

18. KW		MONTAG 29.04.		DIENSTAG 30.04.		MITTWOCH 01.05.		DONNERSTAG 02.05.		FREITAG 03.05.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Leberknödel- suppe <small>A(C)(G)(L)</small>	4,20	Zucchini- cremesuppe <small>G(L)</small>	3,90			Erbsen- cremesuppe <small>G(L)</small>	3,90	Erdäpfel- Karottencremesuppe <small>G(L)</small>	3,90	A1				
BM1	Bistro/ Manufaktur	Erdäpfel-Brokkoli Auflauf mit Rahm <small>G(L)</small>	8,50	Sellerieschnitzel mit Käse gefüllt und Petersilkkartoffel <small>A(C)(G)</small>	8,50			Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebel <small>A(C)(G)(L)</small>	9,00	Erdäpfel Quiche mit Camembert und Getrockneten Tomaten <small>A(C)(G)(L)</small>	9,20	BM1				
BM2	Bistro/ Manufaktur	Rindersaftfleisch mit Spiralen <small>A(L)(F)(M)</small>	9,50	Erdäpfelnockerl mit Feta und Speck <small>A(C)(G)</small>	8,90			Gebackener Karfiol mit Reis und Sauce Tartare <small>A(C)(G)</small>	8,90	Hühner-Gemüse Wok mit Reis <small>A(F)(N)(E)</small>	9,50	BM2				
BM3	Bistro/ Manufaktur	Schweinefilet mit Brokkoli-Obersauce und Reis <small>A(G)(L)</small>	9,90	Böhmisches Rindsgulasch mit Erdäpfelknödel <small>A(C)(G)(L)(M)</small>	9,70			Köttbullar mit Kartoffelpüree und Preiselbeeren <small>A(C)(G)(L)(F)</small>	9,30	Gebackener Seelachs mit Reis und Sauce Tartare <small>A(C)(G)(F)</small>	10,90	BM3				
BM4	Bistro/ Manufaktur	Hühner-Paprika Geschneitztes mit Nockerl <small>A(C)(G)(L)</small>	8,90	Peanut Butter Chicken Curry mit Basmatireis <small>G(F)(HOT)</small>	9,40			Thai-Hühnercurry mit Reis <small>L(F)</small>	9,50	Selchfleischknödel mit Speckkraut und Bratensaft <small>A(C)(G)(F)(L)(M)</small>	9,30	BM4				
BM5	Pasta i Basta	Penne mit Schinken- Ei-Obersauce <small>A(C)(G)(L)</small>	8,50	Cremige Schupfnudel Gemüsepfanne mit Parmesan <small>A(C)(G)(L)</small>	8,50			Lasagne Bolognese mit Tomaten-Basilikumsauce und Parmesan <small>A(C)(G)(L)</small>	9,50	Penne mit Schafkäse- Tomatensauce und Parmesan <small>A(G)</small>	8,90	BM5				
D1	Dessert	Zwetschkenknödel mit Butterbrösel <small>A(C)(G)</small>	5,20	Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>A(C)(G)</small>	5,20			Topfenknödel mit Beerenröster <small>A(C)(G)</small>	5,20	Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster <small>A(C)(G)(F)</small>	5,40	D1				
V1	Vegetarisch	Penne Pomodori mit Knoblauch & Parmesan <small>A, C, G, L, M, O</small>	7,70	Wrap gefüllt mit Gemüse, Salat, Tomate und Currysauce <small>A, G, L, O</small>	8,90			Würzige Kichererbsen- laibchen, Gemüse mit Weißkäsesauce <small>A, G, F</small>	7,80	Rigattoni in Lauchsauce mit Parmesan <small>A, C, G, L</small>	8,90	V1				
V2	Indisch/ Vegetarisch	Rotes Linsen-Tikka Masala, Gemüse mit Ingwer <small>G, H, L, O (HOT)</small>	8,70	Karamancurry mit Basmatireis <small>(Schwarzbohnen) H, L (HOT)</small>	7,20			Karfiol und Kicher- erbsen in Spinat- Kokosmilch Sauce, Basmatireis <small>(HOT)</small>	7,20	Reis-Brokkoli- Curry <small>G, H, O (HOT)</small>	8,30	V2				
V3	Vegetarische Hausmanns- kost	Gegarte Fisolen mit Räucherkäse-Sauce, Kräuter-couscous <small>A, G, L</small>	7,70	Fusilli mit Gemüse, Tomatenpesto und Parmesan <small>A, C, G, H, L, O</small>	8,70			Überbackener Kohl- sprossenaufwurf mit Karotten & Hirse <small>C, G, L, M, O</small>	7,90	Krautfleckerl <small>A, L (Vegan)</small>	6,90	V3				
V4	Seitan	Seitanstreifen in Wurzelsauce mit Spaghetti <small>A, F, M, O, G, L</small>	7,20	Seitanstreifen in gebratener Paprikasauce, Rösterdäpfel <small>(Vegan) A, F, M, O</small>	10,20			Seitan-Curry mit Jasminreis <small>(Vegan) A, F, M, O</small>	7,50	Lasagne Bolognese mit Seitan und Tomatensauce <small>L, G, A, O, F, M</small>	9,20	V4				
VE1	Vegan Suppe	Marokkanische Gemüsesuppe <small>O, L (HOT)</small>	4,50	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis <small>L</small>	4,40			Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln <small>H, A, L, M, O</small>	4,90	Bunte Gemüsesuppe <small>L, M, O</small>	4,40	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Chili sin Carne mit Süßkartoffeln <small>L, M, O (HOT)</small>	7,90	Gemüse in Erbsenpüree, Naturreis <small>(mit Süßungsmittel) L, O, M</small>	7,90			Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan <small>A, H, L, M, O</small>	7,20	Rote Linsen mit Kokos <small>(Dhal)</small> , Cous-cous <small>A, L, H (HOT)</small>	6,90	VE2				
VE3	Vegan Hauptspeise	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten <small>O</small>	7,90	Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reiscrème <small>L, O</small>	8,20			Erdäpfelgulasch mit Linsen <small>L</small>	7,50	Rösterdäpfel mit Karfiolpüree, Wurzelgemüse <small>A, L, O (HOT)</small>	8,70	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Marokkanische Gemüsesuppe <small>O, L (HOT)</small>	11,50	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis <small>L</small>	11,90			Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln <small>H, A, L, M, O</small>	11,50	Bunte Gemüsesuppe <small>L, M, O</small>	12,10	VM1				
	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten <small>O</small>	Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reiscrème <small>L, O</small>		Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan <small>A, H, L, M, O</small>		Rösterdäpfel mit Karfiolpüree, Wurzelgemüse <small>A, L, O (HOT)</small>										



ALLERGENE: A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Sojaprodukte, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulphite, P - Lupinen, R - Weichtiere

Änderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druck- und Satzfehler. Alle Preise in Euro inkl. Steuern und Abgaben. Es gelten immer die Onlinepreise auf www.ViennaFood.at

BESTELHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

Informationen, wie Nährwerte und Zutaten finden Sie im Onlinespeiseplan unter dem Symbol 

 Vegetarisch
 VEGAN

