

volkshilfe.
NIEDERÖSTERREICH


GOURMET
DAHEIM



Speisekarte

Weil's daheim am besten schmeckt.



Ein Stück Heimat am Teller



Liebe Leserin, lieber Leser,
mit dieser Speisekarte voller Vielfalt halten Sie ein Stück Wahlfreiheit in Ihren Händen. Sie entscheiden, was Sie essen möchten, worauf Sie Lust haben, was Ihnen Freude bereitet. Vielleicht haben Sie eine Ihrer Lieblings-speisen schon länger nicht gegessen – dann ist jetzt der richtige Zeitpunkt dafür. Wir laden Sie ein, Ihre Wahl zu treffen. Blättern Sie durch unser Angebot, lassen Sie sich inspirieren und bestellen Sie ein Stück „Heimat am Teller“. Denn Speisen, die Ihnen vertraut sind, können auch schöne Erinnerungen wecken.

Natürlich haben wir auch viele Rezepte entwickelt, die Ihnen Neues bieten. Damit Sie fündig werden, wenn Sie Abwechslung suchen. Freuen Sie sich auf Ihre persönliche Auswahl und viele Momente voller Genuss.

Cvítková-Helga

Mag.^a Helga Cvitkovich-Steiner

Geschäftsfeldleitung Care Catering
GMS GOURMET GmbH



Gabriela Jansa

Gabriela Jansa

Leiterin Essen zuhause
Volkshilfe Niederösterreich



So voll ist Ihre Speisekarte

Unsere Speisen für

VOLL VIEL
ÖSTERREICH

Draußen unterwegs, zu Hause gut versorgt	4
Kochkunst trifft Leidenschaft	6
Voll viel Österreich	8
Erinnerungen am Teller	10
Ein Geschmack wie damals	12
Mehr von der Pflanze, weniger vom Tier	14
Genießen mit gutem Gewissen	16
In Balance mit Ihren Bedürfnissen	18
Einfach bestellen, einfach genießen	19
Zum Löffeln und Liebhaben	20
Österreich in aller Munde	26
Gutes vom Geflügel	31
Rind und Kalb	35
Fein vom Schwein	39
F(r)isch auf den Tisch	42
Nudelgerichte und andre Gedichte	45
Grün und vital	49
Süßes zum Träumen	53
Für Naschkatzen und Kuchentiger	57
Der bewusste Genuss	60
Alles, nur kein Einheitsbrei	62
Unsere Wochenkartons	64
Allergen- und Nährwertliste	68

*Draußen unterwegs,
zu Hause gut versorgt.*





Genießen Sie die Bewegung in der Natur.
Wir sorgen dafür, dass das Essen bereitsteht,
wenn Sie zurück sind.

Die Wege kennt Elfriede schon seit Jahren. Damals ist sie selten dazugekommen, sie zu gehen. Zu viel Arbeit, zu wenig Zeit. Heute sind sie Teil ihres täglichen Rituals. Mit ihren Walking-Stöcken in der Hand und einem Lächeln im Gesicht startet sie in den Tag.

Die Ruhe, die frische Luft, das Licht, das durch die Bäume fällt. All das gibt ihr Kraft und Leichtigkeit. Und sie merkt: Für sich zu sorgen, fühlt sich sehr gut an.

Kochen? Das darf heute jemand anderes übernehmen. Mit GOURMET Daheim hat sie ihre Lieblingsgerichte aber trotzdem am Tisch. Frisch zubereitet, gesund und ganz nach ihrem Geschmack. So bleibt mehr Raum für das, was Freude macht: ein langer Spaziergang, ein gutes Gespräch oder einfach den Moment der Ruhe genießen.

Ab und zu greift Elfriede auch gerne selbst zum Kochlöffel. Aber nur wenn sie möchte, nicht weil sie muss.

Kochkunst trifft Leidenschaft.



VOLL VIEL
ÖSTERREICH



Wir kochen Ihnen die Tradition ins Haus –
und verbinden den Geschmack von gestern
mit dem Wissen und der Qualität von heute.
Unsere Köche sind eben echte Profis.

Kochen ist für uns mehr als Handwerk – es ist Leidenschaft.
Seit mehr als 50 Jahren bringen wir den Geschmack von
früher zurück auf Ihren Tisch. Wir jagen keinen kurzlebigen
Trends hinterher, sondern setzen auf das, was sich bewährt:
beste Zutaten, beliebte Rezepte und die Zeit, die jedes
Gericht verdient. Denn echter Genuss entsteht nicht im
Eiltempo, sondern mit Hingabe.

Hygiene und Sicherheit haben bei uns oberste Priorität.
Ebenso wichtig sind Ihre Wünsche: Wir bereiten Ihre
Lieblingsgerichte so zu, wie sie sein sollen. Was das heißt?
Wir achten auf jedes Detail – von der Auswahl frischer
Produkte bis zur sorgfältigen Zubereitung. Unsere Suppen
kochen wir täglich frisch. Wir faschieren selbst und geben
dem Braten die Zeit im Ofen, die er braucht. Auch unsere
Saucen und Fonds bereiten wir selbst zu – mit viel Wurzel-
gemüse, ganz wie früher. Besonders stolz sind wir auf unsere
handgemachten Serviettenknödel und unsere hauseigene
Pâtisserie, wo wir unsere feinen Mehlspeisen herstellen.

Auf künstliche Zusätze wie Farbstoffe,
Konservierungsmittel* oder Geschmacks-
verstärker verzichten wir konsequent.



* ausgenommen in Wein und Nitritpökelsalz

Voll viel Österreich.



VOLL VIEL
ÖSTERREICH

Damit unsere Zutaten möglichst frisch und die Transportwege möglichst kurz sind, kaufen wir am liebsten in Österreich ein. Denn wo's herkommt, ist uns wichtig. Darauf vertrauen wir bereits seit vielen Jahren. Doch was heißt das konkret für Sie?

100 % Fleisch aus Österreich!

Unser Fleisch von Rind, Kalb, Schwein und Huhn kommt ausschließlich aus Österreich! Deshalb freuen wir uns über die Herkunftskennzeichnung, die in der Gemeinschaftsverpflegung gilt. Wir müssen nämlich nichts verstecken! Sondern bringen voll viel Österreich auf den Tisch.

100 % Milch & Milchprodukte aus Österreich!

Wir kochen ausschließlich mit BIO-Milch von österreichischen Molkereien und setzen auch bei Butter, Joghurt, Topfen, Schlagobers & Co auf heimische Qualität. Und der Käse? Fast ausschließlich aus Österreich! Nur Feta, Grana Padano und andere regionale Spezialitäten kaufen wir direkt in ihren Ursprungsländern.

100 % Freilandeier aus Österreich!

Wir halten auch hier die Fahne hoch! Und kochen mit Eiern aus heimischer Freilandhaltung.

Macht insgesamt: 75 % Zutaten aus Österreich!

Obst und Gemüse kaufen wir vorrangig aus dem Marchfeld und bei unseren Partnerbetrieben aus ganz Österreich. Was es hierzulande nicht gibt, beziehen wir aus anderen Ländern. Meeresfisch, Reis und Kakao sind Beispiele dafür. So kommen wir auf einen Österreich-Anteil von mindestens 75 %. Voll viel!

Erinnerungen am Teller.

VOLL VIEL
ÖSTERREICH

Unser Szegediner Krautfleisch mit Kümmelkartoffeln
mit der Bestellnummer 23 10161

Kulinarische Herzensangelegenheit. Wenn vertraute Lieblingsgerichte den Geschmack an vergangene Zeiten bewahren, entstehen Erinnerungen, die uns berühren. Lassen Sie sich von diesen Geschichten inspirieren.

Sehnsucht nach früher

„Ein richtig gutes Krautfleisch ist schwer zu finden. Ich glaube, die Jungen kennen das gar nicht mehr so. Ich bestell's gern, weil ich's immer gern gegessen habe. Meine Frau mag kein Sauerkraut, deswegen hat's bei uns daheim früher höchstens normales Gulasch gegeben. Das Szegediner war deswegen immer die erste oder zweite Wahl im Gasthaus. Wir gehen zwar immer noch gerne aus, meistens ein bisschen exotischer essen, asiatisch meistens. Mein altes Gasthausessen kommt jetzt ja an die Haustür.“ Erich S., 76 J.

Löffel für Löffel ein Genuss

„Eine gute Frittatensuppe ist meine absolute Lieblingssuppe. Das war sie irgendwie schon immer. Nachdem die Kinder aus dem Haus waren, haben mein Mann und ich gern zusammen gekocht und oft Stunden damit verbracht, eine Rindsuppe zu kochen und Frittaten dazu zu machen. Nicht nur für uns. Die Suppe haben die Kinder dann oft am Sonntag mitgenommen, am Anfang für die Studenten-WG, dann fürs Büro. Heute kochen sie sie selber für unsere Enkelkinder und bringen uns auch manchmal zwei Teller voll vorbei. Meistens bestellen wir unsere Suppe aber, das ist einfacher und schmeckt uns genauso.“ Hildegard W., 82 J.

GOURMET Daheim vereint den vertrauten Geschmack von früher mit moderner Kochkunst – und bringt mit Ihren Lieblingsgerichten Erinnerungen zurück auf den Teller.

