suppen eher an Eintöpfe, denn an kirchlichen Fasttagen musste eine Fastensuppe gut sättigen.

Für Adel, Klerus und Bürgertum waren aber derlei Suppen viel zu gewöhnlich. Im 19. Jahrhundert wurde die Geschichte mit dem Suppen-Kaspar geboren wo deutlich aufgezeigt wird, dass die Suppe wegen ihres hohen Nährwertes seit jeher eine wichtige Speise für Kinder und Erwachsene ist.

Quelle : <https://gastrosophische-praxis.at/am-anfang-war-die-suppe/>



Suppen

Best.-Nr. 2105



Erdäpfelrahmsuppe cremige Erdäpfelsuppe mit Erdäpfelwürfeln

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

€ 2,80



Best.-Nr. 2122



Karfiolcremesuppe mit Croutons separat beige packt

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

€ 2,80



Suppen

Best.-Nr. 2101



Feinschmecker-Gemüsesuppe gebunden

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

€ 2,80



Best.-Nr. 2102



Kalbscremesuppe mit Semmelknödel

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

€ 2,80



Best.-Nr. 2103



Knoblauchrahmsuppe Croûtons separat beigelegt

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

€ 2,80



Best.-Nr. 2123



Erbsensuppe ^{③, ⑦, ⑧} mit Speck und Zwiebel

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

€ 2,80



Best.-Nr. 2120



Herzhafte Gulaschsuppe mit Rindfleisch und Erdäpfelwürfeln, herzhaft gewürzt

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

€ 3,70





Rind & Kalbfleisch

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



Best.-Nr. 1106



Gekochtes Rindfleisch auf Spinat, Erdäpfelschmarrn

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

€ 10,50



Best.-Nr. 1859



Bunte Rindfleischpfanne mit Kichererbsen und Gemüse, dazu Jasminreis

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

€ 7,50



Best.-Nr. 1321



Kalbsbeuschl mit Serviettenknödel

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

€ 9,00



Best.-Nr. 1322



Feines Kalbsbutterschnitzel

Faschirtes vom Kalb, mit Mais-Karotten-Erbesen-Gemüse und Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 674 kcal

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

€ 8,10



Best.-Nr. 1123



Hausgemachtes Rindsgulasch mit Spätzle

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 521 kcal

BE 5,3; Allergenhinweis: A1, C

€ 7,80



Best.-Nr. 1837



Fiakergulasch ^{③, ⑦, ⑧}

Rindsgulasch herzhaft abgeschmeckt mit Frankfurter Würstl, Gewürzgurken und Serviettenknödeln

Gesamt-Einwaage: 460 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 555 kcal

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

€ 9,60



Best.-Nr. 1135



Fisoleneintopf mit Rindfleisch, dazu Braterdäpfel

Gesamt-Einwaage: 460 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 484 kcal

BE 3,8; Allergenhinweis: –

€ 9,60



Best.-Nr. 1101



Stroganoff-Topf geschnetzeltes Rindfleisch in Champignonsauce mit Gurken und Zwiebeln, Spätzle

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 609 kcal

BE 6,3; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 9,30



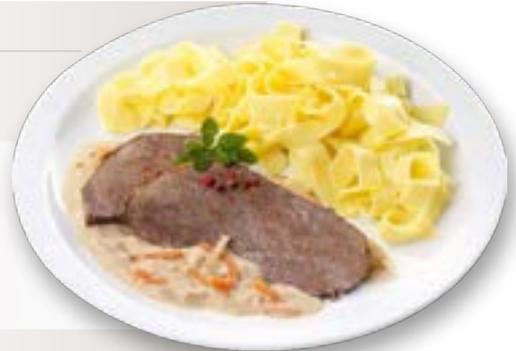
Best.-Nr. 1126



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

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 543 kcal
BE 3,5; Allergenhinweis: A1, G, L, M

€ 10,50



Best.-Nr. 1129



Saftiges Rindsschnitzel* an Zwiebelsauce mit Rotwein verfeinert und Spiralen

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 520 kcal
BE 4,3; Allergenhinweis: A1, M

€ 9,40



Best.-Nr. 1128



Tafelspitz mit Wurzelgemüse, Semmelkren und Erdäpfelschmarrn

Gesamt-Einwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 490 kcal
BE 3,3; Allergenhinweis: A1, G, L, O

€ 10,50



Best.-Nr. 1304



Tagliatelle mit Kalbspolpetti Fleischbällchen vom Kalb in Paradeissauce, mit Tagliatelle

Gesamt-Einwaage: 390 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 516 kcal
BE 4,9; Allergenhinweis: A1, C

€ 8,20



Wussten Sie?

Polpette al sugo, saftige Hackfleischbällchen in Tomatensauce, wecken Erinnerungen an gemütliche Sonntage mit der Familie und gelten als italienischer Klassiker. Trotz ihrer Verankerung in Italien hält sich der Mythos, das Gericht sei eine amerikanische Erfindung. Das Grundrezept mit Faschiertem, Semmel, Ei, Knoblauch, Käse und Tomatensauce ist einfach und wandelbar. Schon Pellegrino Artusi (Begründer der italienischen Nationalküche) pries es als ein Gericht, das jeder zubereiten kann.

Quelle <https://tables-and-fables.com/polpette-al-sugo-hackfleischballchen-in-tomatensauce/>

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: 380 kcal

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

€ 8,30



Best.-Nr. 1323



Kalbsrollbraten mit Karotten und Reis

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 452 kcal

BE 3,7; Allergenhinweis: –

€ 8,90



Best.-Nr. 1838



Altwiener Matrosenfleisch Rindsgulasch mit Karotten und Zwiebeln, dazu Spiralen

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 439 kcal

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

€ 8,00



Best.-Nr. 1127



Rindsroulade pikant gefüllt mit Essigurken, Karotten, Sellerie und Selchschulterstreifen, dazu Hörnchennudeln

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 577 kcal

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

€ 9,50



Best.-Nr. 1102



Zarter Rindsbraten* in Preiselbeersauce, mit Rotwein abgeschmeckt, dazu Apfelrotkraut und Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 370 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 499 kcal

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

€ 10,50



Best.-Nr. 1119



Wiener Zwiebelrostbraten*

von der Beiried, Fond mit Rotwein abgeschmeckt, dazu Braterdäpfel

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 566 kcal

BE 3,9; Allergenhinweis: –

€ 10,50



Best.-Nr. 1326



Kalbsleber „Wiener Art“*

in Rotweinsauce, garniert mit Röstzwiebeln, Langkorn-Reis

Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 564 kcal

BE 6,2; Allergenhinweis: A1, M

€ 9,50



Best.-Nr. 1325



Kalbsrahmgulasch

in feiner Obersauce, mit Spätzle

Gesamt-Einwaage: 450 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 558 kcal

BE 5,3; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 10,30



Ich bin nach meiner Spitalentlassung auf den Speisenzusteller des Wiener Roten Kreuzes aufmerksam geworden. Ich habe anfangs das Testangebot bestellt, um die Speisen mal zu kosten, da ich immer selbst gekocht habe. Mit der Zeit, ist es gar nicht mehr so einfach, sich selbst mit Essen zu verpflegen. Vor allem, wenn man keine Kinder oder Verwandtschaft hat, die einem helfen kann. Ich war begeistert von den Speisen! Obwohl Sie aus dem Tiefkühler kommen, schmecken Sie nach dem Aufwärmen wie frisch gekocht. Seitdem bestelle ich regelmässig, da es wirklich eine tolle Erleichterung ist, wenn man sich nicht mehr selbst bekochen kann. Die Leute vom Kundenservice sind auch immer sehr nett, helfen und empfehlen mir immer neue Speisen, wenn ich mal nicht weiss, welche Speisen ich möchte.

Walter, 82 Jahre



Das Beste 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: 668 kcal
BE 5,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 8,60



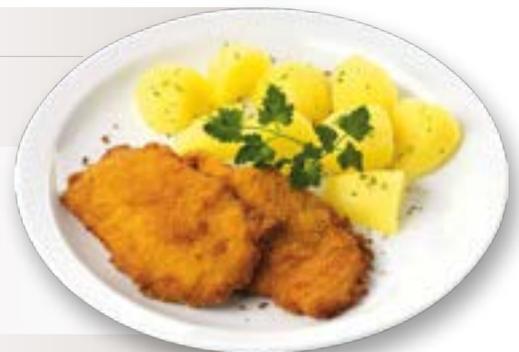
Best.-Nr. 1208



Paniertes Schweinsschnitzel
mit Petersilerdäpfeln

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

€ 8,10



Best.-Nr. 1836



Herzhafter Linseneintopf ③, ⑦, ⑧
mit Selchfleisch und Erdäpfeln

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

€ 6,70



Best.-Nr. 1206



Reisfleisch ^⑦

Schweinefleischstücke in saftigem Paradeiserreis

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 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: 489 kcal

BE 3,5; Allergenhinweis: A1, C, G, M

€ 8,90



Best.-Nr. 1210



Schweinsbraten ^{③, ⑦, ⑧}

Schweinsbraten vom Schopf mit Gabelkraut und Selchschulterstreifen, dazu Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 390 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 615 kcal

BE 2,9; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 8,50



Best.-Nr. 1846



Gebratener Leberkäse ^{③, ⑦}

mit Cremespinat und Erdäpfelpüree

Gesamt-Einwaage: 480 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 861 kcal

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

€ 7,90



Best.-Nr. 1227



Champignonschnitzel

Schweinsschnitzel in Champignonrahmsauce, Gemüsereis

Gesamt-Einwaage: 390 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 575 kcal

BE 4,3; Allergenhinweis: G

€ 8,50



Best.-Nr. 1237



Gebratenes Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce mit Speckfisolen und Röstiecken ^{③, ⑦, ⑧}

Gesamt-Einwaage: 370 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 458 kcal
BE 2,5; Allergenhinweis: G

€ 8,60



Best.-Nr. 1218



Cordon bleu „Waldviertler Art“ ^{③, ⑦, ⑧} Schweinschnitzel paniert, gefüllt mit Selchschulterstreifen, Käse und Lauch, Gemüsereis

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 691 kcal
BE 4,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 9,80



Best.-Nr. 1219



Naturschnitzel vom Schwein, mit Brokkolireis

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

€ 8,30



Best.-Nr. 1240



Schweinsgeschnetzeltes ^{③, ⑦, ⑧} in cremiger Champignonsauce mit Speck, dazu Spiralen

Gesamt-Einwaage: 410 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 757 kcal
BE 4,1; Allergenhinweis: A1, G

€ 7,70



Best.-Nr. 1204



Wurzelfleisch „Steirische Art“ Gekochtes Schweinefleisch mit Wurzelgemüse und Kren, dazu Kümmelerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 396 kcal
BE 2,0; Allergenhinweis: L

€ 7,80



Best.-Nr. 1217



Szegediner Krautfleisch mit Serviettenknödel

Gesamt-Einwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 550 kcal
BE 3,7; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 7,10



Best.-Nr. 1241



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

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 570 kcal
BE 2,5; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 8,90



Best.-Nr. 1226



Surbraten ^{③, ⑦, ⑧} Gebratener Surschopf mit Gabelkraut und Erdäpfelknödel

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 569 kcal
BE 4,2; Allergenhinweis: A1, C

€ 8,90



Ich habe mir den Speisenkatalog vom Speisenzusteller des Wiener Roten Kreuzes über den Webshop bestellt. Beim Durchblättern habe ich dann das Zusatzsortiment entdeckt und war positiv überrascht, wieviel Auswahl es nicht nur bei den Speisen, sondern auch beim Zusatzsortiment gibt. Ich stelle mir das sehr toll für Menschen vor, die vielleicht auch körperlich nicht mehr so fit sind, um einkaufen zu gehen. Es gibt alles, was für einen Haushalt benötigt wird, beispielsweise Gebäck, Wurst, Joghurt, Marmeladen, Klopapier, und Vieles mehr. Sogar Mikrowellengeschirr wird angeboten. Ich bin wirklich sehr zufrieden, dass es das alles gibt. Man erspart sich viel Zeit, wenn man gleich alles auf einmal einkaufen kann, ohne noch woanders hin zu müssen.

