

# Was uns bei Breikost wichtig ist.

Attraktive Gerichte  
Hohe Energiedichte  
Einheitliche Konsistenz  
Alle Nährwerte auf einen Blick  
Einfache Zubereitung

Lieferinformation und Bestellung:

Per Telefon: 01/89 145-173

Per E-Mail: [ear@samariterbund.net](mailto:ear@samariterbund.net)

Webshop: [shop-ear.samariterbund.net](http://shop-ear.samariterbund.net)

[www.samariterwien.at/essen-auf-raedern](http://www.samariterwien.at/essen-auf-raedern)

Die Angaben in diesem Medium wurden nach bestem Wissen und mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt und entsprechen dem Stand bei Drucklegung. Alle über die Zutaten in den Lebensmitteln enthaltenen Allergene sind in diesem Medium und am Etikett gemäß Kennzeichnungspflicht deklariert. Letztgültig sind die Angaben am Etikett. Neben diesen gekennzeichneten Allergenen ist es trotz aller Sorgfalt nicht auszuschließen, dass sich Spuren anderer, nicht gekennzeichnete allergieauslösender Stoffe in den Lebensmitteln befinden.

GMS GOURMET GmbH war und ist bestrebt, alle Daten und Informationen vollständig, aktuell und korrekt zur Verfügung zu stellen. Trotzdem übernimmt GMS GOURMET GmbH keine Haftung für mangelnde Richtigkeit, Vollständigkeit und Aktualität der Daten und Inhalte in diesem Medium.

GMS GOURMET GMBH  
Oberlaaer Straße 298, A-1230 Wien

STANDORT ST. PÖLTEN  
Zdarskystraße 3, A-3106 St. Pölten

Tel.: +43 (0)50 876, Fax: DW 5510  
[info@gourmet.at](mailto:info@gourmet.at), [www.gourmet.at](http://www.gourmet.at)

FN 104525p, Handelsgericht Wien, Verlagsort Wien

 [blog.gourmet.at](http://blog.gourmet.at)  [www.facebook.com/gourmet.at](http://www.facebook.com/gourmet.at)

[www.gourmet-daheim.at](http://www.gourmet-daheim.at)

SAMARITERBUND  
WIEN



  
GOURMET  
DAHEIM

# Breikost

Weil's daheim am besten schmeckt.



## Damit der Genuss im Mittelpunkt steht.

Bei uns gibt es besondere Speisen, wenn das Kauen und Schlucken schwerfällt. Ihre weiche Konsistenz ermöglicht angstfreies Essen. Und weil wir feine und bunte Zutaten verwenden, isst das Auge mit.

# Alles, nur kein Einheitsbrei.



	Eignungen	Allergene	Gewicht	BE	Nährwerte pro 100 g								Preise	
					Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)		
23 13624	Champignonrahmschnitzel mit Risipisi	D	A,G	400 g	3,4	526	126	5,9	1,9	10,1	0,6	7,4	1,2	€ 9,49
23 10273	Hühnerschnitzel in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree	D	A,G	380 g	2,3	525	126	6,8	3,1	7,2	1,8	8,5	1,0	€ 8,49
23 10274	Rahmfisolen mit Kartoffelpüree	D	A,G	400 g	3,1	392	94	5,0	2,9	9,4	1,6	2,1	1,1	€ 7,79
23 13617	Cremespinat mit Kartoffelschmarren	D	A,G	400 g	2,2	298	71	3,6	1,3	6,7	1,8	2,3	1,0	€ 7,69
23 10277	Rindsgeschnetzeltes mit buntem Gemüse & Kartoffelpüree	D L	A,G	430 g	3,1	431	103	5,3	2,8	8,7	1,8	4,6	1,0	€ 9,59
23 10279	Matrosenfleisch mit Wurzelgemüse & Kartoffelpüree	D L	A,G,L	430 g	2,7	470	113	7,0	3,1	7,6	1,8	4,4	1,1	€ 8,69
23 13501	Brathuhn mit Pommes		A,G	400 g	2,1	571	137	9,9	5,3	6,3	1,4	5,5	1,1	€ 8,59
23 10345	Hühnerbrustfilet in Tomatensauce mit Kartoffelpüree	D L	A,G	400 g	3,1	516	123	5,4	2,1	9,3	2,5	8,9	1,0	€ 8,79
23 10346	Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Erbсен-Püree	D	A,C,G	380 g	3,4	615	147	8,3	2,7	10,7	1,6	6,6	1,0	€ 8,99
23 13618	Krautfleisch mit Kümmelkartoffeln	D	A,G	400 g	2,9	408	97	4,0	1,0	8,7	1,9	5,9	1,0	€ 8,89
23 13253	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödeln		A,C,G	340 g	2,6	610	146	8,3	3,7	9,2	1,3	8,3	1,1	€ 9,29
23 13231	Kalbsbutterschnitzel mit Broccoli & Tomaten-Kartoffelpüree		A,C,G,L	450 g	3,0	499	120	7,1	3,0	8,0	1,6	5,3	1,1	€ 9,29
23 10348	Apfelstrudel mit Vanillesauce	L	A,G	350 g	4,9	529	126	5,6	2,7	16,6	10,8	2,0	0,10	€ 8,69
23 13235	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster		A,C,G	350 g	7,1	682	162	5,9	1,8	24,3	18,7	2,5	0,19	€ 9,69

### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

- A – glutenhaltiges Getreide
- B – Krebstiere
- C – Ei
- D – Fisch
- E – Erdnuss
- F – Soja
- G – Milch od. Laktose
- H – Schalenfrüchte
- L – Sellerie
- M – Senf
- N – Sesam
- O – Sulfite
- P – Lupinen
- R – Weichtiere



**Das bewusste Menü**  
Diese Gerichte unterstützen eine ganzheitliche, ausgewogene Ernährung.



**Leichte Vollkost**  
Für Menschen mit Magen- und Darmproblemen achten wir auf bekömmliche Zubereitung.



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



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