Ein Geschmack wie damals.

VOLL VIEL
ÖSTERREICH

Unsere Kasnock'n nach Pinzgauer Art mit Röstzwiebeln
mit der Bestellnummer 23 10203

Ihre Erinnerungen an besondere Gerichte sind für uns Inspiration und Freude zugleich. Es sind Geschichten, die nur Lieblingsspeisen schreiben.

Der Duft der Kindheit

„Kasnock’n, wie wir daheim gesagt haben, gab’s bei uns immer aus der gusseisernen Pfanne. Meine Mama hat sie für uns so gemacht, ich habe sie für meine Kinder so gemacht. Mit Bergkäse und dann Schnittlauch oben drauf. An den Geruch von dem Käse, wie er in der Pfanne röstete, erinnere ich mich, seit ich ganz klein war. Geröstete Zwiebeln haben wir nie gemacht, das war gar nicht notwendig, jeder hat die Spätzle auch so gemocht. Ein bisschen grünen Salat ernte ich heute noch im Garten. Die Kasnock’n bringt mir aber Essen auf Rädern.“ Hedwig P., 78 J.

Tage des Glücks

„Ich bin ja schon seit über 20 Jahren aus gesundheitlichen Gründen fast Vegetarier. Fast deswegen, weil ich mir so ungefähr einmal im Monat einen richtig saftigen Zwiebelrostbraten gönne. Das ist so ziemlich das einzige Fleischgericht, das ich nicht aufgeben kann. Ich weiß auch nicht wirklich warum, aber manchmal hab’ ich einfach Lust drauf, und dann gönne ich ihn mir. Dass es mit GOURMET Daheim so einfach ist und ich nicht kochen oder außer Haus gehen muss, macht die Versuchung zwar größer, aber Gott sei Dank gibt’s auch eine große vegetarische Auswahl.“ Traude H., 76 J.

Sieben auf einen Streich

„Entscheidungen sind ja nicht so meins. Und wenn’s auch noch schnell geht, ist’s mir überhaupt am liebsten. Drum bestellt meine Tochter für mich die Wochenkartons von GOURMET Daheim so gern. Am besten gleich zwei oder drei. Da hab’ ich meine Leibspeisen gleich alle für eine Woche beisammen, mein kleines Restaurant im Tiefkühler quasi. Und such’ mir jeden Tag aus, wonach mir ist. Mir schmeckt’s prima, und meine Tochter hat eine Sorge weniger und weiß, dass ich gut versorgt bin.“ Oskar S., 89 J.

Mehr von der Pflanze, weniger vom Tier.

Unser Omelette mit Erdäpfelschmarren und
Cremespinat mit der Bestellnummer 23 13128

VOLL VIEL
ÖSTERREICH



Auf die Zutaten kommt es an: Was wir essen, hat großen Einfluss – auf unsere Gesundheit und auf die Umwelt. Weniger Fleisch und mehr Gemüse, Hülsenfrüchte und Getreide tun Körper und Klima gut. Schon ein fleischfreier Tag pro Woche macht einen Unterschied!

Wir von GOURMET wissen, wie wichtig vertrauter Geschmack ist. Deshalb haben wir innovative Rezepturen mit reduziertem Fleischanteil entwickelt. Diese Gerichte verbinden das Beste aus zwei Welten: zum einen Fleisch, zum anderen pflanzliche Zutaten wie Getreide oder Hülsenfrüchte. Das bedeutet: weniger Fett, weniger Cholesterin, mehr Ballaststoffe – und trotzdem voller Genuss.

Wie sieht das nun konkret aus? Bei unseren Rindfleisch-Bulgur-Laibchen mischen wir feinen Bulgur zum Faschierten. Das macht die Laibchen besonders saftig und locker. So schmeckt Nachhaltigkeit ganz ohne Verzicht.

Und wenn Sie Lust auf rein pflanzliche Gerichte haben, finden Sie bei uns eine große Auswahl an köstlichen vegetarischen Speisen. Kosten Sie sich durch, Sie werden nichts vermissen. Denn wir machen es Ihnen leicht, sich ausgewogen und bewusst zu ernähren – ohne komplizierte Umstellungen, sondern mit vertrautem Genuss. Denn weniger is(s)t manchmal mehr: für Ihre Gesundheit, für die Umwelt und für ein gutes Gefühl bei jeder Mahlzeit.

Tipp:

Probieren Sie nachhaltig essen einfach mal aus: Unsere Rindfleisch-Bulgur-Laibchen mit der Bestellnummer 23 13623.

Genießen mit gutem Gewissen.

VOLL VIEL
ÖSTERREICH



Unser Esterházy-Rindsbraten mit Mini-Kartoffelknödeln
mit der Bestellnummer 23 13348



Verzicht ist unsere Sache nicht. Deshalb sorgen unsere Köche und Diätologen dafür, dass Sie sich möglichst alles gönnen können, wonach Ihnen gerade ist.

Unsere Experten in der GOURMET Daheim Küche stellen jedes einzelne Gericht nach den neuesten Erkenntnissen der Ernährungswissenschaft zusammen. Egal, ob wir neue Rezepte entwickeln oder österreichische Klassiker umsetzen: Nährwert und Vitamingehalt stimmen am Ende genauso wie der Geschmack.

In unserer Karte finden Sie das Fachwissen unserer Experten ganz einfach auf den Punkt gebracht: mit sechs Symbolen, die die Eignung unserer Speisen beschreiben. Damit Sie bei der Bestellung immer den Überblick haben und genau das finden, was zu Ihnen passt.

Sie sind Diabetiker? Sie suchen Leichte Vollkost? Sie möchten gerne vegetarisch essen? Genießen Sie Ihre Mahlzeiten, wir kümmern uns um den Rest.

Und ohne Zusatz von ...

Der bewusste Verzicht auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farbstoffen und Konservierungsmitteln* ist uns ein besonderes Anliegen.

* ausgenommen in Wein und Nitritpökelsalz

In Balance mit Ihren Bedürfnissen.

Bei uns ist drinnen, was draufsteht.
Klar verständliche Symbole zeigen Ihnen
schnell, welche Gerichte für Sie passen.



Das bewusste Menü

Diese Gerichte werden gerne von Diabetikern gewählt, weil sie wenig Fett und Zucker enthalten. Als Unterstützung drucken wir die BE-Angaben pro Portion jedoch bei allen Speisen an.



Leichte Vollkost

Für Menschen mit Magen- und Darmproblemen achten wir auf bekömmliche Zubereitung und schonende Würzung. Wir verzichten auf schwer verdauliche Zutaten sowie auf frittierte, geräucherte und geselte Speisen.



Laktosefrei

Milchzuckerunverträglichkeit tut dem Geschmack bei uns keinen Abbruch.

Alle derartig gekennzeichneten Gerichte sind laktosefrei. Das bedeutet, dass der Laktosegehalt unter 0,1 g Laktose pro 100 g liegt.



Glutenfrei

Wir kochen gerne auch ohne glutenhaltige Zutaten. Unsere glutenfreien Gerichte werden zu Ihrer Sicherheit mittels LFD-Test (basierend auf ELISA-Prinzip) geprüft. Der Höchstgehalt an Gluten liegt unter 20 ppm (mg/kg).



Ohne Schwein

Diese Gerichte enthalten kein Fleisch vom Schwein 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).

Einfach bestellen, einfach genießen.

Sie haben Ihre Lieblingsspeisen ausgewählt?
Nun möchten Sie wissen, wie's weitergeht?
So schmeckt's daheim bald am besten ...



Bestellen

Unsere Kontaktdaten finden Sie auf der Rückseite dieser Speisekarte. Bitte beachten Sie auch unsere Mindestbestellmenge: 1 Wochenkarton bzw. 7 Einzelspeisen.



Lieferung

Wir liefern alles direkt zu Ihnen nach Hause.
Weil's daheim am besten schmeckt!



Lagern

Bitte lagern Sie die Speisen in Ihrem Tiefkühlfach oder Tiefkühlschrank bei -18°C. So kann der Hunger kommen, wann er will.



Vorbereitung

Bitte entnehmen Sie Ihre gewählte Mahlzeit erst direkt vor dem Erwärmen aus dem Tiefkühlschrank. WICHTIG: Stechen Sie die Deckelfolie mehrmals mit einer Gabel in jeder Kammer ein.



Zubereitung

Erwärmen Sie die Speise in der Originalverpackung entweder in der Mikrowelle oder im Heißluftofen. Sie finden die Zubereitungshinweise direkt auf der Verpackung.

Bitte halten Sie sich genau an diese Angaben – so schmeckt's perfekt!

Tipp

Auf einem Teller schön angerichtet, schmeckt Ihre Mahlzeit gleich noch besser. Guten Appetit!

Zum Löffeln und Lieb- haben.

