,	Vienna Food	Selleriecremesuppe mit Knoblauchcroutons A, F, G, L 2,90 E Faschierter Braten mit Schnittlauch, Speck- Erdäpfelpüree A, C, F, G, L, M, O 7,60 E			DIENSTAG 05.07.		MITTWOCH 06.07.			DONNERSTAG 07.07.		FREITAG 08.07.				
A1	TAGESSUPPE			2,90 EUR	Frankfurter Kohl-Suppe A, G Wiener Schnitzel vom Schwein, Petersilerdäpfeln A, C, F, G		Pinderbraten mit Serviettenknädel & Sauce Demi			2,90 EUR	9,90 EUR Gemüsesuppe Provence L ♥ 9,50 EUR Käsespätzle mit gerösteten Zwiebeln A, C, G, M ♥		2,90 EUR Speckknödelsuppe A, C, G, L			2,90
B1	HEIMISCHE KÜCHE			7,60 EUR						9,50 EUR			6,40 EUR Rindsgeschnetzeltes mit Dreipfeffer-Senfsauce und Nockerl		9,20	
B2	PASTA & CO.			6,90 EUR	Penne Arrabiata mit F	enne Arrabiata mit Parmesan A, C, G, L 🕡 🐧		5,80 EUR Gnocchi in cremiger Spinatsauce mit Räucherkäse A, G 🕚			Gegrillte Hühnerbrust auf Spaghetti mit mediterraner Tomatensauce & Parmesan A, C, G, L		8,60 EUR Cremiges Schweinsragout mit Penne Tricolore & Parmesan A, C, G, L		7,70	
		Cabaalaaa	1. Gemüsereis A, C,	8,10 EUR	Putenbrust	1. Erdäpfelpüree G	8,20 EUR	Gebackene	1. Risi-Pisi A, C, F, G	7,90 EUR	Mit Gorgonzola	1. Reis A, G, L, O	8,40 EUR	Gebackener	1. Reis A, C, F, G, M, O	8,20
В3	GEBRATEN/GEBACKEN	Gebackenes Hühnerschnitzel	G, F, G 2. Wedges A, C, F, G, M	-	Ananas & Käse	2. Gargemüse & Reis G, M, O	mit	Hühnerbrust mit Schafskäse- Geselchtes-Fülle	2. Zwiebel-Erdäpfel- schmarren A, C, F, G		und Birne gefüllte Hühnerbrust	2. Petersilerdäpfel A, G, L, O		Goudakäse mit Sauce Tartare und V	2. Wedges A, C, F, G, M	1,0 8,50
В4	INTERNATIONAL	Thunfisch-Gemüserisotto mit Parmesan C, D, F, G, L, O		7,60 EUR	Spinat-Ricotta-Strudel mit Knoblauch-		6,90 EUR Thailändische Hühnerstreifen mit Gemüse, Chili und gebratene Nudeln A, C, F, G, L ◆		7,90 EUR	Cevapcici mit Spinat-Erdäpfeln & Ajvar G, M		9,20 EUR Gegrilltes Lachsfilet mit Lauchsauce & Fettuccine A, D, G, L, M		uccine A, D, G, L, M	10,50	
В5	KRÄFTIG & DEFTIG	Mexikanisches Chili-Huhn mit Reis A, M 🐧			Hühnerragout mit Erb	osen & Speck, Reis G, L, M	8,30 EUR Cremige Nudeln mit Faschiertem & Röstzwiebel A, G, L			7,60 EUR	Champignon-Hühner A, C, F, G, L	geschnetzeltes mit Risi-Pisi	8,10 EUR Paella mit Hühnerfleisch, Gemüse L			8,70
В6	ETHNOKÜCHE	Würziges Huhn mit Gemüse in Joghurt mit Basmatireis & Bockshornklee G, H, L, O ♥			Green Chicken Curry Champignons & Jasm		8,10 EUR Fruchtige mit Honig gebratene Putenhäppchen, Karotten-Basmatireis G, H, L, M, O ○			7,70 EUR	In Kichererbsenmehl Gemüse, mit scharfer Basmatireis A 🛡 🐧	paniertes, indisches Tomaten-Joghurtsauce,	6,60 EUR Pikantes Puten-Vindaloo mit Basmatireis G, H, L			
C1	% Kilo Coach ⁵⁶	Hühnerstreifen mit Pesto, würzige Röstkarotten & Joghurt mit Minze G, O			Hühnerpfanne mit Ero	däpfeln & Grillgemüse M, O	8,30 EUR Mit Mozzarella überbackene Hühnerbrust, mediterrane Tomatensauce & Gemüse-Couscous (mit Süßungsmittel) A, G, L			8,30 EUR	Brokkolirisotto mit Hu	uhn & Parmesan C, G, L, O	8,10 EUR Gebratene Karotten-Hühner-Bällchen mit Karfiolpüree & gegarten Erbsen A, C, G			7,90