Christine, 56 Jahre



Faschiertes & Wurst

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

Best.-Nr. 1772



Herzhaftes Gröstl mit Würstl ③, ⑦, ⑧
mit Schweinsgeschnetzeltem, gerösteten Erdäpfel,
Selchschulterstreifen, Gurkerl, Würstl und Röstzwiebel

Gesamt-Einwaage: 340 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 714 kcal
BE 3,4; Allergenhinweis: –

€ 8,20



Best.-Nr. 1809



Faschierter Braten
mit Karotten, Karfiol und Brokkoli, dazu Erdäpfelpüree

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 427 kcal
BE 2,5; Allergenhinweis: A1, C, G, O

€ 7,50



Best.-Nr. 1842



Faschierte Laibchen „Schweizer Art“
faschiertes Laibchen mit Käse, dazu Erbsen und Erdäpfelpüree,
garniert mit Röstzwiebeln

Gesamt-Einwaage: 375 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 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: 423 kcal
BE 2,9; Allergenhinweis: M

€ 7,90



Best.-Nr. 1835



Wurstknödel ③, ⑦, ⑧

Erdäpfelknödel gefüllt mit Wiener Wurst und Selchspeck dazu Sauerkraut

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

€ 8,10



Best.-Nr. 1844



Debrecinergulasch ③, ⑦, ⑧

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

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 456 kcal
BE 2,7; Allergenhinweis: A1

€ 7,50



Best.-Nr. 1810



Faschierte Laibchen mit Fisolen und Salzerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 518 kcal
BE 3,3; Allergenhinweis: A1, C

€ 7,50



Best.-Nr. 1824



Gebackener Leberkäse ③, ⑦ mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 390 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 671 kcal
BE 3,9; Allergenhinweis: A1, C

€ 7,20



Best.-Nr. 1806



Rostbratwürstchen ^{③, ⑦, ⑧} auf Sauerkraut, Erdäpfelschmarrn

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 584 kcal
BE 3,3; Allergenhinweis: M

€ 8,10



Best.-Nr. 1854



Berner Würstel ^{③, ⑦, ⑧} mit Wedges und Bohnen-Maisgemüse

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

€ 8,90



Best.-Nr. 4064



Wurstsalat ^{②, ③, ⑦, ⑧} mit Extrawurst und Emmentaler, Essiggurken, Zwiebeln und Paprika

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

€ 6,50



Best.-Nr. 1852



Hascheehörnchen Hörnchennudeln mit geröstetem Faschiertem vom Schwein und Rind

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

€ 6,30



Best.-Nr. 1853



Cevapcici mit Letscho und Reis

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

€ 7,80



Best.-Nr. 1823



Blunzengröstl ^{③, ⑦, ⑧} mit Speck-Sauerkraut

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

€ 6,80



Best.-Nr. 1858



Fleischpalatschinken mit fruchtiger Paprikasauce

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

€ 8,20



Best.-Nr. 1817



Grammelknödel auf Sauerkraut

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

€ 7,50



Best.-Nr. 1839



Augsburger ^{③, ⑦, ⑧} mit Dillerdäpfel

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

€ 7,50



Best.-Nr. 1815



Erdäpfelgulasch ^{③, ⑦, ⑧} mit Wurst

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

€ 6,80





Feines vom Geflügel

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

Best.-Nr. 1510



Pariser Schnitzel

Putenschnitzel im Backteig mit Risi-Pisi

Gesamt-Einwaage: 320 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 534 kcal

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

€ 8,60



Best.-Nr. 1532



Hühnerfilet „Picatta“

im Backteig, mit Spaghetti und Paradeiseraße

Gesamt-Einwaage: 350 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 458 kcal

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

€ 8,80



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: 553 kcal

BE 4,6; Allergenhinweis: A1, F, G, M

€ 9,10



Best.-Nr. 1508



Paniertes Hühnerbrustfilet mit Gemüseis

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

€ 8,90



Best.-Nr. 1501



Schlemmerteller Hühnerfilets in Gemüsesauce mit Röststücken

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

€ 9,10



Best.-Nr. 1512



Paprikahendl Hühnerbrustfilet in Paprikasauce, mit Spiralen

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 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: 507 kcal
BE 2,4; Allergenhinweis: G

€ 8,60



Best.-Nr. 3448



Gegrillte Hühnerkeule in Sauce, mit Romanescogemüse und Langkornreis

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

€ 7,80



Best.-Nr. 1542



Hühnerfilet „Saltimbocca Art“ ③, ⑦

Hühnerfilet mit Rohschinken, verfeinert mit Salbei, dazu Ebly (franz. Weizen) mit Gemüse

Gesamt-Einwaage: 330 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 428 kcal

BE 3,3; Allergenhinweis: A1



NEU

€ 9,40

Wussten Sie?

Der Name „Saltimbocca“ stammt aus dem Italienischen und bedeutet wörtlich „Spring in den Mund“. Diese leckere Kreation verdient ihren Namen durch den außergewöhnlichen Geschmack, der einem buchstäblich in den Mund springt und auf der Zunge tanzt.

Quelle <https://www.kitchenstories.com/de/rezepte/saltimbocca-de>

Best.-Nr. 1541



Hühnerfiletstreifen Tomate-Mozzarella

Hühnerfiletstreifen überbacken mit Tomatenwürfeln und Mozzarella, dazu Erbsenreis

Gesamt-Einwaage: 330 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 467 kcal

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



NEU

€ 8,80

Wussten Sie?

Den Ursprung des Mozzarellas aus Büffelmilch findet man in Neapel, Kampanien und im südlichen Latium, wo die Einheimischen bereits im 2. Jahrhundert Hausbüffel hielten und aus deren Milch Käse herstellten. Im 12. Jahrhundert verteilten Mönche des Klosters San Lorenzo ad Septimum in Capua „Mozza“ und Brot an Pilger. Unter dem Namen Mozzarella tauchte der Käse erstmals 1570 in den Werken der Kochkunst von Bartolomeo Scappi auf, der als Leibkoch mehrerer Päpste tätig war. Es dauerte jedoch noch einige Jahrhunderte, bis der Mozzarella auch weit über die Landesgrenzen hinaus bekannt wurde. Erst im 20. Jahrhundert trat die italienische Käsespezialität ihren Siegeszug in viele Länder weltweit an. Damit verbreitete sich zunehmend auch die Herstellung aus Kuhmilch.

Quelle: <https://ich-liebe-kaese.de/kaesewissen/kaesesorten/mozzarella/>



Best.-Nr. 1522



Backendl

ausgelöste gebackene Hühnerkeule mit Erbsenreis

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 824 kcal

BE 7,7; Allergenhinweis: A1, C

€ 8,90



Best.-Nr. 1505



Gegrillte Hühnerkeule

in Bratensauce mit Langkorn-Reis

Gesamt-Einwaage: 430 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 718 kcal

BE 4,7; Allergenhinweis: A1

€ 7,70



Best.-Nr. 1530



Hühnergeschnetzeltes „Zürcher Art“*

mit Champignon und Wein verfeinert, dazu Spätzle

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 531 kcal

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

€ 7,80



Best.-Nr. 1540



Hühner Cordon Bleu

mit Putenschinken und Gouda gefüllt dazu Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 390 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 596 kcal

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

€ 8,90



Best.-Nr. 1534



Putenrollbraten

in Sauce, dazu Gemüsereis

Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 544 kcal

BE 4,4; Allergenhinweis: A1

€ 7,90





Köstliches vom Fisch

Unser Fisch stammt aus kontrollierter, nachhaltiger Fischerei.

Best.-Nr. 1608



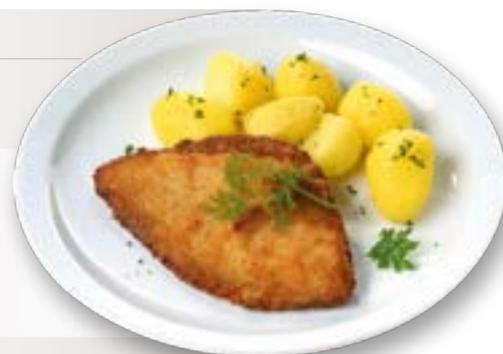
Paniertes Schollenfilet mit Petersilerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 320 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 571 kcal

BE 4,5; Allergenhinweis: A1, D, G

€ 8,90



Best.-Nr. 1855



Tagliatelle mit Lachsobersauce

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 533 kcal

BE 5,3; Allergenhinweis: A1, C, D, G

€ 8,50



Best.-Nr. 1609



Dorschfilet gebacken, mit buntem Gemüse und Petersilerdäpfeln

Gesamt-Einwaage: 390 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 440 kcal

BE 4,9; Allergenhinweis: A1, D

€ 7,60



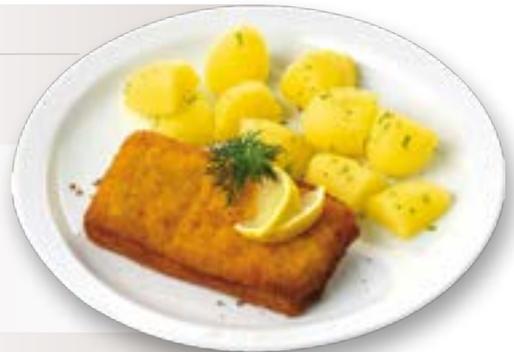
Best.-Nr. 1607



Seelachsfilet gebacken mit Petersilerdäpfel

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

€ 7,50



Best.-Nr. 1613



Seelachs mit Kräuter-Käseauflage mit Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 340 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 510 kcal
BE 2,6; Allergenhinweis: D, G

€ 9,50



Wussten Sie?

Der norwegische Seelachs zeichnet sich durch festes Fleisch und kräftigen Geschmack aus – das liegt am Lebensraum nördlich des Polarkreises. Dort strömt täglich der mächtige Saltstraumen, der stärkste Gezeitenstrom der Welt, durch eine enge Passage zwischen Fjord und Meer. Nur wenige Fischarten, wie der Seelachs, sind kräftig genug, um in diesem starken Strom zu überleben und dadurch ihren besonderen Geschmack zu entwickeln.

(Quelle: <https://www.rollingpin.at/experten-tipps/seelachs-der-unterschaetzte-norweger>)

Best.-Nr. 3452



Alaska-Seelachsfiletschnitte Alaska-Seelachsfilet mit Paprikagemüse, dazu Langkorn- Wildreismischung

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

€ 8,30



Best.-Nr. 1626



Feines Wildlachfilet auf Blattspinat mit Paradeiserwürfeln, Erdäpfelpüree

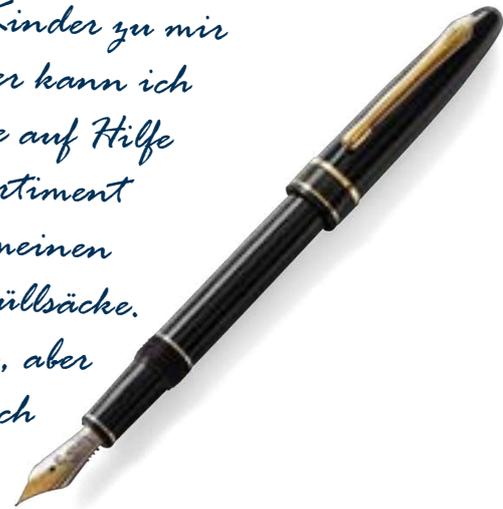
Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 417 kcal
BE 1,8; Allergenhinweis: A1, D, G, O

€ 10,50



Ich bin dem Roten Kreuz dankbar, dass es den Speisenzusteller gibt. Ich bin allein und schaffe es nicht immer einkaufen zu gehen oder selbst zu kochen. Manchmal kommen meine Kinder zu mir und bekochen mich, aber durch den Speisenzusteller kann ich ganz leicht daheim essen und mich verpflegen, ohne auf Hilfe angewiesen zu sein. Besonders das Supermarkt Sortiment ist sehr angenehm, da ich beispielsweise Dinge für meinen Haushalt bestellen kann, wie Kaffeebohnen oder Müllsäcke. Ich habe zwar keine Schluck- oder Kaubeschwerden, aber ich finde es wirklich super, dass das Rote Kreuz auch Sonderkost genau für solche Fälle hat.