Grießnockerlsuppe

Klare Rindsuppe mit Grießnockerl

23 02017



D L  

0,7 BE

Nudelsuppe

Klare Rindsuppe mit Fadennudeln

23 02009



D L  

0,6 BE

Leberknödelsuppe

Klare Rindsuppe mit Leberknödeln

23 13135



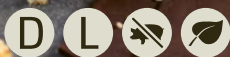


0,8 BE

Gebundene Gemüsesuppe

mit Obers und Kräutern abgerundet

23 02034



0,6 BE

Hühnereinmachsuppe

mit Semmelknödeln

23 13343



1,3 BE

Erdäpfelrahmsuppe

nach Mühlviertler Art

23 02083



1,2 BE

Alt-Wiener Suppentopf

mit Rindfleisch und Nudeln

23 13122



0,3 BE

Frittatensuppe

Klare Rindsuppe mit Frittaten

23 02019



0,5 BE

Karottencremesuppe

mit Obers verfeinert

23 10043



0,4 BE

Kräutercremesuppe

mit Obers verfeinert

23 13223



0,8 BE

Gemüsesuppe

mit Grießdukaten

23 13220



0,7 BE

Gemüsesuppe

mit Kräutertropfteig

23 02070



0,5 BE

Legierte Grießsuppe

mit Obers verfeinert

23 02096



0,7 BE

Frühlingsgemüsesuppe

mit Kohlrabi, Erbsen und Lauch

23 13468



0,3 BE

Pastinakencremesuppe

mit Obers verfeinert

23 13134



1,3 BE

Broccolicremesuppe

mit Obers verfeinert

23 13467



0,7 BE

Teigmuschelsuppe

Klare Gemüsesuppe mit Einlage

23 10038



1,0 BE

Gemüsesuppe Vier Jahreszeiten

23 13610



0,8 BE

*... weiter geht's mit
unseren Hauptspeisen*



Unsere faschierten
Kalbsbutterschnitzel
mit der Bestellnummer 23 11049

Österreich in aller Munde.

Faschierte Laibchen

mit Salzkartoffeln und Rahmfisolen

23 02479



2,8 BE

Szegediner Krautfleisch

mit Kümmelkartoffeln

23 10161



2,5 BE

Fleischpalatschinken

in Paprikarahmsauce

23 10204



4,0 BE

Grammelknödel

mit Gabelkraut

23 10156



4,4 BE

Faschierter Braten

mit Kartoffelpüree und Erbsen

23 11050



D

2,8 BE

Gefüllte Paprika

in Tomatensauce mit Salzkartoffeln

23 10167



D



4,1 BE

Geselchtes

mit Linsen und Serviettenknödel

23 13345



3,7 BE

Kartoffelgulasch

mit Waldviertler Wurst

23 10160



2,4 BE

Hühner-Cordon-bleu

mit Petersilkartoffeln

23 10098



5,4 BE

Ennstaler Bauernknödel

auf Speck-Sauerkraut

23 02481



3,6 BE

Reisfleisch nach serbischer Art

nach klassischer Rezeptur

23 10174



4,5 BE

Fleischbällchen

in Tomatensauce mit Reis

23 10168



5,9 BE

Einmachhuhn

mit Semmelknödeln

23 13129



3,1 BE

Bratwurst

mit Kartoffelschmarren und Sauerkraut

23 13502



2,4 BE

Leberkäse

mit Kartoffelpüree und Gustogemüse

23 13498



2,6 BE

Cevapcici

mit Letscho und Reis

23 10147



4,4 BE

Schweinsgulasch

mit Spätzle

23 13609



4,2 BE

Broccoli-Kartoffel-Pfanne

mit Käse überbacken

23 13118



2,6 BE

... oder soll es
ein Wochenkarton
voller Österreich
sein?

Dann empfehlen wir auf Seite 65:

Schmankerl aus Österreich
(23 90041)

Hausmannskost traditionell
(23 90025)

Gutes vom Geflügel.

Zu 100 % aus Österreich:
Unser Huhn kommt von daheim.

Gebackenes Hühnerschnitzel

mit Butterkartoffeln und feinem Gemüse

23 01562



3,1 BE

Gebratene Putenbrust

mit Reis und Babykarotten

23 01524



D L   

3,9 BE

Paprikahendragout

mit Spätzle

23 01573



D 

4,0 BE

Faschierte Laibchen

vom Huhn mit Kräuterpüree

23 13349



3,3 BE

Gebratene Hühnerbrust

mit Spätzle und Mischgemüse

23 11053



3,5 BE

Gefüllte Hühnerbrust

mit Tomatenrisotto

23 13619



3,6 BE

Hühnercurry

mit Basmatireis

23 02537

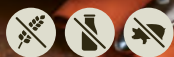


4,7 BE

Gebratene Hühnerkeule

im Natursaft mit Reis

23 10090



3,7 BE

Ausgelöstes Backhenderl

mit Risipisi

23 02564



5,6 BE

Hühner-Kebapteller

mit Tomatenreis und Dillsauce

23 13504



3,4 BE

Acht Schätze

mit Basmatireis

23 13347



5,0 BE

Überbackene Hühnerbrust

mit Kartoffelpüree

23 11066



2,1 BE

Salbeihuhn

Hühnerragout mit Reis

23 13494



4,1 BE

Hühnerfilet

in Kräutersauce, mit Broccoli und Spiralen

23 13493



5,2 BE

Sesamhähnchen

mit Jasminreis

23 13607



6,6 BE

Rind und Kalb.

Auch unser Rind und Kalb kommen von daheim – 100 % aus Österreich.

Esterházy-Rindsgeschnetzeltes mit Wurzelgemüse und Hörnchen

23 10049



D 4,4 BE

Rindsgulasch mit Spätzle

23 10057



4,0 BE

Tafelspitz

mit Wurzelgemüse, Erdäpfelschmarren und Semmelkren

23 01309



D 3,0 BE

Zwiebelrostbraten

mit Bratkartoffeln

23 02188



3,8 BE

Rindfleisch- Bulgur-Laibchen

mit Kartoffelpüree und Speckfisolen

23 13623



3,1 BE

Burgunder Rindsbraten

mit Kroketten

23 11063

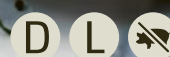


2,4 BE

Esterházy-Rindsbraten

mit Mini-Kartoffelknödeln

23 13348

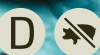


3,7 BE

Rindersaft schnitzel

mit Spiralen

23 13140



5,1 BE

Rindsroulade

mit Kartoffelpüree

23 13631



2,5 BE

Kalbsbraten

mit Reis und Babykarotten

23 10081



3,9 BE

Faschierte Kalbsbutterschnitzel

mit Kartoffelpüree und Gemüse

23 11049



2,4 BE

Gefüllte Kalbsbrust

mit Kräuterreis

23 10082



D L 

5,9 BE

Kalbsrahmgulasch

mit Spätzle

23 02315





4,0 BE

Kalbfleischbällchen

mit Kartoffelpüree

23 13230



D L 

3,1 BE

Fein vom Schwein.

Zu 100 % aus
Österreich:
Unser Schwein
ist hier daheim.

Pariser Schnitzel

mit Risipisi

23 02246



5,4 BE

Steirisches Wurzelfleisch

mit Kümmelkartoffeln

23 10073



2,3 BE

Mostbratl

mit Erdäpfelknödeln

23 13172



4,9 BE

Gebackenes Schnitzel

vom Schwein, mit Petersilkkartoffeln

23 13142



3,8 BE

Surbraten

mit Kartoffelknödeln und schlampigem Kraut

23 10072



3,4 BE

Champignonrahmschnitzel

mit feinem Kräuterreis

23 01258



4,1 BE

Schweinsmedaillons

mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse

23 11070



2,1 BE

Schweinsbraten

mit Serviettenknödel und warmem Krautsalat

23 02287



D

2,2 BE

Schweinefleisch nach indonesischer Art

mit Sesamreis

23 13628



D



5,5 BE

Gefülltes Naturschnitzel

mit Tomaten-Kartoffelpüree
und Gemüse

23 13616



L

1,8 BE

Honigkrustenbraten

mit pikantem Semmellaibchen
und Sauerkraut

23 13506



2,1 BE

F(r)isch auf den Tisch.

Mit Brief
und Siegel
nachhaltig gut.

Gebratener Lachs

auf Taglierini mit Limonensauce und Broccoli

23 01663



D L 

2,9 BE

Gebackene Scholle

Pazifische Scholle mit Petersilkkartoffeln

23 13252





3,8 BE

Kräuterbackfisch

Alaska-Seelachs-Filet
mit Gemüse Andalusia und Reis

23 01698



D 

5,2 BE

Seelachs natur

Filet vom Alaska-Seelachs in Tomaten-Basilikum-Sauce mit grünen Bandnudeln

23 13226



4,4 BE

Alaska-Seelachs Müllerin

mit Reis und Mischgemüse

23 13127



4,4 BE

Gebackener Fisch

Alaska-Seelachs mit Petersilkkartoffeln

23 10108



4,9 BE



ASC – AQUACULTURE STEWARDSHIP COUNCIL

Unser Lachs stammt aus einer ASC-zertifizierten verantwortungsvollen Zucht.

www.asc-aqua.org ASC-C-00642



MSC – MARINE STEWARDSHIP COUNCIL

Alle anderen Fischspeisen stammen aus einer Fischerei, die nach dem MSC-Umweltstandard zertifiziert wurde.

www.msc.org/at MSC-C-51742

Tagliatelle

mit Räucherlachs

23 13379



Goldhirse-Fischli

mit Petersilkartoffeln und Kräuterdip

23 13622



Seelachs Bordelaise

mit cremiger Polenta und Grillgemüse

23 13630



Seehechtfilet natur

auf Blattspinat
mit Salzkartoffeln und Tomatenjus

23 13524



Nudel- gerichte und andre Gedichte.

Bunte Nudelpfanne

Gnochetti mit Gartengemüse
in feiner Kerbelsauce

23 13136



5,6 BE

Schinkenfleckerl

nach Hausfrauenart

23 02491



6,0 BE

Spaghetti Carbonara

mit Speck

23 13552



5,8 BE

Rindfleischlasagne

mit Tomatenragout

23 10191



4,7 BE

Nudeln Florentiner Art

mit Hühnerbruststücken und Blattspinat

23 02561



4,3 BE

Mediterraner Auflauf

mit Faschiertem, Melanzani und Zucchini

23 13374



3,7 BE

Eiernockerl

nach alter Tradition

23 11047

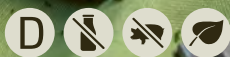


3,4 BE

Krautfleckerl

nach Omas Lieblingsrezept

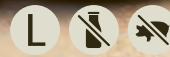
23 10182



7,2 BE

Spaghetti Bolognese

23 11059



4,6 BE

Fleischspiralen

mit Faschiertem vom Rind und Schwein

23 10201



6,3 BE

Kasnock'n nach Pinzgauer Art

mit Röstzwiebeln

23 10203



4,3 BE

Cremige Schinkenfleckerl

mit Kräutern verfeinert

23 13366

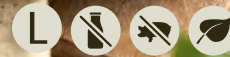


6,2 BE

Gnocchi Primavera

mit feinem Gemüsesugo

23 13613

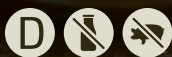


7,6 BE

Asia-Nudeln

mit Hühnerfleisch und Wokgemüse

23 13240



5,7 BE

Tagliatelle

mit Zucchini ragout

23 10200



7,0 BE

Grün und vital.

Omelette

mit Erdäpfelschmarren und Cremespinat

23 13128



2,1 BE

Gemüsecurry

mit Basmatireis

23 13368



4,9 BE

Gebackenes Gemüse

mit Kümmelkartoffeln

23 13612



4,4 BE

Gemüsestrudel

mit Petersilkkartoffeln und Kräutersauce

23 13113



4,2 BE

Pastinaken-Kohlrabischnitzel

mit Petersilkkartoffeln

23 13608



6,8 BE

Gemüserahmlinsen

mit Serviettenknödeln

23 10123



4,0 BE

Frischkäse-Kartoffellaibchen

mit Rotkraut

23 02418



4,7 BE

Kohlgemüse

mit Kümmelkartoffeln

23 13614



2,6 BE

Rahmfisolen

mit Röstinchen

23 10134



2,8 BE

Karotten-Topfenlaibchen

mit Gemüse in Kräuterrahmsauce

23 13423



4,0 BE

Champignonsauce

mit Serviettenknödeln

23 02457



3,9 BE



... oder etwas
Süßes?

Unser Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster
und der Bestellnummer 23 10235

Süßes zum Träumen.

Flaumige Topfenknödel mit Erdbeermus

23 01928



8,1 BE

Gschupfte Mohnnudeln mit Apfelmus

23 01907



9,8 BE

Marillenpalatschinken sind immer gut

23 01940



6,8 BE

Milchreis

mit Beerenröster

23 13364



3,6 BE

Topfenschmarren

mit Marillenröster

23 02976



3,6 BE

Scheiterhaufen

mit Vanillesauce

23 13233

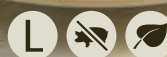


5,3 BE

Grießflammerienockerl

mit Beerenröster

23 10213



6,2 BE

Apfelstrudel

mit Vanillesauce

23 10207



8,2 BE

Kaiserschmarren

mit Zwetschenröster

23 10235



10,6 BE

Reisauflauf

mit Apfelkompott

23 01959



6,0 BE

Topfenpalatschinken

mit Vanillesauce

23 13225



3,9 BE

Gebackene Apfelringe

mit Zimtucker und Vanillesauce

23 13357



6,8 BE

Pfirsichpalatschinken

mit Topfenfülle und Pfirsichstücken

23 01908



3,1 BE

Powidltaler

mit Apfelmus

23 13522



9,2 BE

Topfenauflauf

mit Heidelbeerragout

23 13629



4,8 BE

Für Nasch- katzen und Kuchentiger.

Biskuitroulade

im Ganzen (ca. 6 Portionen)

95 05517



3,0 BE

Tiramisuschnitte

(6 Stück, einzeln entnehmbar)

97 05593



1,3 BE

Ameisengugelhupf

im Ganzen (ca. 15 Portionen)

95 10056



1,8 BE

Malakoffschnitte

(6 Stück, einzeln entnehmbar)

97 05528



2,3 BE

Cremeschnitte

(6 Stück, einzeln entnehmbar)

97 05710



2,9 BE

Erdbeer-Topfenroulade

(6 Stück, einzeln entnehmbar)

95 10112



2,3 BE

Marillenkuchen

im Ganzen (ca. 6 Portionen)

95 10115



1,8 BE

Marmorgugelhupf

im Ganzen (ca. 15 Portionen)

95 25769



1,8 BE

Kuchentrio

je 2 Schoko-, Tiramisu-
und Joghurt-Mohnschnitten
(einzeln entnehmbar)

97 10145



2,6 BE

Joghurt-Mohnschnitte

mit Himbeeren
(6 Stück, einzeln entnehmbar)

97 10128



2,3 BE

Apfel-Mohn-Streuselkuchen

im Ganzen (ca. 6 Portionen)

95 10135



2,2 BE

Der bewusste
Genuss.



Voller Geschmack, ganz leicht.

Auch für den bewussten Genuss bietet
GOURMET Daheim eine Auswahl an feinen Desserts.
Wir sparen mit Zucker und verwenden Süßstoff,
damit Sie mit Freude genießen können.

23 10257	Pfirsichkompott	0,6 BE	
98 05906	Topfenkuchen gebacken	1,5 BE	
98 05948	Biskuitschnitte	2,0 BE	
98 10003	Biskuitroulade mit Erdbeer-Topfencreme	2,1 BE	
98 05947	Bananencremeschnitte	0,9 BE	
98 05967	Kakaocremeschnitte	1,3 BE	
98 10030	Marmorgugelhupf	1,7 BE	
98 10031	Apfelkuchen	2,1 BE	
98 10035	Marillenkuchen	1,8 BE	
98 10146	Zwetschkenkuchen	1,9 BE	



Alles, nur kein
Einheitsbrei.



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.

23 13624	Championrahmschnitzel mit Risipisi	3,4 BE	
23 10273	Hühnerschnitzel in Zwiebelsauce mit Kartoffelpüree	2,3 BE	 
23 10274	Rahmfisolen mit Kartoffelpüree	3,1 BE	  
23 13617	Cremespinat mit Kartoffelschmarren	2,2 BE	  
23 10277	Rindsgeschnetzeltes mit buntem Gemüse & Kartoffelpüree	3,1 BE	  
23 10279	Matrosenfleisch mit Wurzelgemüse & Kartoffelpüree	2,7 BE	 
23 13501	Brathuhn mit Pommes	2,1 BE	
23 10345	Hühnerbrustfilet in Tomatensauce mit Kartoffelpüree	3,1 BE	  
23 10346	Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Erbsen-Püree	3,4 BE	
23 13618	Krautfleisch mit Kümmelkartoffeln	2,9 BE	
23 13253	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödeln	2,6 BE	
23 13231	Kalbsbutterschnitzel mit Broccoli & Tomaten-Kartoffelpüree	3,0 BE	
23 10348	Apfelstrudel mit Vanillesauce	4,6 BE	  
23 13235	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster	7,1 BE	 

So köstlich wie praktisch. Die Wochenkartons.

Unsere Wochenkartons garantieren sieben Tage voller Vielfalt und halten für alle Wünsche den perfekten Mix bereit.

23 90037

Feines aus dem Suppentopf



Nudelsuppe

Grießnockerlsuppe

Gebundene Gemüsesuppe

Alt-Wiener Suppentopf

Teigmuschelsuppe

Gemüsesuppe
mit Kräutertropfteig

Karottencremesuppe

23 90038

Herzhafte Suppen

Erdäpfelrahmsuppe
nach Mühlviertler Art

Frittatensuppe

Legierte Grießsuppe

Leberknödelsuppe

Hühnereinmachsuppe
mit Miniknöderln

Kräutercremesuppe

Alt-Wiener Suppentopf

23 90024

Vegetarische Küche



Grießflammerienockerl
mit Beerenröster

Karotten-Topfenlaibchen
mit Gemüse in Kräuterrahmsauce

Rahmfisolen
mit Röstinchen

Champignonsauce
mit Serviettenknödeln

Kohlgemüse
mit Kümmelkartoffeln

Omelette
mit Erdäpfelschmarren & Cremespinat

Pastinaken-Kohlrabischnitzel
mit Kartoffeln

23 90025

Hausmannskost traditionell

Rahmfisolen
mit Röstinchen

Ennstaler Bauernknödel
auf Speck-Sauerkraut

Fleischspiralen
mit Faschiertem vom Rind & Schwein

Faschierter Braten
mit Kartoffelpüree und Erbsen

Rindsgulasch
mit Spätzle

MSC-Pazifische Scholle
gebacken, mit Petersilkkartoffeln

Gemüserahmlinsen
mit Serviettenknödeln

23 90041

Schmankerl aus Österreich



Steirisches Wurzelfleisch
mit Kümmelkartoffeln

Faschierte Laibchen
mit Salzkartoffeln und Rahmfisolen

Paprikahendlragout
mit Spätzle

Omelette
mit Erdäpfelschmarren & Cremespinat

Esterházy-Rindsgeschnetzeltes
mit Hörnchen

Schweinsbraten
mit Serviettenknödel & warmem Krautsalat

Topfenschmarren
mit Marillenröster (mit Süßungsmittel)