Ilse, 73 Jahre



Best.-Nr. 1612



Fischstäbchen

mit gebundenem Frühlingsgemüse und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 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: 596 kcal

BE 5,7; Allergenhinweis: A1, D

€ 7,10



Best.-Nr. 1630



Seehechtfilet „Serbische Art“

mit Ratatouille und Petersilerdäpfel

Gesamt-Einwaage: 425 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 345 kcal

BE 2,8; Allergenhinweis: A1, D

€ 10,50



Beliebte Nudeln & Pasta



Best.-Nr. 1845



Lasagne Bolognese

Nudelteigplatten mit Faschiertem vom Rind und Schwein,
Paradeissauce und Käse

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 463 kcal

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

€ 7,50



Best.-Nr. 1830



Spaghetti Bolognese

Gesamt-Einwaage: 350 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 390 kcal

BE 5,6; Allergenhinweis: A1, L

€ 6,50



Best.-Nr. 1783



Spinatravioli in fruchtigem Paradeisragout

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 537 kcal

BE 7,3; Allergenhinweis: A1

€ 7,60



Best.-Nr. 1834



Spaghetti „Carbonara“ ③, ⑦, ⑧

in milder Käsesauce, verfeinert mit geröstetem Speck

Gesamt-Einwaage: 380 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 642 kcal

BE 5,7; Allergenhinweis: A1, G

€ 6,90



Wussten Sie?

Die Herkunft der Spaghetti Carbonara ist nicht eindeutig geklärt, aber es gibt mehrere Theorien darüber, woher das berühmte italienische Pastagericht stammt. Die bekannteste Theorie besagt, dass Spaghetti Carbonara aus der Region Latium, insbesondere Rom, stammt. Der Name „Carbonara“ könnte sich auf die „Carbonai“ beziehen, die dieses einfache, nahrhafte Gericht als Mahlzeit zubereiteten. Im Original wird für Carbonara Guanciale verwendet. Der Speck wird aus der Schweinebacke (ital. Guancia) hergestellt.

Quelle <https://www.pastaheld.at/spaghetti-carbonara/>

Best.-Nr. 1207



Schinkenfleckerl ③, ⑦, ⑧

Gesamt-Einwaage: 280 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 417 kcal

BE 4,7; Allergenhinweis: A1, C

€ 5,20



Best.-Nr. 1762



Vegetarische Nudelplatte

Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung mit Basilikumsauce und Makkaroni mit Paradeiserosersauce, mit Pinienkernen und geriebenem Hartkäse

Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 645 kcal

BE 6,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,30





Vegetarische Köstlichkeiten

Best.-Nr. 1703



Käsespätzle mit Röstzwiebeln

Gesamt-Einwaage: 430 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 887 kcal
BE 6,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,70



Best.-Nr. 1739



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

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 460 kcal
BE 3,3; Allergenhinweis: A1, G

€ 7,90



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

€ 8,50



Best.-Nr. 1705



Erdäpfeltaschen

gefüllt mit Kräuter-Frischkäse, Rahmgemüse

Gesamt-Einwaage: 420 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 409 kcal

BE 3,2; Allergenhinweis: G

€ 7,90



Best.-Nr. 1787



Süßkartoffelcurry

mit Paprika, Aubergine und Erbsen, dazu Jasminreis

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 476 kcal

BE 5,3; Allergenhinweis: –

€ 6,30



NEU

Best.-Nr. 1788



Spinat-Käse-Knödel

mit Paradeisragout

Gesamt-Einwaage: 400 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 464 kcal

BE 4,7; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 7,70



NEU

Best.-Nr. 1789



Polenta-Gnocchi à la Primavera

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

Gesamt-Einwaage: 410 g

Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 376 kcal

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

€ 7,40



NEU

Wussten Sie?

Der Ursprung der Gnocchi liegt vermutlich im norditalienischen Bauernessen des 16. Jahrhunderts, als Kartoffeln eingeführt wurden.

Aus Kartoffelresten und Mehl entstand eine sättigende Mahlzeit. Gnocchi sind weltweit beliebt, mit vielen Variationen. In Argentinien gibt es die Tradition „Noche de ñoquis“ (Gnocchi-Nacht), bei der Gnocchi am 29. jedes Monats serviert werden.

(Quelle: <https://fastercapital.com/de/thema/die-geschichte-von-gnocchi.html>)



**WIENER ROTES KREUZ
DER SPEIENZUSTELLER**



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.

Praktisch zum Herausnehmen!

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



Zustellung an Feiertagen

	Lieferung im Bezirk:	Bestellung bis:	Lieferung am:
Ostermontag 21.04.2025 (Montag)	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., 22.04.2025 12:00	Mi, 23.04.2025 12:00–16:00
Staatsfeiertag 01.05.2025 (Donnerstag)	14., 15.	Mo., 28.04.2025 12:00	Di., 29.04.2025 12:00–16:00
	12., 13.	Di., 29.04.2025 12:00	Mi., 30.04.2025 12:00–16:00
Christi Himmelfahrt 29.05.2025 (Donnerstag)	14., 15.	Mo., 26.05.2025 12:00	Di., 27.05.2025 12:00–16:00
	12., 13.	Di., 27.05.2025 12:00	Mi., 28.05.2025 12:00–16:00
Pfingstmontag 09.06.2025 (Montag)	1., 2., 3., 4., 5.	Fr., 06.06.2025 12:00	Di., 10.06.2025 12:00–16:00
	6., 7., 8., 9., 20.	Di., 10.06.2025 12:00	Mi, 11.06.2025 12:00–16:00
Fronleichnam 19.06.2025 (Donnerstag)	14., 15.	Mo., 16.06.2025 12:00	Di., 17.06.2025 12:00–16:00
	12., 13.	Di., 17.06.2025 12:00	Mi., 18.06.2025 12:00–16:00
Mariä Himmelfahrt 15.08.2025 (Freitag)	22.,	Di., 12.08.2025 12:00	Mi., 13.08.2025 12:00–16:00
	21.,	Mi., 13.08.2025 12:00	Do., 14.08.2025 12:00–16:00
Mariä Empfängnis 08.12.2025 (Montag)	1., 2., 3., 4., 5.	Fr., 05.12.2025 12:00	Di., 09.12.2025 12:00–16:00
	6., 7., 8., 9., 20.	Di., 09.12.2025 12:00	Mi., 10.12.2025 12:00–16:00
Christtag 25.12.2025	<p>Sie werden wie gewohnt beliefert. Ihre Bestellung benötigen wir bis Di., 23.12.2025 um 12:00. Am 24., 25. & 26.12.2025 ist unser Kundenservice nicht besetzt.</p>		
Stefanitag 26.12.2025			
Neujahr 01.01.2026 (Donnerstag)	14., 15.	Mo., 29.12.2025 12:00	Di., 30.12.2025 12:00–16:00
	12., 13.	Di., 30.12.2025 12:00	Mi., 31.12.2025 12:00–16:00
Hl. Drei Könige 06.01.2026 (Dienstag)	18., 19.	Fr., 02.01.2026 12:00	Mo., 05.01.2026 12:00–16:00
	16., 17.	Mo., 05.01.2026 12:00	Mi., 07.01.2026 12:00–16:00



**WIENER ROTES KREUZ
DER SPEISENZUSTELLER**



Schmankerln für daheim

BESTELLSCHEIN 2025/2026

Name: _____

Kundennummer: _____

Lieferdatum: _____

Unterschrift: _____

Kundenservice

Telefon **(01) 79 5 79**

Fax **(01) 79 5 80-9740**

E-Mail **info@speisenzusteller.at**

Homepage **www.speisenzusteller.at**

Mit Ihrer Bestellung erkennen Sie die AGB der WRK Handel und Dienstleistungen des Wiener Roten Kreuzes GmbH an. Unsere AGB finden Sie in unserem Jahresangebot ab Seite 79.

Suppen

<input type="checkbox"/>	2115 Altwiener Suppentopf	LK	D	Sa					230 g	66 kcal	BE 0,6	A1, C, L
<input type="checkbox"/>	2005 Reibteigsuppe	LK	D	Sa					230 g	74 kcal	BE 1,0	A1, C
<input type="checkbox"/>	2107 Grießsuppe	LK	D	Sa					230 g	54 kcal	BE 0,6	A1, G
<input type="checkbox"/>	2002 Rindsuppe mit Nudeln	LK	D	Sa					230 g	74 kcal	BE 1,0	A1, C
<input type="checkbox"/>	2003 Rindsuppe mit Grießnockerl	LK	D	Sa					230 g	89 kcal	BE 0,8	A1, C
<input type="checkbox"/>	2104 Paradeissuppe	LK	D	Sa					230 g	90 kcal	BE 1,3	A1
<input type="checkbox"/>	2018 Festtagssuppe	LK	D	Sa					230 g	76 kcal	BE 0,6	A1, C
<input type="checkbox"/>	2106 Brokkolicremesuppe	LK	D	Sa					230 g	148 kcal	BE 0,6	G
<input type="checkbox"/>	2001 Rindsuppe mit Leberknödel	LK	D	Sa					230 g	101 kcal	BE 0,8	A1, C
<input type="checkbox"/>	2020 Rindsuppe mit Frittaten	LK	D	Sa					230 g	62 kcal	BE 0,8	A1, C, G
<input type="checkbox"/>	2105 Erdäpfelrahmsuppe	LK	D	Sa					230 g	139 kcal	BE 1,3	G
<input type="checkbox"/>	2122 Karfiolcremesuppe	LK	D	Sa					250 g	235 kcal	BE 1,9	A1, G
<input type="checkbox"/>	2101 Feinschmecker-Gemüsesuppe	LK	D	Sa					230 g	103 kcal	BE 0,6	G, L
<input type="checkbox"/>	2102 Kalbscremesuppe	LK	D	Sa					230 g	232 kcal	BE 1,8	A1, C, G, L
<input type="checkbox"/>	2103 Knoblauchrahmsuppe	LK	D	Sa					250 g	266 kcal	BE 1,9	A1, G
<input type="checkbox"/>	2123 Erbsensuppe	LK	D	Sa					230 g	228 kcal	BE 1,2	G
<input type="checkbox"/>	2120 Herzhafte Gulaschsuppe	LK	D	Sa					230 g	213 kcal	BE 1,2	A1