2390042

Leichte Vollkost



Tagliatelle
mit Zucchiniragout

Reisauflauf
mit Apfelkompott

Kalbsbraten
mit Reis und Babykarotten

Faschierte Kalbsbutterschnitzel
mit Püree und Gemüse

Einmachhuhn
mit Semmelknödeln

Überbackenes Hühnerschnitzel
mit Kartoffelpüree

MSC-Alaska-Seelachs
in Tomaten-Basilikumsauce
mit Bandnudeln

23 90028

Gruß aus der Wiener Küche

Faschierte Kalbsbutterschnitzel
mit Püree und Gemüse

Grammelknödel
mit Gabelkraut

Schinkenfleckerl

Geb. Schnitzerl vom Schwein
mit Petersilkartoffeln

Geselchtes
mit Linsen und Serviettenknödel

Omelette
mit Erdäpfelschmarren & Cremespinat

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

23 90029

Glutenfreier Genuss



Kalbsbraten
mit Reis und Babykarotten

Überbackene Hühnerbrust
mit Kartoffelpüree

Reisaufbau
mit Apfelkompott

Kohlgemüse
mit Kümmelkartoffeln

Gemüsecurry
mit Basmatireis

Champignonrahmschnitzel
mit Kräuterreis

Steirisches Wurzelfleisch
mit Kümmelkartoffeln

23 90030

Laktosefreier Genuss



Hühnercurry
mit Basmatireis

Krautfleckerl

Rindsgulasch
mit Spätzle

MSC-Alaska-Seelachs
gebacken mit Petersilkartoffeln

Gschupfte Mohnnudeln
mit Apfelmus

Spaghetti Bolognese

Steirisches Wurzelfleisch
mit Kümmelkartoffeln

23 90031

Bewusster Genuss



Tafelspitz
mit Erdäpfelschmarren & Semmelkren

MSC-Alaska-Seelachs
Tomaten-Basilikumsauce
mit Bandnudeln

Champignonrahmschnitzel
mit Kräuterreis

Gefüllte Paprika
in Tomatensauce mit Salzkartoffeln

Krautfleckerl

Kohlgemüse
mit Kümmelkartoffeln

Reisaufbau
mit Apfelkompott

23 90032

Gruß aus der Mehlspeisküche



Gschupfte Mohnnudeln
mit Apfelmus

Flaumige Topfenknödel
mit Erdbeermus

Marillenpalatschinken

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Grießflammerienockerl
mit Beerenröster

Powidltaler
mit Apfelmus

Kaiserschmarren
mit Zwetschenröster

23 90048

Ihre Lieblingspeisen

Ausgelöstes Backhenderl
mit Risipisi

Faschierter Braten
mit Kartoffelpüree und Erbsen

Omelette
mit Erdäpfelschmarren & Cremespinat

Rindsgulasch
mit Spätzle

Schweinsbraten
mit Serviettenknödel & warmem Krautsalat

MSC-Alaska-Seelachs
gebacken, mit Petersilkkartoffeln

Faschierte Kalbsbutterschnitzel
mit Püree und Gemüse

23 90046

Herzhafte Breikost-Varianten

Breikost

Champignonschnitzel
mit Risipisi

Hühnerschnitzel
in Zwiebelsauce mit Püree

Rahmfisolen

Krautfleisch
mit Kümmelkartoffeln

Kalbsbutterschnitzel
mit Broccoli, Tomaten-Kartoffelpüree

Rindsgeschnetzeltes
mit Gemüse und Püree

Schweinsbraten
mit Sauerkraut und Semmelknödeln

23 90047

Gemischte Breikost-Varianten

Breikost

Kaiserschmarren
mit Zwetschenröster

Matrosenfleisch
mit Wurzelgemüse und Püree

Hühnerbrustfilet
in Tomatensauce mit Püree

Faschierte Laibchen
mit Kartoffel-Erbsen-Püree

Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Cremespinat
mit Kartoffelschmarren

Brathuhn
mit Pommes

Allergen- und Nährwertliste.

Zum Löffeln und Liebhaben

	Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)
23 13122	Alt-Wiener Suppentopf Enthält Allergene: A, C, L	150	36	1,4	0,4	2,0	0,3	3,7	0,93
23 13467	Broccolicremesuppe Enthält Allergene: A, G	162	39	1,6	1,0	3,7	0,9	1,7	1,1
23 02083	Erdäpfelrahmsuppe nach Mühlviertler Art Enthält Allergene: G	239	57	2,6	1,7	6,7	1,1	1,2	1,1
23 02019	Frittatensuppe Enthält Allergene: A, C, G, L	142	34	2,0	0,3	2,8	0,5	1,0	1,3
23 13468	Frühlingsgemüsesuppe Enthält Allergene: -	82	20	0,8	0,1	1,7	0,6	0,9	1,2
23 02034	Gebundene Gemüsesuppe Enthält Allergene: A, G, L	233	56	3,5	2,2	4,4	2,0	1,1	1,3
23 13220	Gemüsesuppe mit Grießdukaten Enthält Allergene: A, C, L	152	36	2,0	0,9	3,5	0,4	0,8	1,1
2302070	Gemüsesuppe mit Kräutertropfteig Enthält Allergene: A, C	99	24	1,0	0,2	2,6	0,4	1,0	1,3
23 13610	Gemüsesuppe Vier Jahreszeiten Enthält Allergene: A, L	105	25	0,2	0,0	4,2	1,6	0,9	1,1
23 02017	Grießnockerlsuppe Enthält Allergene: A, C, L	196	47	2,7	1,5	4,1	0,5	1,3	1,2
23 13343	Hühnereinmachsuppe mit Semmelknödeln Enthält Allergene: A, C, G, L	299	71	3,6	1,0	7,1	0,9	2,3	1,2
23 10043	Karottencremesuppe Enthält Allergene: A, G	180	43	2,1	1,3	4,6	3,0	0,8	1,1
2313223	Kräutercremesuppe Enthält Allergene: A, G	525	127	11,6	6,9	4,2	1,2	1,4	1,3
2313135	Leberknödelsuppe Enthält Allergene: A, C, L	241	58	3,2	1,0	4,4	0,6	2,5	1,4
2302096	Legierte Grießsuppe Enthält Allergene: A, C, G, L	203	49	3,3	0,9	3,5	0,5	1,1	1,3
2302009	Nudelsuppe Enthält Allergene: A, C, L	121	29	1,1	0,2	3,5	0,5	1,0	1,1
2313134	Pastinakencremesuppe Enthält Allergene: A, G	300	72	3,8	2,4	6,6	2,9	2,2	1,1
2310038	Teigmuschelsuppe Enthält Allergene: A	141	34	0,8	0,1	5,4	0,5	0,9	1,2

Österreich in aller Munde

23 13502	Bratwurst mit Kartoffelschmarren und Sauerkraut Enthält Allergene: -	769	185	15,3	5,0	6,4	1,1	4,5	1,5
23 13118	Broccoli-Kartoffel-Pfanne mit Käse überbacken Enthält Allergene: A, G	448	107	5,3	3,2	8,8	2,8	5,1	1,1
23 10147	Cevapcici mit Letscho und Reis Enthält Allergene: A, C, G, M	624	149	6,8	2,0	14,3	3,2	6,7	1,2
23 13129	Einmachhuhn mit Semmelknödeln Enthält Allergene: A, C, G, L	561	134	6,4	2,4	9,9	1,1	8,5	0,93
23 02481	Ennstaler Bauernknödel auf Speck-Sauerkraut Enthält Allergene: A, C	475	113	5,3	1,8	11,3	0,7	3,9	1,3
23 02479	Faschierte Laibchen mit Salzkartoffeln und Rahmfsolen Enthält Allergene: A, C, G	516	123	6,5	2,0	9,2	1,2	6,0	0,93
23 11050	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Erbsen Enthält Allergene: A, C, G, M	606	145	7,8	3,0	11,2	1,6	6,4	1,2
23 10168	Fleischbällchen in Tomatensauce mit Reis Enthält Allergene: A, C, G, L	570	136	4,8	1,3	17,0	3,4	5,7	1,3
23 10204	Fleischpalatschinken in Paprikarahmsauce Enthält Allergene: A, C, G	631	151	8,5	2,8	11,4	2,3	6,7	1,1
23 10167	Gefüllte Paprika in Tomatensauce mit Salzkartoffeln Enthält Allergene: A, C, M	350	83	2,0	0,7	11,7	3,0	3,7	1,0
23 13345	Geselhtes mit Linsen und Serviettenknödel Enthält Allergene: A, C, G, M	666	159	5,6	2,0	16,2	1,3	9,9	1,4