Rind / Kalb

1106	Gekochtes Rindfleisch	LK	D	Sa					370 g 506 kcal BE 2,8 G
1859	Rindfleischpfanne	LK	D	Sa					350 g 459 kcal BE 5,0 -
1321	Kalbsbeuschl	LK	D	Sa					430 g 474 kcal BE 3,6 A1, C, G, L, M
1322	Feines Kalbsbutterschnitzel	LK	D	Sa					420 g 674 kcal BE 3,2 A1, C, G, O
1123	Hausgemachtes Rindsgulasch	LK	D	Sa					420 g 521 kcal BE 5,3 A1, C
1837	Fiakergulasch	LK	D	Sa					460 g 555 kcal BE 3,8 A1, C, G
1135	Fisoleneintopf	LK	D	Sa					460 g 484 kcal BE 3,8 -
1101	Stroganoff-Topf	LK	D	Sa					420 g 609 kcal BE 6,3 A1, C, G
1126	Rahmrindsbraten*	LK	D	Sa					380 g 543 kcal BE 3,5 A1, G, L, M
1129	Saftiges Rindsschnitzel*	LK	D	Sa					400 g 520 kcal BE 4,3 A1, M
1128	Tafelspitz	LK	D	Sa					440 g 490 kcal BE 3,3 A1, G, L, O
1304	Tagliatelle mit Kalbspolpetti	LK	D	Sa					390 g 516 kcal BE 4,9 A1, C
1131	Geselchte Rinderzunge mit Krensauce	LK	D	Sa					400 g 380 kcal BE 2,7 A1, G, O
1323	Kalbsrollbraten	LK	D	Sa					400 g 452 kcal BE 3,7 -
1838	Altwiener Matrosenfleisch	LK	D	Sa					380 g 439 kcal BE 4,1 A1, G, M
1127	Rindsroulade	LK	D	Sa					420 g 577 kcal BE 5,6 A1, C, G, L, M
1102	Zarter Rindsbraten*	LK	D	Sa					370 g 499 kcal BE 3,4 A1, C, G
1119	Wiener Zwiebelrostbraten*	LK	D	Sa					430 g 566 kcal BE 3,9 -
1326	Kalbsleber „Wiener Art“*	LK	D	Sa					410 g 564 kcal BE 6,2 A1, M
1325	Kalbsrahmgulasch	LK	D	Sa					450 g 558 kcal BE 5,3 A1, C, G

Schwein

1209	Surschnitzel gebacken	LK	D	Sa					350 g 668 kcal BE 5,8 A1, C, G
1208	Paniertes Schweinsschnitzel	LK	D	Sa					310 g 501 kcal BE 3,9 A1, C, G
1836	Herzhafter Linseneintopf	LK	D	Sa					420 g 288 kcal BE 3,2 A1, G, L, M
1206	Reisfleisch	LK	D	Sa					430 g 638 kcal BE 5,0 -
1215	Geselchtes	LK	D	Sa					420 g 489 kcal BE 3,5 A1, C, G, M
1210	Schweinsbraten	LK	D	Sa					390 g 615 kcal BE 2,9 A1, C, G
1846	Gebratener Leberkäse	LK	D	Sa					480 g 861 kcal BE 3,2 A1, G, O
1227	Champignonschnitzel	LK	D	Sa					390 g 575 kcal BE 4,3 G
1237	Schweinsfilet in Pfefferrahmsauce	LK	D	Sa					370 g 458 kcal BE 2,5 G
1218	Cordon bleu „Waldviertler Art“	LK	D	Sa					380 g 691 kcal BE 4,8 A1, C, G
1219	Naturschnitzel	LK	D	Sa					440 g 666 kcal BE 4,4 -
1240	Schweinsgeschnetzeltes	LK	D	Sa					410 g 757 kcal BE 4,1 A1, G
1204	Wurzelfleisch „Steirische Art“	LK	D	Sa					400 g 396 kcal BE 2,0 L
1217	Szegediner Krautfleisch	LK	D	Sa					440 g 550 kcal BE 3,7 A1, C, G
1241	Bauernschmaus	LK	D	Sa					430 g 570 kcal BE 2,5 A1, C, G
1226	Surbraten	LK	D	Sa					420 g 569 kcal BE 4,2 A1, C

Faschiertes und Wurst

1772	Herzhaftes Gröstl mit Würstl	LK	D	Sa					340 g 714 kcal BE 3,4 -
1809	Faschierter Braten	LK	D	Sa					380 g 427 kcal BE 2,5 A1, C, G, O
1842	Faschierte Laibchen „Schweizer Art“	LK	D	Sa					375 g 622 kcal BE 3,2 A1, C, G, O
1803	Chili con Carne	LK	D	Sa					440 g 423 kcal BE 2,9 M
1835	Wurstknödel	LK	D	Sa					400 g 496 kcal BE 5,7 A1
1844	Debreziner gulasch	LK	D	Sa					400 g 456 kcal BE 2,7 A1
1810	Faschierte Laibchen	LK	D	Sa					430 g 518 kcal BE 3,3 A1, C
1824	Gebackener Leberkäse	LK	D	Sa					390 g 671 kcal BE 3,9 A1, C
1806	Rostbratwürstchen	LK	D	Sa					430 g 584 kcal BE 3,3 M
1854	Berner Würstel	LK	D	Sa					420 g 971 kcal BE 4,2 G
4064	Wurstsalat	LK	D	Sa					300 g 477 kcal BE 0,5 G
1852	Hascheehörnchen	LK	D	Sa					360 g 666 kcal BE 6,0 A1, C
1853	Cevapcici	LK	D	Sa					430 g 759 kcal BE 4,3 -
1823	Blunzengröstl	LK	D	Sa					420 g 401 kcal BE 3,2 A1
1858	Fleischpalatschinken	LK	D	Sa					430 g 735 kcal BE 4,3 A1, C, G, M
1817	Grammelknödel	LK	D	Sa					430 g 674 kcal BE 6,1 A1, C, G
1839	Augsburger	LK	D	Sa					370 g 573 kcal BE 2,5 A1, G
1815	Erdäpfelgulasch	LK	D	Sa					400 g 344 kcal BE 3,0 A1

Geflügel

1510	Pariser Schnitzel	LK	D	Sa					320 g 534 kcal BE 4,3 A1, C, G
1532	Hühnerfilet „Picatta“	LK	D	Sa					350 g 458 kcal BE 4,1 A1, C, G
1529	Thai Curry	LK	D	Sa					420 g 553 kcal BE 4,6 A1, F, G, M
1508	Paniertes Hühnerbrustfilet	LK	D	Sa					320 g 531 kcal BE 5,8 A1, C
1501	Schlemmerteller	LK	D	Sa					440 g 562 kcal BE 3,3 C, G
1512	Paprikahendl	LK	D	Sa					430 g 501 kcal BE 3,9 A1, G
1506	Gemüseplatte mit Hühnerfilets	LK	D	Sa					360 g 507 kcal BE 2,4 G
3448	Gegrillte Hühnerkeule	LK	D	Sa					360 g 557 kcal BE 2,4 -
1542	Hühnerfilet „Saltimbocca Art“	LK	D	Sa					330 g 428 kcal BE 3,3 A1
1541	Hühnerstreifen Tomate-Mozzarella	LK	D	Sa					330 g 467 kcal BE 3,8 A1, C, G
1522	Backhendl	LK	D	Sa					400 g 824 kcal BE 7,7 A1, C
1505	Gegrillte Hühnerkeule	LK	D	Sa					430 g 718 kcal BE 4,7 A1
1530	Hühnergeschnetzeltes „Zürcher Art“*	LK	D	Sa					380 g 531 kcal BE 4,4 A1, C, G
1540	Hühner Cordon Bleu	LK	D	Sa					390 g 596 kcal BE 3,9 A1, C, G
1534	Putenrollbraten	LK	D	Sa					410 g 544 kcal BE 4,4 A1

Fisch

1608	Paniertes Schollenfilet	LK	D	Sa					320 g 571 kcal BE 4,5 A1, D, G
1855	Tagliatelle mit Lachsobersauce	LK	D	Sa					420 g 533 kcal BE 5,3 A1, C, D, G
1609	Dorschfilet	LK	D	Sa					390 g 440 kcal BE 4,9 A1, D

___	1607	Seelachsfilet gebacken	LK	D	Sa					310 g 534 kcal BE 3,9 A1, D, G
___	1613	Seelachs mit Kräuter-Käseauflage	LK	D	Sa					340 g 510 kcal BE 2,6 D, G
___	3452	Alaska-Seelachsfiletschnitte	LK	D	Sa					360 g 387 kcal BE 3,6 D
___	1626	Feines Wildlachsfilet	LK	D	Sa					420 g 417 kcal BE 1,8 A1, D, G, O
___	1612	Fischstäbchen	LK	D	Sa					400 g 532 kcal BE 3,7 A1, D, G
___	1611	Schlemmerfilet	LK	D	Sa					400 g 596 kcal BE 5,7 A1, D
___	1630	Seehechtfilet „Serbische Art“	LK	D	Sa					425 g 345 kcal BE 2,8 A1, D

Nudeln und Pasta

___	1845	Lasagne Bolognese	LK	D	Sa					380 g 463 kcal BE 4,8 A1, G, L
___	1830	Spaghetti Bolognese	LK	D	Sa					350 g 390 kcal BE 5,6 A1, L
___	1783	Spinatravioli	LK	D	Sa					420 g 537 kcal BE 7,3 A1
___	1834	Spaghetti „Carbonara“	LK	D	Sa					380 g 642 kcal BE 5,7 A1, G
___	1207	Schinkenfleckerl	LK	D	Sa					280 g 417 kcal BE 4,7 A1, C
___	1762	Vegetarische Nudelplatte	LK	D	Sa					410 g 645 kcal BE 6,8 A1, C, G

Vegetarische Köstlichkeiten

___	1703	Käsespätzle	LK	D	Sa					430 g 887 kcal BE 6,8 A1, C, G
___	1739	Gemüsewutschgerln	LK	D	Sa					400 g 460 kcal BE 3,3 A1, G
___	1757	Vegetarisches Thai Curry	LK	D	Sa					420 g 501 kcal BE 4,9 A1, F, G, M
___	1705	Erdäpfeltaschen	LK	D	Sa					420 g 409 kcal BE 3,2 G
___	1787	Süßkartoffelcurry	LK	D	Sa					400 g 476 kcal BE 5,3 -
___	1788	Spinat-Käse-Knödel	LK	D	Sa					400 g 464 kcal BE 4,7 A1, C, G
___	1789	Polenta-Gnocchi à la Primavera	LK	D	Sa					410 g 376 kcal BE 4,8 A1, C, G
___	1781	Gebratene Asianudeln	LK	D	Sa					400 g 600 kcal BE 5,3 A1, F, M
___	1720	Krautfleckerl	LK	D	Sa					300 g 381 kcal BE 5,0 A1, C
___	1726	Rahmfisolen	LK	D	Sa					390 g 447 kcal BE 3,3 G
___	1779	Farfalle Pomodorino	LK	D	Sa					400 g 388 kcal BE 4,3 A1, G
___	1723	Champignonsauce	LK	D	Sa					380 g 495 kcal BE 3,8 A1, C, G
___	1728	Cremespinat	LK	D	Sa					400 g 412 kcal BE 2,3 A1, G
___	1740	Bunte Gemüseplatte	LK	D	Sa					400 g 320 kcal BE 3,7 -
___	1713	Kochsalat	LK	D	Sa					460 g 255 kcal BE 3,4 -
___	1784	Erdäpfelpuffer	LK	D	Sa					350 g 973 kcal BE 5,3 C, G, M
___	1777	Kärntner Kasnudeln	LK	D	Sa					260 g 549 kcal BE 5,2 A1, G