Allergen- und Nährwertliste

Österreich in aller Munde

	Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)
23 10156 Grammelknödel mit Gabelkraut Enthält Allergene: A, C		663	159	9,2	3,3	12,8	3,4	4,5	1,4
23 10098 Hühner-Cordon-bleu mit Petersilkartoffeln Enthält Allergene: A, C, G		796	190	7,5	2,3	16,5	0,6	13,3	1,2
23 10160 Kartoffelgulasch mit Waldviertler Wurst Enthält Allergene: A		317	76	3,8	0,3	7,1	1,3	2,7	1,2
23 13498 Leberkäse mit Kartoffelpüree und Gustogemüse Enthält Allergene: G		660	158	9,7	4,0	9,0	1,8	7,7	1,2
23 10174 Reisfleisch nach serbischer Art Enthält Allergene: A		748	179	9,5	2,5	15,0	1,3	8,0	1,1
23 13609 Schweinsgulasch mit Spätzle Enthält Allergene: A, C		728	174	9,4	2,9	12,2	2,5	9,6	1,0
23 10161 Szegediner Krautfleisch mit Kümmelkartoffeln Enthält Allergene: A, G		510	122	7,2	2,2	6,9	1,6	6,6	1,2

Gutes vom Geflügel

23 13347 Acht Schätze mit Basmatireis Enthält Allergene: A, F, N		467	111	2,2	0,3	15,0	2,9	6,9	0,78
23 02564 Ausgelöstes Backhenderl mit Risipisi Enthält Allergene: A, C, G		820	195	5,9	1,0	22,1	0,5	12,4	0,79
23 13349 Faschierte Laibchen vom Huhn mit Kräuterpüree Enthält Allergene: A, C, G, L, M		535	128	6,5	2,6	10,0	1,4	6,8	1,1
23 01562 Gebackenes Hühnerschnitzel mit Kartoffeln und Gemüse Enthält Allergene: A, C, G		626	149	5,1	0,7	13,1	1,4	11,5	0,93
23 11053 Gebratene Hühnerbrust mit Spätzle und Mischgemüse Enthält Allergene: A, C, G		523	125	4,6	1,4	10,9	1,5	9,2	1,2
23 10090 Gebratene Hühnerkeule im Natursaft mit Reis Enthält Allergene: G		673	161	7,5	2,4	11,5	0,2	11,5	1,3
23 01524 Gebratene Putenbrust mit Reis und Babykarotten Enthält Allergene: G		425	101	1,8	0,5	12,8	1,0	8,0	1,1
23 13619 Gefüllte Hühnerbrust mit Tomatenrisotto Enthält Allergene: A, C, G		405	96	1,8	0,3	10,7	1,7	8,9	1,3
23 02537 Hühnercurry mit Basmatireis Enthält Allergene: M		541	129	4,3	3,6	14,2	1,9	7,6	0,94
23 13493 Hühnerfilet in Kräutersauce mit Broccoli und Spiralen Enthält Allergene: A, G		536	127	4,1	1,5	14,2	2,5	7,6	0,84
23 13504 Kebapeller vom Huhn mit Tomatenreis und Dillsauce Enthält Allergene: G		724	174	10,4	3,8	11,6	0,7	7,9	1,2
23 01573 Paprikahendragout mit Spätzle Enthält Allergene: A, C, G		633	151	6,8	2,7	13,4	2,2	8,6	1,1
23 13494 Salbeihuhn – Hühnerragout mit Reis Enthält Allergene: A, G, L		525	125	5,1	1,8	12,5	0,6	7,0	1,1
23 13607 Sesamhähnchen mit Jasminreis Enthält Allergene: A, F, G, N		744	177	5,5	1,4	18,9	6,1	12,5	0,80
23 11066 Überbackene Hühnerbrust mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: G		424	101	4,1	1,9	6,3	0,7	9,3	1,0

Rind und Kalb

23 11063 Burgunder Rindsbraten mit Kroketten (enthält Alkohol) Enthält Allergene: A, G, L, M, O		623	148	5,9	1,9	9,7	1,6	13,2	1,1
23 13348 Esterhazy Rindsbraten mit Mini-Kartoffelknödeln Enthält Allergene: A, C, G, L		569	135	5,2	1,9	11,7	0,9	9,8	1,0
23 10049 Esterhazy Rindsgeschnetzeltes mit Hörnchen Enthält Allergene: A, C, G, L		605	144	6,0	1,9	13,4	1,0	8,6	0,79
23 11049 Faschierte Kalbsbutterschnitzel mit Püree und Gemüse Enthält Allergene: A, C, G, L		458	110	6,6	2,2	7,3	1,5	4,6	1,1
23 10082 Gefüllte Kalbsbrust mit Kräuterreis Enthält Allergene: A, C, G		644	153	5,6	0,3	18,0	0,7	7,5	1,0
23 13230 Kalbfleischbällchen mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, C, G, L		593	142	8,7	3,0	8,8	1,0	6,6	1,2

Allergen- und Nährwertliste.

Rind und Kalb

	Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)
23 10081	Kalbsbraten mit Reis und Babykarotten Enthält Allergene: G	449	107	3,1	0,9	11,7	1,1	7,6	1,0
23 02315	Kalbsrahmgulasch mit Spätzle Enthält Allergene: A, C, G	668	160	8,6	2,6	10,8	2,0	9,5	1,3
23 13140	Rindersaftschnitzel mit Spiralen Enthält Allergene: A, G, M	630	150	5,1	1,6	15,2	0,7	10,2	1,0
23 13623	Rindfleisch-Bulgur-Laibchen mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, C, G, M	686	164	9,6	3,7	10,1	1,5	7,6	1,0
23 10057	Rindsgulasch mit Spätzle Enthält Allergene: A, C	544	129	4,4	1,2	11,6	2,2	10,3	1,1
23 13631	Rindsroulade mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, G, L, M	477	114	5,2	2,7	6,4	1,9	9,7	1,2
23 01309	Tafelspitz mit Erdäpfelschmarren und Semmelkren Enthält Allergene: A, G, L, O	404	96	2,7	1,0	9,3	1,4	7,8	1,0
23 02188	Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln Enthält Allergene: A, L, M	531	127	6,6	2,3	11,5	1,7	4,8	1,0

Feines vom Schwein

23 01258	Champignonrahmschnitzel mit Kräuterreis Enthält Allergene: G	602	143	5,7	2,2	12,7	0,9	9,9	1,2
23 13142	Gebackenes Schweinsschnitzerl mit Petersilkartoffeln Enthält Allergene: A, C, G	597	142	4,8	0,8	14,1	0,6	9,6	0,88
23 13616	Gef.Naturschnitzel m. Tomaten-Kartoffelpüree & Gemüse Enthält Allergene: C, G	460	110	6,0	1,9	5,3	1,9	8,0	1,2
23 13506	Honigkrustenbraten mit Semmellaibchen und Sauerkraut Enthält Allergene: A, C, G	819	197	13,7	4,8	6,4	2,0	11,2	1,4
23 13172	Mostbrat mit Erdäpfelknödeln (enthält Alkohol) Enthält Allergene: A, C, G, L, O	606	145	6,4	2,2	13,9	1,8	6,7	1,1
23 02246	Pariser Schnitzel mit Risipisi Enthält Allergene: A, C, G	852	202	5,5	1,3	22,6	1,0	14,6	1,0
23 13628	Schweinefleisch nach indonesischer Art mit Sesamreis (enthält Alkohol) Enthält Allergene: A, E, F, N, O	496	118	4,2	0,9	14,3	2,1	5,1	0,87
23 02287	Schweinsbraten mit Serviettenknödel & warmem Krautsalat Enthält Allergene: A, C, G	561	134	7,2	2,2	7,5	2,0	9,0	1,2
23 11070	Schweinsmedaillons mit Rosmarinkartoffeln und Gemüse Enthält Allergene: A, G, L	402	96	3,4	0,6	7,5	1,8	7,9	1,1
23 10073	Steirisches Wurzelfleisch mit Kümmelkartoffeln Enthält Allergene: L	409	98	4,6	1,6	6,4	1,4	6,9	1,1
23 10072	Surbraten mit Kartoffelknödel und schlampigem Kraut Enthält Allergene: A, C	637	152	7,9	3,7	10,4	1,7	8,8	1,4

F(r)isch auf den Tisch

23 01663	Gebratener ASC-Lachs, Taglierini, Limonensauce & Broccoli Enthält Allergene: A, C, D, G	733	175	9,4	1,9	10,3	1,6	11,8	1,0
23 13127	MSC-Alaska-Seelachs Müllerin mit Mischgemüse und Reis Enthält Allergene: A, D, G	446	106	2,9	0,6	14,5	2,2	4,7	0,86
23 10108	MSC-Alaska-Seelachs gebacken mit Petersilkartoffeln Enthält Allergene: A, D	552	131	3,1	0,3	17,8	0,8	7,1	0,71
23 13226	MSC-Alaska-Seelachs in Tomaten-Basilikumsauce m. Bandnudeln Enthält Allergene: A, D	442	104	1,0	0,2	13,8	2,5	9,5	0,86
23 01698	MSC-Alaska-Seelachsfilet im Backteig, Gemüse und Reis Enthält Allergene: A, C, D, G	631	150	5,4	1,0	15,6	1,3	9,2	1,4
23 13622	MSC-Goldhirse-Fischli m. Petersilkartoffeln und Kräuterdip Enthält Allergene: A, C, D, G, M	793	189	8,8	3,4	20,2	1,0	6,3	1,0
23 13252	MSC-Pazifische Scholle gebacken mit Petersilkartoffeln Enthält Allergene: A, C, D, G	534	127	3,7	0,5	14,4	0,6	7,8	0,92
23 13524	MSC-Seehechtfilet, Blattspinat, Salzkartoffeln & Tomatenjus Enthält Allergene: A, D	323	77	2,5	0,3	6,2	1,0	6,4	1,1
23 13630	MSC-Seelachs Bordelaise m. cremiger Polenta & Grillgemüse Enthält Allergene: A, D, G	704	170	11,8	6,3	9,4	2,2	5,9	0,82

Allergen- und Nährwertliste

F(r)isch auf den Tisch

	Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)
23 13379	Tagliatelle mit MSC-Räucherlachs Enthält Allergene: A, D, G	570	136	4,8	1,9	17,3	1,2	5,4	1,1

Nudelgerichte und andre Gedichte

23 13240	Asia Nudeln mit Hühnerfleisch und Wokgemüse Enthält Allergene: A, F	454	107	1,1	0,2	15,6	5,2	7,5	1,4
23 13136	Bunte Nudelpfanne mit Gartengemüse Enthält Allergene: A, G	427	101	1,6	0,8	16,9	2,5	3,8	1,1
23 13366	Cremige Schinkenfleckerl Enthält Allergene: A, C, G	755	180	7,8	4,5	18,7	2,6	7,9	1,2
23 11047	Eiernockerl Enthält Allergene: A, C, G	558	133	6,6	2,6	11,1	2,4	7,2	1,0
23 10201	Fleischspiralen Enthält Allergene: A, G	761	181	6,0	1,6	22,8	1,5	8,0	1,3
23 13613	Gnocchi Primavera Enthält Allergene: A	401	95	0,3	0,0	20,2	3,5	1,7	1,1
2310203	Kasnock'n nach Pinzgauer Art Enthält Allergene: A, C, G	767	184	9,6	4,3	16,3	3,4	7,3	1,0
23 10182	Krautfleckerl Enthält Allergene: A, C	679	161	1,7	0,6	28,9	3,4	5,7	1,5
23 13374	Mediterraner Auflauf mit Faschiertem Enthält Allergene: A, C, G	474	113	5,1	2,3	10,6	2,7	5,4	0,74
23 02561	Nudeln "Florentiner Art" mit Hühnerstücken & Blattspinat Enthält Allergene: A, C, G	424	100	1,8	0,7	13,0	1,3	7,6	1,2
23 10191	Rindfleischlasagne mit Tomatenragout Enthält Allergene: A, G, L	411	98	2,7	1,4	12,9	4,1	4,7	1,0
23 02491	Schinkenfleckerl Enthält Allergene: A, C	699	166	3,7	1,2	24,0	1,2	8,2	1,4
23 11059	Spaghetti Bolognese Enthält Allergene: A, C, L	452	107	2,6	1,0	14,3	1,4	5,9	1,0
23 13552	Spaghetti Carbonara Enthält Allergene: A, C, G	649	155	7,4	3,4	15,5	0,8	6,2	1,1
23 10200	Tagliatelle mit Zucchini ragout Enthält Allergene: A, G	521	123	2,5	1,1	20,9	1,2	3,8	1,0

Grün und vital

23 02457	Champignonsauce mit Serviettenknödeln Enthält Allergene: A, C, G	408	97	3,0	1,2	11,7	1,5	4,4	1,2
23 02418	Friskäse-Kartoffellaibchen mit Rotkraut Enthält Allergene: A, G	520	124	6,6	2,2	13,0	4,7	2,2	1,2
23 13612	Gebackenes Gemüse mit Kräuterdip Enthält Allergene: A, C, G	939	225	13,9	5,6	16,8	3,2	6,5	1,4
23 13368	Gemüsecurry mit Basmatireis Enthält Allergene: N	521	124	5,1	3,4	15,8	2,2	2,6	1,3
23 10123	Gemüserahmlinsen mit Serviettenknödeln Enthält Allergene: A, C, G, M	527	125	2,9	0,9	17,2	1,9	6,2	1,4
23 13113	Gemüsestrudel mit Petersilkartoffeln und Kräutersauce Enthält Allergene: A, C, G, L	468	112	4,8	1,9	12,6	2,3	3,4	0,75
23 13423	Karotten-Topfenlaibchen mit Gemüse in Kräuterrahmsauce Enthält Allergene: A, C, G	465	111	4,7	1,4	12,6	2,5	3,6	1,2
23 13614	Kohlgemüse mit Kümmelkartoffeln Enthält Allergene: G	322	77	3,5	1,3	7,8	1,2	2,3	1,0
23 13128	Omelette mit Erdäpfelschmarren und Cremespinat Enthält Allergene: C, G	378	90	4,7	1,9	6,9	1,2	4,2	1,0
23 13608	Pastinaken-Kohlrabischnitzel mit Petersilkartoffeln Enthält Allergene: A, C, G	695	166	5,9	0,9	23,3	1,5	3,7	0,89
23 10134	Rahmfisolen mit Röstinchen Enthält Allergene: A, G	437	105	4,9	2,3	11,4	1,6	2,3	1,4

Allergen- und Nährwertliste.

Süßes zum Träumen

	Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)
23 10207 Apfelstrudel mit Vanillesauce Enthält Allergene: A, G		732	174	6,3	2,2	25,4	15,6	3,1	0,17
23 01928 Flaumige Topfenknödel mit Erdbeermus Enthält Allergene: A, C, G		746	177	5,5	1,6	24,9	14,7	5,9	0,40
23 13357 Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker und Vanillesauce Enthält Allergene: A, G		764	182	7,1	2,0	25,1	13,8	3,7	0,29
23 10213 Grießflammerienockerl mit Beerenröster Enthält Allergene: A, C, G		625	149	5,7	2,1	21,2	12,6	2,0	0,15
23 01907 Gschupfte Mohnnudeln mit Apfelmus Enthält Allergene: A, C		735	174	4,0	0,6	29,3	13,9	3,5	0,50
23 10235 Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster Enthält Allergene: A, C, G		1032	246	9,0	2,3	35,2	22,2	4,8	0,31
23 01940 Marillenpalatschinken Enthält Allergene: A, C, G		819	195	6,9	1,5	27,2	12,0	5,4	0,25
23 13364 Milchreis mit Beerenröster (mit Süßungsmittel) Enthält Allergene: G		241	57	0,6	0,4	10,8	1,9	1,9	0,05
23 01908 Pfirsichpalatschinken mit Topfenfülle (mit Süßungsmittel) Enthält Allergene: A, C, G		572	136	6,2	2,0	13,9	3,5	5,8	0,21
23 13522 Powidltaler mit Apfelmus Enthält Allergene: A, C, G		726	172	3,5	0,7	31,4	12,1	2,8	0,30
23 01959 Reisaufguss mit Apfelkompott (mit Süßungsmittel) Enthält Allergene: C, G		569	135	4,8	2,6	18,1	5,9	4,4	0,24
23 13233 Scheiterhaufen mit Vanillesauce (mit Süßungsmittel) Enthält Allergene: A, C, G, H		657	157	8,1	3,6	14,9	7,1	5,4	0,17
23 13629 Topfenaufguss mit Heidelbeerragout Enthält Allergene: A, C, G		548	130	3,0	1,5	18,7	13,7	6,0	0,08
23 13225 Topfenpalatschinken mit Vanillesauce (mit Süßungsmittel) Enthält Allergene: A, C, G		630	150	6,8	2,4	14,6	5,2	7,2	0,16
23 02976 Topfenschmarren mit Marillenröster (mit Süßungsmittel) Enthält Allergene: A, C, G		644	154	7,7	1,7	12,2	4,5	8,2	0,19

Für Naschkatzen und Kuchentiger

95 10056 Ameisengugelhupf Enthält Allergene: A, C, F		1931	463	29,2	4,8	43,4	24,8	5,9	0,86
95 10135 Apfel-Mohn-Streuselkuchen Enthält Allergene: A, C, G		1470	353	21,3	3,5	32,4	21,3	6,0	0,58
95 05517 Biskuitroulade Enthält Allergene: A, C, G		1122	266	5,1	2,9	47,7	34,2	6,6	0,90
97 05710 Cremeschnitte Enthält Allergene: A, G		1413	338	18,4	10,0	38,4	24,8	4,2	0,34
95 10112 Erdbeer-Topfen-Roulade Enthält Allergene: A, C, G		892	212	7,3	4,3	28,7	19,6	7,3	0,65
97 10128 Joghurt-Mohnschnitte mit Himbeeren Enthält Allergene: A, C, F, G, H		1407	338	22,7	7,3	27,4	19,2	4,7	0,32
97 10145 Kuchentrio (enthält Alkohol) Enthält Allergene: A, C, F, G, H		1410	338	19,2	7,6	34,1	24,7	4,8	0,29
97 05528 Malakoffschnitte (enthält Alkohol) Enthält Allergene: A, C, F, G, H		1117	266	11,2	5,6	31,7	14,7	6,0	0,37
95 10115 Marillenkuchen Enthält Allergene: A, C		1371	328	19,2	2,4	33,4	18,9	4,4	0,66
95 25769 Marmorgugelhupf Enthält Allergene: A, C		2055	494	33,1	4,0	42,3	22,5	5,9	0,92
97 05593 Tiramisuschnitte (enthält Alkohol) Enthält Allergene: A, C, G		1205	289	18,5	11,2	20,6	15,3	4,9	0,56