Süßspeisen

___	1922	Topfenpalatschinken*	LK	D	Sa					420 g 798 kcal BE 6,7 A1, C, G
___	1920	Mohnnudeln	LK	D	Sa					320 g 703 kcal BE 9,3 A1, C, G
___	1925	Marillenpalatschinken	LK	D	Sa					300 g 567 kcal BE 5,5 A1, C, G
___	1904	Kaiserschmarrn	LK	D	Sa					400 g 676 kcal BE 8,7 A1, C, G
___	1924	Fruchtig feiner Apfelstrudel	LK	D	Sa					300 g 528 kcal BE 8,0 A1
___	1902	Milchreis mit Weichseln	LK	D	Sa					410 g 332 kcal BE 4,4 G

___	1913 Topfenockerl	LK	D	Sa					350 g 399 kcal BE 5,8 A1, C, G
___	1923 Milchrahmstrudel*	LK	D	Sa					400 g 788 kcal BE 8,0 A1, C, G
___	1958 Topfengrießauflauf	LK	D	Sa					400 g 512 kcal BE 3,0 A1, C, G
___	1946 Germknödel	LK	D	Sa					290 g 669 kcal BE 8,3 A1, C, G
___	1942 Reisauflauf	LK	D	Sa					320 g 400 kcal BE 4,3 C, G
___	1939 Waldbeerpalatschinken	LK	D	Sa					380 g 778 kcal BE 6,3 A1, C, G

Wochenkartons

___	7524 Unsere Suppen-Klassiker	___	7952 Glutenfrei
___	7525 Cremesuppen	___	7953 Unsere Klassiker
___	7526 Klare Suppen	___	7954 Maximal 5 BE
___	7950 Unsere Lieblinge	___	7955 Vegetarisch
___	7951 Laktosefrei		

Sonderkost

___	2434 Passiertes Hähnchenfleisch	LK	D	Sa					300 g 363 kcal BE 2,5 C, G, L
___	2613 Passiertes Schweinefl. „Kasseler Art“	LK	D	Sa					320 g 251 kcal BE 1,8 A1, C, G, L
___	2132 Püriertes Rindergulasch	LK	D	Sa					420 g 325 kcal BE 2,1 -
___	2419 Püriertes Hähnchengeschnetzeltes	LK	D	Sa					440 g 337 kcal BE 2,6 G
___	2423 Püriertes Alaska-Seelachsfilet	LK	D	Sa					440 g 321 kcal BE 2,6 D, G, M
___	2426 Püriertes Hühnerfrikassee	LK	D	Sa					440 g 285 kcal BE 2,6 G
___	2292 Pürierte Bolognese vom Rind	LK	D	Sa					400 g 356 kcal BE 2,0 A1, C, G, L
___	2616 Pürierte Apfel-Topfen-Taler	LK	D	Sa					360 g 422 kcal BE 5,1 C, G
___	2295 Püriertes à la Königsberger Klopse	LK	D	Sa					420 g 586 kcal BE 3,2 C, G
___	2618 Pürierter Gemüseteller	LK	D	Sa					380 g 423 kcal BE 4,4 C, G
___	2485 Pürierte Rahmnudeln alla Napoli	LK	D	Sa					380 g 327 kcal BE 3,8 A1, C, G
___	9111 Wochenkarton: HOFMANNs Trink-Menü								

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.

BE: Broteinheiten

all in

<input type="checkbox"/>	80802	all in Schoko	200ml
<input type="checkbox"/>	80804	all in Erdbeere	200ml
<input type="checkbox"/>	80803	all in Vanille	200ml
<input type="checkbox"/>	80805	all in Banane	200ml
<input type="checkbox"/>	80801	all in Kaffee	200ml
<input type="checkbox"/>	80807	all in Johannisbeere	250ml
<input type="checkbox"/>	80806	all in Orange	250ml
<input type="checkbox"/>	46808	Kaffe Light Protein	250ml
<input type="checkbox"/>	46809	Schokolade Light Protein	250ml
<input type="checkbox"/>	46810	Granatapfel Light Protein	250ml
<input type="checkbox"/>	46811	Maracuja Light Protein	250ml

Mehlspeisen und Gebäck

<input type="checkbox"/>	6024	Sacherschmitte	ein Stück 180 g
<input type="checkbox"/>	6100	Esterhazyschnitte	ein Stück 175 g
<input type="checkbox"/>	38237	Kardinalschnitte	zwei Stück 260 g
<input type="checkbox"/>	39172	Schwarzwälderkirchschnitte	zwei Stück 320 g
<input type="checkbox"/>	38087	Bananenschnitte	zwei Stück 360 g
<input type="checkbox"/>	38082	Topfenschnitte	zwei Stück 290 g
<input type="checkbox"/>	38912	Dinkel-Mohnschnitte	zwei Stück 280 g
<input type="checkbox"/>	256	Apfelstreuselkuchen	ein Stück 120 g
<input type="checkbox"/>	255	Pflaumenstreuselkuchen	ein Stück 120 g
<input type="checkbox"/>	361	Butterkuchen mit Mandeln	ein Stück 60 g
<input type="checkbox"/>	42015	Muffin Schokolade	100 g
<input type="checkbox"/>	46736	Butterstriezel	im Ganzen 350 g
<input type="checkbox"/>	46617	Topfengolatsche	ein Stück 112 g
<input type="checkbox"/>	46719	Zimtschnecke	ein Stück 130 g
<input type="checkbox"/>	46720	Mohnkrone	ein Stück 130 g
<input type="checkbox"/>	46618	Schoko-Vanilleplunder	ein Stück 110 g
<input type="checkbox"/>	6025	Mini-Schaumrollen	3 Stück
<input type="checkbox"/>	46722	Punschkrapfen	ein Stück 190 g
<input type="checkbox"/>	6056	Marillenkrapfen	ein Stück 65 g
<input type="checkbox"/>	46029	Teegebäck	Mischung aus acht Sorten 150 g
<input type="checkbox"/>	46030	Linzer Augen	mit Ribiselmarmelade 150 g
<input type="checkbox"/>	46733	Briochekipferl	ein Stück
<input type="checkbox"/>	46609	Mürbe Kipferl	zwei Stück
<input type="checkbox"/>	46607	Semmeln	zwei Stück
<input type="checkbox"/>	2494	Laugenbrezel mit Butter	verpackt 70 g

<input type="checkbox"/>	46227	Roggenbrot	im Ganzen 500 g
<input type="checkbox"/>	46606	Bio - Roggi	ein Stück
<input type="checkbox"/>	46728	Bio - Vitalspitz	ein Stück
<input type="checkbox"/>	46724	Käsestangerl	ein Stück
<input type="checkbox"/>	46723	Salzstangerl	ein Stück
<input type="checkbox"/>	46725	Laugenstangerl	ein Stück
<input type="checkbox"/>	46729	Bio - Kornspitz	ein Stück
<input type="checkbox"/>	46726	Mohnstriezerl	ein Stück
<input type="checkbox"/>	47502	Käse Speckstangerl	ein Stück
<input type="checkbox"/>	47740	Schinken Pizza	ein Stück

Wurst

<input type="checkbox"/>	440371	Beinschinken	Radatz 150 g
<input type="checkbox"/>	440381	Ungarische Salami	Stastnik 100 g
<input type="checkbox"/>	5214	Putenbrust	Stastnik 150 g
<input type="checkbox"/>	5034	Puten Schwarzwälder	Stastnik 100 g
<input type="checkbox"/>	5080	Puten Debreziner	Radatz 240 g
<input type="checkbox"/>	440411	Wiener mild	Radatz 150 g
<input type="checkbox"/>	440111	Debreziner	Radatz 120 g
<input type="checkbox"/>	440101	Frankfurter	Radatz 120 g
<input type="checkbox"/>	466141	Extrawurst	Radatz 150 g
<input type="checkbox"/>	440091	Knacker	Radatz 180 g
<input type="checkbox"/>	440401	Speck	Stastnik 150 g

Milchprodukte

<input type="checkbox"/>	80001	Haltbare Vollmilch	Schärdinger 500 ml
<input type="checkbox"/>	80004	Alpenmilch Vollmilch	SalzburgMilch 500 ml
<input type="checkbox"/>	80003	Maresi - Das Original	250 g
<input type="checkbox"/>	44207	BECEL Vital	225 g
<input type="checkbox"/>	45847	Teebutter	Schärdinger 250 g
<input type="checkbox"/>	257057	Laktosefreies Natur Joghurt	NÖM 200 g
<input type="checkbox"/>	202326	Natur Joghurt	NÖM 250 g
<input type="checkbox"/>	24092	Schokolade Pudding	Landliebe 150 g
<input type="checkbox"/>	24094	Vanille Pudding	Landliebe 150 g
<input type="checkbox"/>	201599	Erdbeer Fruchtjoghurt	NÖM 180 g

Käse und Aufstriche

<input type="checkbox"/>	44203	Eckerlkäse Sortiment	Alma 150 g
<input type="checkbox"/>	92168	Käseaufschnitt	Schärdinger 150 g
<input type="checkbox"/>	80026	Sirius Camembert	Schärdinger 100 g
<input type="checkbox"/>	80022	Rollino Kräuter	Schärdinger 125 g
<input type="checkbox"/>	46611	Rauchfleisch Aufstrich	Inzersdorfer 80 g

___	80019 Bratltopf	Schachinger 150 g
___	80037 Ei-Salat	Wojnar 200 g
___	80020 Grammelschmalz	Schachinger 150 g
___	80036 Liptauer mild	Wojnar 150 g

Kompotte und Konfitüren

___	44103 Rhabarberkompott	Staud's 314 ml
___	44106 Weichselkompott	Staud's 314 ml
___	240047 Marillenkönfitüre	Staud's 450 g
___	240048 Erdbeerkonfitüre	Staud's 450 g
___	80038 Nutella	200 g
___	44104 Apfelmus	Staud's 314 ml
___	44050 Sauerkirschen	Retzer 360 g
___	44049 Zwetschkenröster	Retzer 380 g

Beilagensalate

___	69171 Erdäpfelsalat	Efko 250 g
___	44044 Rote-Rübensalat Julienne	Retzer 350 g
___	44043 Pusztasalat	Retzer 350 g
___	44042 Karottensalat	Retzer 340 g
___	44045 Paprikasalat	Retzer 340 g
___	44046 Fisolensalat	Retzer 360 g
___	44047 Schwarzwurzelsalat	Retzer 350 g
___	44048 Delikatess-Gurken	Retzer 330 g

Nascherein und Kaffee

___	46710 Katzensungen	Küfferle 75 g
___	402729 Mannerschnitten Original	Manner 75 g
___	46709 Süßer Dank Nougatpralinen	Heindl 58 g
___	80045 Rum Kokos	Casali 100 g
___	402248 Schokobananen	Casali 110 g
___	46711 Ildefonso	150 g
___	80011 Kaffee Harmonisch-Mild gemahlen	Eduscho 500 g
___	80012 Caffè Crema ganze Bohne	Eduscho 1000 g
___	46503 Wiener Zucker Feinkristallzucker	1000 g

Alkohlfreie Getränke

___	8006 Vöslauer mild	1000 ml
___	8007 Vöslauer still	1000 ml
___	8005 Vöslauer prickelnd	1000 ml

___	8090 Coca Cola	500 ml
___	8092 Coca Cola Zero	500 ml
___	8094 Coca Cola Light	500 ml
___	8017 Red Bull	250 ml
___	8018 Red Bull zuckerfrei	250 ml
___	8012 Frucade Orange	500 ml
___	8056 Eistee Pfirsich	Rauch 500 ml
___	8023 Eistee Zitrone	Rauch 500 ml
___	23494 Früchtetee	Teekanne 20 Beutel
___	06160 Schwarztee	Teekanne 20 Beutel
___	80301 Apfelsaft	Rauch 1000 ml
___	80303 Multivitaminsaft	Rauch 1000 ml
___	80302 Orangensaft	Rauch 1000 ml
___	80304 Naturtrüber Apfelsaft	Höllinger 1000 ml

Alkoholische Getränke

___	8003 Stiegl Goldbräu	500 ml
___	80701 Ottakringer Helles	330 ml
___	80710 Grüner Veltliner	Dockner 1000 ml
___	61006 Blaufränkisch Landwein	Winvino 750 ml
___	80608 Sekt trocken Piccolo	Henkell 200 ml

Mikrowellen Geschirr

___	H-018 Mikrowellenabdeckhaube hoch	1 Stück
___	H-019 Mikrowellenabdeckhaube nieder	1 Stück
___	H-020 Mikrowellenteller	1 Stück
___	H-021 Mikrowellenschüssel 3er-Set	1 Stück

Haushalt

___	H-078 Toilettenpapier	Clever 10 × 220 Blatt
___	20980 Feuchtes Toilettenpapier	Tempo 2 × 42 Blätter
___	H-081 Küchenrollen	Clever 6 Stück
___	H-079 Taschentücher	Clever 30 × 10 Stück
___	49658 WC-Reiniger Lemon	Aro 1000 ml
___	H-080 Taschentücher Box	Clever 100 Blatt
___	49571 Geschirrspülmittel	Aro 500 ml
___	5403 Topfreiniger	Aro 5 Stück
___	53060 Müllsäcke mit Zugband 35l	Befix 30 Stück



**WIENER ROTES KREUZ
DER SPEISENZUSTELLER**



Sagen Sie uns Ihre Meinung:

Hier ist Platz für Anregungen, Lob oder Kritik

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
- 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.