Der bewusste Genuss

98 10031 Apfelkuchen Enthält Allergene: A, C, H		1572	377	22,1	2,7	38,7	22,7	4,9	0,73
98 05947 Bananencremeschnitte (mit Süßungsmittel) Enthält Allergene: A, C, G		837	201	12,7	7,4	15,6	3,8	6,6	0,52

Allergen- und Nährwertliste

Der bewusste Genuss

	Angaben pro 100 g	Energie (kJ)	Energie (kcal)	Fett (g)	davon gesättigte Fettsäuren (g)	Kohlenhydrate (g)	davon Zucker (g)	Eiweiß (g)	Salz (g)
98 10003 Biskuitroulade mit Erdbeer-Topfencreme Enthält Allergene: A, C, G		913	217	7,3	4,3	29,9	20,2	7,4	0,69
98 05948 Biskuitschnitte Enthält Allergene: A, C, G		1045	248	6,7	3,7	39,9	26,5	6,3	0,74
98 05967 Kakaocremeschnitte (mit Süßungsmittel) Enthält Allergene: A, C, G		984	235	12,9	7,7	21,5	11,6	7,2	0,57
98 10035 Marillenkuchen Enthält Allergene: A, C		1323	317	18,3	2,3	33,0	18,7	4,2	0,62
98 10030 Marmorgugelhupf Enthält Allergene: A, C		1979	475	31,8	3,8	40,7	21,7	5,7	0,89
23 10257 Pfirsichkompott (mit Süßungsmittel) Enthält Allergene: -		104	25	0,1	0,0	5,0	4,6	0,4	0,00
98 05906 Topfenkuchen gebacken Enthält Allergene: A, C, G		1038	247	8,3	4,9	31,5	20,4	10,8	0,87
98 10146 Zwetschkenkuchen Enthält Allergene: A, C		1412	338	18,4	2,4	37,0	23,1	4,6	0,58

Breikost

23 10348 Apfelstrudel mit Vanillesauce Enthält Allergene: A, G		550	131	6,5	3,1	15,9	10,1	2,0	0,09
23 13501 Brathuhn mit Pommes Enthält Allergene: A, G		571	137	9,9	5,3	6,3	1,4	5,5	1,1
23 13624 Champignonrahmschnitzel mit Risipisi Enthält Allergene: A, G		526	126	5,9	1,9	10,1	0,6	7,4	1,2
23 13617 Cremespinat mit Kartoffelschmarren Enthält Allergene: A, G		298	71	3,6	1,3	6,7	1,8	2,3	1,0
231 0346 Faschierte Laibchen mit Kartoffel-Erbesen-Püree Enthält Allergene: A, C, G		615	147	8,3	2,7	10,7	1,6	6,6	1,0
23 10345 Hühnerbrustfilet in Tomatensauce mit Püree Enthält Allergene: A, G		516	123	5,4	2,1	9,3	2,5	8,9	1,0
23 10273 Hühnerschnitzel in Zwiebelsauce mit Püree Enthält Allergene: A, G		526	126	6,8	3,0	7,2	1,8	8,5	1,0
23 13235 Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster Enthält Allergene: A, C, G		682	162	5,9	1,8	24,3	18,7	2,5	0,19
23 13231 Kalbsbutter Schnitzel, Broccoli, Tomaten-Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, C, G, L		499	120	7,1	3,0	8,0	1,6	5,3	1,1
23 13618 Krautfleisch mit Kümmelkartoffeln Enthält Allergene: A, G		408	97	4,0	1,0	8,7	1,9	5,9	1,0
23 10279 Matrosenfleisch mit Wurzelgemüse und Püree Enthält Allergene: A, G, L		470	113	7,0	3,1	7,6	1,8	4,4	1,1
23 10274 Rahmfisolen mit Kartoffelpüree Enthält Allergene: A, G		392	94	5,0	2,9	9,4	1,6	2,1	1,1
23 10277 Rindsgeschnetzeltes mit Gemüse und Püree Enthält Allergene: A, G		431	103	5,3	2,8	8,7	1,8	4,5	1,0
23 13253 Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel Enthält Allergene: A, C, G		610	146	8,3	3,7	9,2	1,3	8,3	1,1

Sicher genießen – auch bei Allergien

Damit Sie erkennen, welche Speisen für Sie geeignet sind, sorgen wir für eine übersichtliche Kennzeichnung.
Hier finden Sie die entsprechenden Kürzel der Allergene:

Allergen-Information gemäß Codex-Empfehlung

A – glutenhaltiges Getreide
B – Krebstiere
C – Ei
D – Fisch

E – Erdnuss
F – Soja
G – Milch oder Laktose
H – Schalenfrüchte

L – Sellerie
M – Senf
N – Sesam
O – Sulfite

P – Lupinen
R – Weichtiere

Ihre Notizen.



Sollten Sie ganz spezielle Fragen haben, helfen wir Ihnen gerne persönlich weiter. Sie erreichen unsere Ernährungshotline unter Tel. +43 (0)50 876-5000 oder per Mail unter kundenservice@gourmet.at.

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 Kennzeichnungsrecht 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.

Aus Gründen der Lesbarkeit wird in diesem Druckmedium teilweise auf eine geschlechtsspezifische Formulierung verzichtet. Es sind jedoch immer alle Geschlechter im Sinne der Gleichbehandlung angesprochen.



UW-Nr. 609



ÖSTERREICHISCHES
CSR-GÜTESIEGEL
FÜR DRUCKEREIEN





Wie sich Geschmack mit Menschlichkeit verbindet.

Wir bringen`s nicht nur.

Wir bleiben auch ein bisschen.

Wenn uns die Leute die Tür aufmachen, ist das immer etwas Besonderes. Natürlich warten die meisten schon auf ihr Essen. Aber man spürt auch, dass sie sich freuen weil sie uns sehen. Wir wissen auch recht gut Bescheid, wie es unseren Kundinnen und Kunden gerade geht. Dafür nehmen wir uns gerne ein paar Minuten Zeit und finden es heraus. Das macht unsere Aufgabe so besonders und unsere Arbeit so erfüllend. Denn unser Besuch ist für die Menschen mindestens genauso wichtig wie Essen.

BESTELL- UND LIEFERINFORMATIONEN

Bestellungen

Die Erstbestellung erfolgt telefonisch, Folgebestellungen sind direkt beim/der ZustellerIn, telefonisch oder per E-Mail möglich. Die tiefgekühlten Speisen können je nach Bedarf – wöchentlich geliefert werden. Wie oft Sie bestellen bleibt Ihnen überlassen. Eine Auslieferung erfolgt nur nach aktiver Bestellung, es gibt kein automatisches Bestellsystem. Aus logistischen Gründen wird die Bestellung eine Woche vor der Lieferung benötigt. Zustellgebühr wird keine verrechnet.

Bestelleinheiten

Die Wochenpakete müssen immer mindestens 7 Speisen beinhalten. Bestellmöglichkeit in Einheiten 7/14/21.... Hauptspeisen können nur mit Hauptspeisen im Paket vermischt werden, Suppen können auch mit Süßspeisen nur aus dem Bereich „Der bewusste Genuss“ vermischt werden. Die Kuchen aus dem Bereich „Für Naschkatzen und Kuchentiger“ sind im Einzelkarton.

Zahlungsmöglichkeiten

Sie können mit Bankeinzug (SEPA) bezahlen. Die Information Bankeinzug wird Ihnen immer Mitte des Folgemonates per Post oder per E-Mail zugesendet.

Für ein unbeschwertes Leben

Sie möchten zuhause nach Ihren Vorstellungen leben, benötigen aber Unterstützung im Alltag? Das Team der Volkshilfe hilft Ihnen sehr gerne!

- Essen zuhause
- Mobile Pflege und Betreuung
- Notruftelefon
- 24 Stunden-Betreuung*
- Soziale Alltagsbegleitung
- Mobile Therapie
- Begleitetes Wohnen
- Mobile Fußpflege*

Für Sie erreichbar unter 0676 / 86 76

Montag bis Freitag 08:00 bis 16.30 Uhr

Die Angebote werden durch die mildtätige und gemeinnützige SERVICE MENSCH GmbH, FN216822g, Tochter der Volkshilfe NÖ oder in Kooperation mit *24-Stunden-Personenbetreuung (PB) GmbH durchgeführt.

Notieren Sie hier bitte Ihre Kundennummer:

Gültig ab 16. März 2026

So können Sie bestellen:

Per Telefon: 02622/82200-6520 Fax: -17

Per E-Mail: essen@noe-volkshilfe.at

Montag bis Freitag von 8 bis 16 Uhr



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, www.gourmet.at

FN 104525p, Handelsgericht Wien, Verlagsort Wien



blog.gourmet.at



www.facebook.com/gourmet.at

www.gourmet-daheim.at