IMPRESSUM: Medieninhaber: WRK Handel und Dienstleistungen des Wiener Roten Kreuzes GmbH; Satz, Layout und Produktion: markushechenberger.net, Verlags- und Herstellungsort: Wien. Alle Rechte vorbehalten. Die angegebenen Preise verstehen sich als unverbindlich. Preisänderungen vorbehalten. 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 Gesellschaft für 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.

Kundenservice:

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

(01) 79 5 79

info@speisenzusteller.at
www.speisenzusteller.at



WIENER ROTES KREUZ
DER SPEISENZUSTELLER



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 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

Neukund*in:

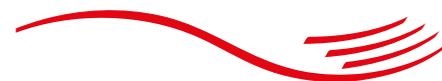
1

Neukund*in:

2



WIENER ROTES KREUZ
DER SPEIENZUSTELLER



Benötigen Sie weitere „Kunden-werben- Kunden“-Karten?

Melden Sie sich einfach bei unserem
Kundenservice, und wir senden Sie
Ihnen gerne zu!

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

(01) 79 5 79

info@speisenzusteller.at
www.speisenzusteller.at



Meine Daten:



Meine Daten:

Best.-Nr. 1781



Gebratene Asianudeln mit Brokkoli, Mungobohnenkeimlingen und Karotten

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 600 kcal
BE 5,3; Allergenhinweis: A1, F, M

€ 7,90



Best.-Nr. 1720



Krautfleckerl

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

€ 5,20



Best.-Nr. 1726



Rahmfisolen mit Röstinchen

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

€ 6,80



Best.-Nr. 1779



Farfalle Pomodorino Schmetterlings-Pasta mit Brokkoli, Paradeiser und Mozzarella

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 388 kcal
BE 4,3; Allergenhinweis: A1, G

€ 6,20



Best.-Nr. 1723



Champignonsauce mit Serviettenknödel

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

€ 6,90



Best.-Nr. 1728



Cremespinat mit Erdäpfelschmarren

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

€ 7,40



Best.-Nr. 1740



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

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

€ 6,50



Best.-Nr. 1713



Kochsalat mit Salzerdäpfeln

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

€ 6,40



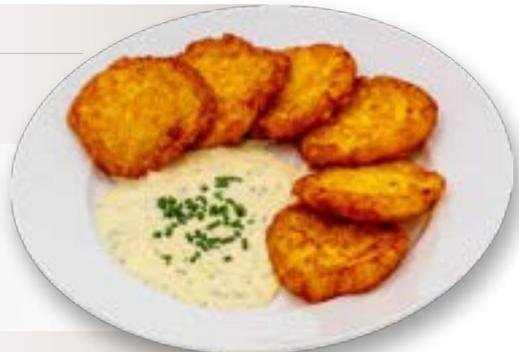
Best.-Nr. 1784



Erdäpfelpuffer mit Kräuterdip

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

€ 8,10



Best.-Nr. 1777



Kärntner Kasnudeln mit zerlassener Butter und Schnittlauch

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

€ 9,70





Süße Hauptspeisen

Best.-Nr. 1922



Topfenpalatschinken* in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

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

€ 7,70



Best.-Nr. 1920



Mohnnudeln mit Apfelmus

Gesamt-Einwaage: 320 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 703 kcal
BE 9,3; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,80



Best.-Nr. 1925



Marillenpalatschinken

Gesamt-Einwaage: 300 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 567 kcal
BE 5,5; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,70



* Kann Spuren von Alkohol enthalten

Süße Hauptspeisen

Best.-Nr. 1904



Kaiserschmarrn mit Zucker bestreut, Zwetschkenröster

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 676 kcal
BE 8,7; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 7,10



Best.-Nr. 1924



Fruchtig feiner Apfelstrudel

Gesamt-Einwaage: 300 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 528 kcal
BE 8,0; Allergenhinweis: A1

€ 7,50



Best.-Nr. 1902



Milchreis mit Weichseln ⁹

Gesamt-Einwaage: 410 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 332 kcal
BE 4,4; Allergenhinweis: G

€ 6,20



Best.-Nr. 1913



Topfennockerl mit Bröseln und Erdbeer-Pfirsichmus

Gesamt-Einwaage: 350 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 399 kcal
BE 5,8; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 7,20



Best.-Nr. 1923



Milchrahmstrudel* in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 788 kcal
BE 8,0; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 7,80



* Kann Spuren von Alkohol enthalten

Süße Hauptspeisen

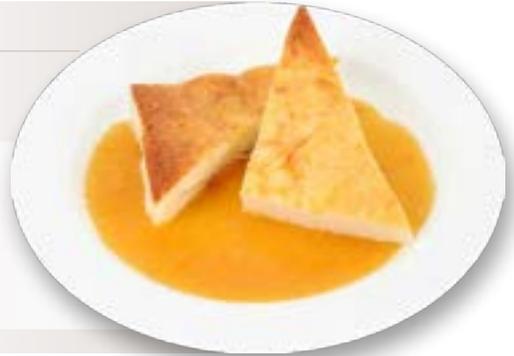
Best.-Nr. 1958



Topfengrießauflauf ⁹ mit fruchtigem Marillenmus

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 512 kcal
BE 3,0; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,80



Best.-Nr. 1946



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

Gesamt-Einwaage: 290 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 669 kcal
BE 8,3; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 6,20



Wussten Sie?

Germknödel sind eine sehr beliebte Süßspeise der Wiener Küche. Es handelt sich um große, halbkugelförmige, mit Powidl (Pflaumenmus) gefüllte Knödel aus Germteig. Das Wort „Germ“ leitet sich von „gären“ ab. Kurz vor dem Servieren werden sie in der klassischen Wiener Zubereitungsart mit zerlassener Butter übergossen und mit einer Mischung aus geriebenem Mohn und Staubzucker bestreut. Übrigens: Beliebt war der flockige Teig in der Wiener Mehlspeisküche bereits im 17. Jahrhundert, seine Herstellung wurde allerdings durch die Erfindung der Presshefe im Jahr 1847 durch den Wiener Brauer Adolf Ignaz wesentlich erleichtert.

Quelle: <https://www.wien.info/de/essen-trinken/wiener-kueche/rezepte/suessspeisen-und-desserts/germknodel-346868>

Best.-Nr. 1942



Reisauflauf mit Äpfel verfeinert, dazu Beerenröster

Gesamt-Einwaage: 320 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 400 kcal
BE 4,3; Allergenhinweis: C, G

€ 6,20



Best.-Nr. 1939



Waldbeerpalatschinken Palatschinken mit Waldbeerfüllung, dazu Vanillesauce

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 778 kcal
BE 6,3; Allergenhinweis: A1, C, G

€ 8,50





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

Brokkolicremesuppe

Art.Nr.: 2106, s. S. 9

Altwiener Suppentopf

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

Rindsuppe mit Nudeln

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

Rindsuppe mit Grießnockerl

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



€ 20,20

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. 9

Erdäpfelrahmsuppe

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

Karfiolcrèmesuppe

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



€ 19,60

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.: 2020, s. S. 10

Rindsuppe mit Leberknödel

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



€ 20,20

Hauptspeisen-Wochenkartons

Best.-Nr. 7950

Unsere Lieblinge

Gekochtes Rindfleisch

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

Feines Kalbsbutterschnitzerl

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

Topfenpalatschinken*

Art. Nr.: 1922, s. S. 51

Kaiserschmarrn

Art. Nr.: 1904, s. S. 52

Cremespinat

Art. Nr.: 1728, s. S. 50

Krautfleckerl

Art. Nr.: 1720, s. S. 49

Schinkenfleckerl

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



€ 51,20

Best.-Nr. 7951

Laktosefrei

Spaghetti Bolognese

Art. Nr.: 1830, s. S. 33

Tagliatelle mit Kalbspolpetti

Art. Nr.: 1304, s. S. 15

Herzhaftes Gröstl mit Würstl

Art. Nr.: 1772, s. S. 22

Seelachsfilet gebacken

Art. Nr.: 1607, s. S. 31

Paniertes Hühnerbrustfilet

Art. Nr.: 1508, s. S. 27

Fruchtig feiner Apfelstrudel

Art. Nr.: 1924, s. S. 52

Süßkartoffelcurry

Art. Nr.: 1787, s. S. 36



€ 53,10

Hauptspeisen-Wochenkartons

Best.-Nr. 7952

Glutenfrei

Bunte Rindfleischpfanne

Art. Nr.: 1859, s. S. 13

Gemüseplatte mit Hühnerfilets

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

Chili con Carne

Art. Nr.: 1803, s. S. 23

Seelachs mit Kräuter-Käseauflage

Art. Nr.: 1613, s. S. 31

Schlemmerteller

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

Erdäpfeltaschen

Art. Nr.: 1705, s. S. 36

Milchreis mit Weichseln

Art. Nr.: 1902, s. S. 52



€ 56,70

Best.-Nr. 7953

Klassiker

Rindsroulade

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

Feines Kalbsbutterschnitzel

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

Topfenpalatschinken*

Art. Nr.: 1922, s. S. 51

Spaghetti Bolognese

Art. Nr.: 1830, s. S. 33

Kaiserschmarrn

Art. Nr.: 1904, s. S. 52

Bunte Rindfleischpfanne

Art. Nr.: 1859, s. S. 13

Paniertes Schweinschnitzel

Art. Nr.: 1208, s. S. 18



€ 54,50

* Kann Spuren von Alkohol enthalten

Hauptspeisen-Wochenkartons

Best.-Nr. 7954

Maximal 5 BE

Naturschnitzel

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

Faschierter Braten

Art. Nr.: 1809, s. S. 22

Pariser Schnitzel

Art. Nr.: 1510, s. S. 26

Hühnerfilet „Saltimbocca Art“

Art. Nr.: 1542, s. S. 28

Tafelspitz

Art. Nr.: 1128, s. S. 15

Topfengrießauflauf

Art. Nr.: 1958, s. S. 53

Dorschfilet

Art. Nr.: 1609, s. S. 30



€ 58,70

Best.-Nr. 7955

Vegetarisches

Milchrahmstrudel*

Art. Nr.: 1923, s. S. 52

Gemüsezwischgerln

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

Kochsalat

Art. Nr.: 1713, s. S. 50

Polenta-Gnocchi à la Primavera

Art. Nr.: 1789, s. S. 36

Spinat-Käse-Knödel

Art. Nr.: 1788, s. S. 36

Champignonsauce

Art. Nr.: 1723, s. S. 49

Farfalle Pomodorino

Art. Nr.: 1779, s. S. 49



€ 51,30

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.

Unsere Konsistenzstufen



Passierte Kost

Passierte & in Form gebrachte Komponenten zu einer Hauptspeise angerichtet.



Pürierte Kost

Komponenten sind einzeln püriert und am Teller zu einer Hauptspeise angerichtet.



Trink-Menü

Hochkalorische, fein passierte Trink- und Ergänzungsnahrung

Passiertes Hähnchenfleisch

Hähnchenfleischerzeugnis in Tomatensoße, mit Maisgemüse und Béchamelkartoffeln

Best.-Nr. 2434 € 8,40

Gesamt-Einwaage: 300 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 363 kcal; Eiweiß 12 g; BE 2,5
Allergenhinweis: C, G, L

Passiertes Schweinefleisch „Kasseler Art“ ③, ⑦, ⑧

Fleischerzeugnis „Kasseler Art“ in Bratensoße, mit Brokkoligemüse und Rahm-Nudeln

Best.-Nr. 2613 € 8,40

Gesamt-Einwaage: 320 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 251 kcal; Eiweiß 10 g; BE 1,8
Allergenhinweis: A1, C, G, L

Püriertes Rindergulasch

in Soße, mit Pastinakengemüse und Kartoffelpüree

Best.-Nr. 2132 € 8,40

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 325 kcal; Eiweiß 25 g; BE 2,1
Allergenhinweis: –



Sonderkost

Püriertes Hähnchenschnetzeltes

in Soße, mit Blumenkohl-
Brokkoligemüse und
Bechamelkartoffeln

Best.-Nr. 2419 € 8,40

Gesamt-Einwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 337 kcal; Eiweiß 18 g; BE 2,6
Allergenhinweis: G



Püriertes Alaska-Seelachsfilet

in heller Soße, mit Spinat und
Kartoffelpüree

Best.-Nr. 2423 € 8,40

Gesamt-Einwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 321 kcal; Eiweiß 18 g; BE 2,6
Allergenhinweis: D, G, M



Püriertes Hühnerfrikassee

mit Karottengemüse und
Kartoffelpüree

Best.-Nr. 2426 € 8,40

Gesamt-Einwaage: 440 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 285 kcal; Eiweiß 18 g; BE 2,6
Allergenhinweis: G



Pürierte Bolognese vom Rind

mit Rahmnudeln

Best.-Nr. 2292 € 8,40

Gesamt-Einwaage: 400 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 356 kcal; Eiweiß 20 g; BE 2,0
Allergenhinweis: A1, C, G, L



Pürierte Apfel-Topfen-Taler

mit Vanillesoße und Fruchtmas
aus Äpfeln, Sauerkirschen und
Heidelbeeren

Best.-Nr. 2616 € 8,40

Gesamt-Einwaage: 360 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 422 kcal; Eiweiß 11 g; BE 5,1
Allergenhinweis: C, G



Püriertes à la Königsberger Klopse

in Kapernsoße, mit Karottengemüse
und Kartoffelpüree

Best.-Nr. 2295 € 8,40

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 586 kcal; Eiweiß 21 g; BE 3,2
Allergenhinweis: C, G



Pürierter Gemüseteller

Brokkoli- und Blumenkohlzeugnis
geformt in heller Soße, dazu
Süßkartoffelpüree

Best.-Nr. 2618 € 8,40

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 423 kcal; Eiweiß 15 g; BE 4,4
Allergenhinweis: C, G



Pürierte Rahmnudeln alla Napoli

mit fruchtiger Tomatensoße

Best.-Nr. 2485 € 8,40

Gesamt-Einwaage: 380 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 327 kcal; Eiweiß 11 g; BE 3,8
Allergenhinweis: A1, C, G

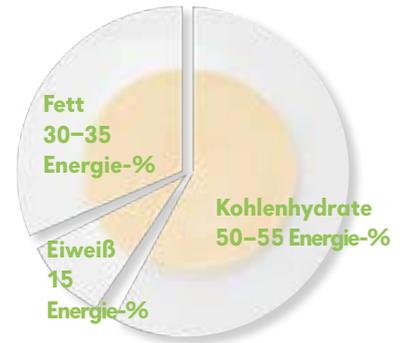


Hühnergeschnetzeltes
Best.-Nr. 2419

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 Tomaten-Mais-Trink

Gesamt-Einwaage: 160 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion:
Energie 196 kcal; Eiweiß 8 g; BE 2,2 Allergenhinweis: A1, G, L

1 x Milchreis-Trink

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

1 x Gemüse-Trink

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

1 x Kartoffel-Tomaten-Trink

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

1 x Blumenkohl-Trink

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

1 x Curry-Trink

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

Aufbereitung



Unkomplizierte und nährstoffschonende Zubereitung in der Mikrowelle

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



Sonderkost

Best.-Nr. 9111 € 39,40

Sonderkost

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. 80802

all in Schoko

auf Milch-Basis
200ml



Best.-Nr. 80804

all in Erdbeere

auf Milch-Basis
200ml



Best.-Nr. 80803

all in Vanille

auf Milch-Basis
200ml



Best.-Nr. 80805

all in Banane

auf Milch-Basis
200ml



Best.-Nr. 80801

all in Kaffee

auf Milch-Basis
200ml



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
250ml



Best.-Nr. 80806

all in Orange

auf Joghurt-Basis
250ml



je Stück
€ 2,60

Sonderkost



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 Protein

auf Milch-Basis

250ml



Best.-Nr. 46809

all in Schokolade Light Protein

auf Milch-Basis

250ml



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 Protein

auf Wasser-Basis

250ml



Best.-Nr. 46811

all in Maracuja Light Protein

auf Wasser-Basis

250ml



je Stück
€ 2,60

Mehlspeisen & Gebäck

Best.-Nr. 6024

Sacherschnitte

ein Stück 180 g

€ 4,30



Best.-Nr. 38087

Bananenschnitte

zwei Stück 360 g

€ 6,50



NEU

Best.-Nr. 6100

Esterhazyschnitte

ein Stück 175 g

€ 4,60



Best.-Nr. 38082

Topfenschnitte

zwei Stück 290 g

€ 6,50



NEU

Best.-Nr. 38237

Kardinalschnitte

zwei Stück 260 g

€ 6,50



NEU

Best.-Nr. 38912

Dinkel-Mohnschnitte

zwei Stück 280 g

€ 6,50



NEU

Best.-Nr. 39172

**Schwarzwälder-
kirschnitte**

zwei Stück 320 g

€ 9,20



NEU

Best.-Nr. 256

Apfelstreuselkuchen

ein Stück 120 g

€ 2,40



NEU



Best.-Nr. 255

Pflaumenstreuselkuchen

ein Stück 120 g

€ 2,40



Best.-Nr. 361

Butterkuchen mit Mandeln

ein Stück 60 g

€ 2,40



Best.-Nr. 42015

Muffin Schokolade

100 g

€ 2,20



Best.-Nr. 46719

Zimtschnecke

ein Stück 130 g

€ 2,60



Best.-Nr. 46736

Butterstriezel

im Ganzen 350 g

€ 6,30



Best.-Nr. 46720

Mohnkrone

ein Stück 130 g

€ 2,60



Best.-Nr. 46617

Topfengolatsche

ein Stück 112 g

€ 2,60



Best.-Nr. 46618

Schoko-Vanilleplunder

ein Stück 110 g

€ 2,60

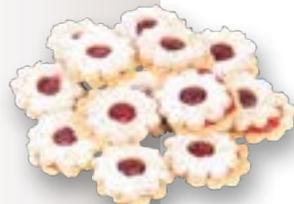


Best.-Nr. 46030

Linzer Augen

mit Ribiselmarmelade
150 g

€ 4,40



Best.-Nr. 6025

Mini-Schaumrollen

3 Stück

€ 7,30

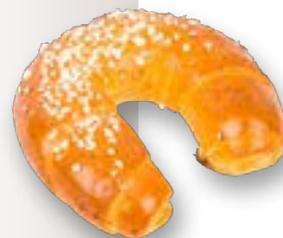


Best.-Nr. 46733

Briochekipferl

ein Stück

€ 1,50



Best.-Nr. 46722

Punschkrapfen

ein Stück 190 g

€ 3,10



Best.-Nr. 46609

Mürbe Kipferl

zwei Stück

€ 2,50

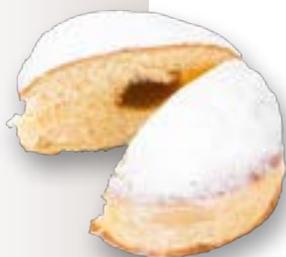


Best.-Nr. 6056

Marillenkrapfen

ein Stück 65 g

€ 1,90



Best.-Nr. 46607

Semmeln

zwei Stück

€ 1,20



Best.-Nr. 46029

Teegebäck

Mischung aus
acht Sorten 150 g

€ 4,30



Best.-Nr. 2494

Laugenbrezel mit Butter

verpackt 70 g

€ 1,80



NEU

Best.-Nr. 46227

Roggenbrot

im Ganzen
500 g

€ 2,30



Best.-Nr. 46725

Laugenstangerl

ein Stück

€ 1,30



Best.-Nr. 46606

Bio - Roggi

ein Stück

€ 1,30

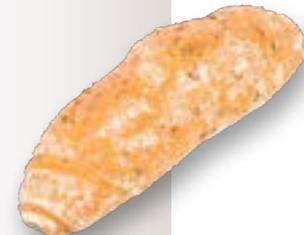


Best.-Nr. 46729

Bio - Kornspitz

ein Stück

€ 1,40

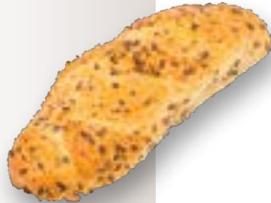


Best.-Nr. 46728

Bio - Vitalspitz

ein Stück

€ 1,40



Best.-Nr. 46726

Mohnstriezerl

ein Stück

€ 1,20



Best.-Nr. 46724

Käsestangerl

ein Stück

€ 2,00

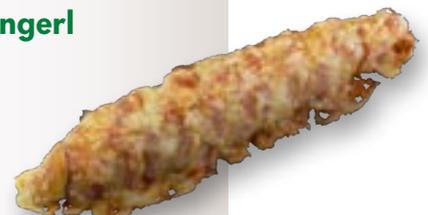


Best.-Nr. 47502

Käse Speckstangerl

ein Stück

€ 4,20

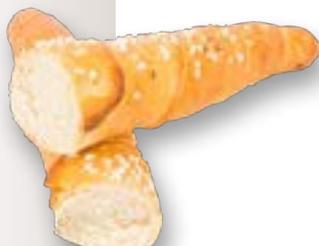


Best.-Nr. 46723

Salzstangerl

ein Stück

€ 1,20



Best.-Nr. 47740

Schinken Pizza

ein Stück

€ 2,50



Wurst

Best.-Nr. 440371

Beinschinken

von Radatz 150 g



€ 4,30

Best.-Nr. 440381

Ungarische Salami

von Stastnik 100 g



€ 3,60

Best.-Nr. 5214

Putenbrust

von Stastnik 150 g



€ 3,50

Best.-Nr. 5034

Puten Schwarzwälder

von Stastnik 100 g



€ 2,70

Best.-Nr. 5080

Puten Debreziner

von Radatz 240 g



€ 4,70

Best.-Nr. 440411

Wiener mild

von Radatz 150 g



€ 2,70

Best.-Nr. 440111

Debreziner

von Radatz 120 g



€ 2,50

Best.-Nr. 440101

Frankfurter

von Radatz 120 g



€ 2,60

Best.-Nr. 466141

Extrawurst

von Radatz 150 g

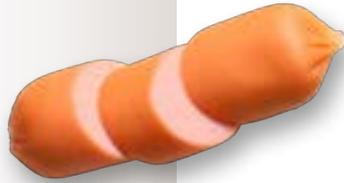


€ 2,90

Best.-Nr. 440091

Knacker

von Radatz 180 g



€ 2,40

Best.-Nr. 440401

Speck

von Stastnik 150 g



€ 4,60

Milchprodukte

Best.-Nr. 80001

Haltbare Vollmilch

von Schäringer
500 ml



€ 1,50

Best.-Nr. 44207

BECEL Vital

225 g



€ 2,50

Best.-Nr. 80004

Alpenmilch Vollmilch

von SalzburgMilch
500 ml



€ 1,50

Best.-Nr. 45847

Teebutter

von Schäringer
250 g



€ 3,30

Best.-Nr. 80003

Maresi - Das Original

250 g



€ 2,50

Best.-Nr. 257057

Laktosefreies Natur Joghurt

von NÖM
200 g



€ 1,20

Supermarkt

Best.-Nr. 202326

Natur Joghurt

von NÖM
250 g

€ 0,90



Best.-Nr. 24094

Vanille Pudding

von Landliebe
150 g

€ 1,30



Best.-Nr. 24092

Schokolade Pudding

von Landliebe
150 g

€ 1,30



Best.-Nr. 201599

Erdbeer Fruchtjoghurt

von NÖM
180 g

€ 1,30



WIR SIND DA,
um Ihre Bestellung anzunehmen



Kundenservice:

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

(01) 79 5 79

info@speisenzusteller.at
www.speisenzusteller.at

Käse und Aufstriche

Best.-Nr. 44203

Eckerlkäse Sortiment

von Alma
150 g



€ 4,90

Best.-Nr. 92168

Käseaufschnitt

von Schärddinger
150 g



€ 3,30

Best.-Nr. 80026

Sirius Camembert

von Schärddinger
100 g



€ 2,00

Best.-Nr. 80022

Rollino Kräuter

von Schärddinger
125 g



€ 3,30

Best.-Nr. 46611

Rauchfleisch Aufstrich

von Inzersdorfer
80 g



€ 2,10

Best.-Nr. 80019

Bratltopf

von Schachinger
150 g



€ 1,80

Best.-Nr. 80037

Ei-Salat

von Wojnar
200 g



€ 2,30

Best.-Nr. 80020

Grammelschmalz

von Schachinger
150 g



€ 1,60

Best.-Nr. 80036

Liptauer mild

von Wojnar
150 g



€ 2,20

Kompotte und Konfitüren

Best.-Nr. 44103

Rhabarberkompott

von Staud's

314 ml

€ 4,60



Best.-Nr. 80038

Nutella

200 g

€ 3,40



Best.-Nr. 44106

Weichselkompott

von Staud's

314 ml

€ 4,60



Best.-Nr. 44104

Apfelmus

von Staud's

314 ml

€ 3,40



Best.-Nr. 240047

Marillenkönfitüre

von Staud's

450 g

€ 4,60



Best.-Nr. 44050

Sauerkirschen

von Retzer

360 g

€ 3,60



Best.-Nr. 240048

Erdbeerkönfitüre

von Staud's

450 g

€ 4,60



Best.-Nr. 44049

Zwetschkenröster

von Retzer

380 g

€ 3,50



Salate

Best.-Nr. 69171

Erdäpfelsalat

von Efko
250 g

€ 2,80



Best.-Nr. 44044

Rote-Rübensalat Julienne

von Retzer
350 g

€ 2,80



Best.-Nr. 44043

Pusztasalat

von Retzer
350 g

€ 2,80



Best.-Nr. 44042

Karottensalat

von Retzer
340 g

€ 2,80



Best.-Nr. 44045

Paprikasalat

von Retzer
340 g

€ 2,80



Best.-Nr. 44046

Fisolensalat

von Retzer
360 g

€ 2,90



Best.-Nr. 44047

Schwarzwurzelsalat

von Retzer
350 g

€ 5,10



Best.-Nr. 44048

Delikatess-Gurken

von Retzer
330 g

€ 2,70



Naschereien und Kaffee

Best.-Nr. 46710

Katzenzungen

von Küfferle
75 g



€ 3,70

Best.-Nr. 402248

Schokobananen

von Casali
110 g

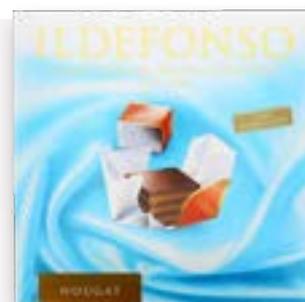


€ 2,00

Best.-Nr. 46711

Ildefonso

150 g



€ 7,30

Best.-Nr. 402729

Mannerschnitten Original

von Manner
75 g



€ 1,30

Best.-Nr. 80011

Kaffee Harmonisch-Mild gemahlen

von Eduscho
500 g



€ 12,70

Best.-Nr. 46709

Süßer Dank Nougatpralinen

von Heindl
58 g



€ 3,80

Best.-Nr. 80012

Caffè Crema ganze Bohne

von Eduscho
1000 g



€ 24,00



Best.-Nr. 80045

Rum Kokos

von Casali
100 g



€ 2,80

Best.-Nr. 46503

Wiener Zucker Feinkristallzucker

1000 g



€ 2,60

Getränke

Die angegebenen Preise verstehen sich inklusive 25 Cent Pfand.
Gerne können Sie Ihre gesammelten Pfandflaschen in **haushaltsüblichen Mengen**, im Rahmen der Zustellung, unseren Kollegen übergeben.
Der Pfandbetrag wird Ihnen direkt vor Ort in bar erstattet.



Best.-Nr. 8006

Vöslauer mild

1000 ml

€ 1,45



Best.-Nr. 8092

Coca Cola Zero

500 ml

€ 1,85



Best.-Nr. 8007

Vöslauer still

1000 ml

€ 1,45



Best.-Nr. 8094

Coca Cola Light

500 ml

€ 1,85



Best.-Nr. 8005

Vöslauer prickelnd

1000 ml

€ 1,45



Best.-Nr. 8017

Red Bull

250 ml

€ 2,15



Best.-Nr. 8090

Coca Cola

500 ml

€ 1,85



Best.-Nr. 8018

Red Bull zuckerfrei

250 ml

€ 2,15



Supermarkt

Best.-Nr. 8012

Frucade Orange

500 ml

€ 1,95

inkl.
Pfand



Best.-Nr. 06160

Schwarztee

von Teekanne

20 Beutel

€ 2,50



Best.-Nr. 8056

Eistee Pfirsich

von Rauch

500 ml

€ 1,95

inkl.
Pfand



Best.-Nr. 80301

Apfelsaft

von Rauch

1000 ml

€ 2,70



Best.-Nr. 8023

Eistee Zitrone

von Rauch

500 ml

€ 1,95

inkl.
Pfand



Best.-Nr. 80303

Multivitaminsaft

von Rauch

1000 ml

€ 3,00



Best.-Nr. 8003

Stiegl Goldbräu

500 ml

€ 2,05

inkl.
Pfand



Best.-Nr. 80302

Orangensaft

von Rauch

1000 ml

€ 4,30



Best.-Nr. 23494

Früchtetee

von Teekanne

20 Beutel

€ 2,70



Best.-Nr. 80304

Naturtrüber Apfelsaft

von Höllinger

1000 ml

€ 3,40



Best.-Nr. 80701

Ottakringer Helles

330 ml

€ 1,50



Best.-Nr. 61006

Blaufränkisch Landwein

von Winvino
750 ml

€ 5,00



Best.-Nr. 80710

Grüner Veltliner

von Dockner
1000 ml

€ 5,80



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-020

Mikrowellenteller

1 Stück

€ 2,80



Best.-Nr. H-019

Mikrowellenabdeckhaube nieder

1 Stück

€ 2,60



Best.-Nr. H-021

Mikrowellenschüssel 3er-Set

1 Stück

€ 11,60



Haushalt

Best.-Nr. H-078

Toilettenpapier

von Clever
10 × 220 Blatt

€ 5,30



Best.-Nr. 49658

WC-Reiniger Lemon

von Aro
1000 ml

€ 2,10



Best.-Nr. H-080

Taschentücher Box

von Clever
100 Blatt

€ 1,90



Best.-Nr. 20980

Feuchtes Toilettenpapier

von Tempo
2 × 42 Blätter

€ 5,00



Best.-Nr. 49571

Geschirrspülmittel

von Aro
500 ml

€ 1,60



Best.-Nr. H-081

Küchenrollen

von Clever
6 Stück

€ 4,20



Best.-Nr. 5403

Topfreiniger

von Aro
5 Stück

€ 1,10



Best.-Nr. H-079

Taschentücher

von Clever
30 × 10 Stück

€ 4,00



Best.-Nr. 53060

Müllsäcke mit Zugband 35l

von Befix
30 Stück

€ 1,50



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

Stand: März 2025

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.

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 Versand-

kosten 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.rotekreuz.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 € 12,-

INKL. ZUSTELLUNG

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

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 2024 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 Rindsgulasch mit Spätzle

Gesamt-Einwaage: 420 g
Durchschnittliche Nährwerte pro Portion: 521 kcal
BE 5,3; Allergenhinweis: A1, C



Best.-Nr. 991322



Feines Kalbsbutterschnitzel Faschirtes vom Kalb, mit Mais-Karotten-Erbesen-Gemüse und Erdäpfelpüree mit Röstzwiebel

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



Best.-Nr. 991219



Naturschnitzel vom Schwein, mit Brokkolireis

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



Best.-Nr. 991835



Wurstknödel ③, ⑦, ⑧ Erdäpfelknödel gefüllt mit Wiener Wurst und Selchspeck dazu Sauerkraut

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



Best.-Nr. 991501



Schlemmerteller

Hühnerfilets in Gemüsesauce mit Röstiecken

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



Best.-Nr. 991720



Krautfleckerl

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



Best.-Nr. 991726



Rahmfisolen mit Röstinchen

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



Best.-Nr. 993452



Alaska-Seelachsfiletschnitte

Alaska-Seelachsfilet mit Paprikagemüse, dazu Langkorn- Wildreismischung

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



Best.-Nr. 991922



Topfenpalatschinken* in Vanillesauce, mit Rum verfeinert

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



* Kann Spuren von Alkohol enthalten



**WIENER ROTES KREUZ
DER SPEISENZUSTELLER**



**Testangebot
3 Speisen
um € 12,-
Seite 82**

Impressum

Medieninhaber: WRK Handel und Dienstleistungen des Wiener Roten Kreuzes GmbH;
Satz, Layout und Produktion: markushechenberger.net, Verlags- und Herstellungsort:
Wien, 2025

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 Symbolab-
bildungen. Mit Ihrer Bestellung erkennen Sie die Allgemeinen Geschäftsbedingungen
(AGB) der WRK Handel und Dienstleistungen des Wiener Roten Kreuzes GmbH an. Ab-
gabe nur in Haushaltsmengen. **Bitte beachten Sie: bei Einnahme von Medikamenten
sollten Sie auf keinen Fall Alkohol konsumieren.** Gerichtsstand Wien.