C2	ANTI-PILZ-DIÄT MIT FLEISCH	Putenbraten mit zartem Gemüse & Brokkolipüree mit Hafercreme A, L, M		8,10 EUR	Hühnerbrust, Naturreis mit Babykarotten, Petersiliensauce mit Reiscreme M, O		7,90 EUR Gegrilltes Seelachsfilet mit griechischem Gemüseragout und Naturreis D, O			9,90 EUR	Gemüse-Putenragout Dinkelnockerl A, C, L	mit Estragon,	6,90 EUR Hühnerstreifen mit Dille & Gemüsebulgur A, L, M, O		7,90	
VI	VEGETARISCHE HAUSMANNSKOST	Überbackene Enchiladas mit Mais-, Bohnen-, Grillgemüsefülle & Salsa A, C, G, L, M, O ♥ ◆		8,90 EUR	Fusilli mit Brokkoli-Blauschimmelkäse-Sauce und Mandeln A, G, H, L, M, O 🕥		6,90 EUR RÖstgemüse und Champignon, Knoblauchsauce A, C, G, O ♥			7,90 EUR	Gemüsepfanne mit Hirse & Vollkornnu	udeln A, L, O 🕡	5,90 EUR Cremiger Gemüseeintopf mit Petersilerdäpfel G, L, O ♥		5,90	
V2	VEGETARISCH & ASIATISCH	Süßkartoffel Tikka Masala, Basmatireis mit Curry G, H, O ♥ ७		6,40 EUR	Mozzarella-Palak, Basmatireis mit Ingwer & Karotten G, L, M 🛡 🕚			6,80 EUR Pikantes Gemüsemasala mit Basmatireis G, L ♥ ○		6,30 EUR	Röstgemüse mit Mungobohnen in Currysauce, Basmatireis mit Erdnüssen E, H, L, M, O 🕜 🔇		6,90 EUR Rajma Masala - Würzige Rote Bohnen mit Kokosmilch-Basmatireis H, L ♥ ♦		7,20	
VE	1 VEGANE SUPPE	Karottensuppe mit Kürbiskernen A, L 🕼		3,30 EUR	Spanische Kichererbsensuppe L 😈		3,10 EUR Linsensuppe mit Basilikum & Tomate A, L, O 🕡		3,20 EUR	Erdäpfelcremesuppe mit Hafercreme & Schnittlauch A, L, M, O 🕫		3,40 EUR Thailändische Maissuppe A, L 😨 🕚		3,20		
VE:	2 VEGAN/ANTI-PILZ-DIÄT	Rotes Linsencurry mit Räuchertofu & Naturreis A, F, H, L 😨 💍		6,80 EUR	Polenta mit Bohnenragout & Pesto Rosso aus sonnengetrockneten Tomaten A, H, L, M, O (2) (5)		5,90 EUR Mischgemüseragout mit Naturreis L, M, O 🗇			5,90 EUR	Kohlsprossen mit Cas mit Jasminreis H, L, M	hewnüssen in Kokosmilch , O 👽 🔇	6,90 EUR Mediterranes Röstgemüseallerlei mit Oliven, Naturreis O (1)		6,30	
VE:	3 VEGANE HAUPTSPEISE	Spanisches Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Couscous A, L 🕏		6,20 EUR	Seitanstreifen in Senf mit Wedges & Röstgemüse A, F, L, M, O 🕏		6,90 EUR Rigatoni mit Melanzani, Oliven & veganem Parmesan A, H, L, M, O 🗇			6,80 EUR	Getreideknödel mit To Salzerdäpfel A, L, M, C		5,90 EUR Hirselaibchen mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree A, F, L, M, O			5,90
DI	DESSERT	Kaiserschmarrn mit Apfelkompott & Zimt A, C, G, O		2,90 EUR	Weichselstrudel mit Vanillesauce A, C, G, O		3,10 EUR Apfelringe im Schlafrock mit Karamellsauce A, C, G, O			3,20 EUR	Knödel mit Marillenfü F, G, O	llung in Butterbrösel A, C,	2,90 EUR Nutellapalatschinke mit Schokoladensauce (1 Stk.) A, C, E, F, G			3,20
C3	KALORIENREDUZIERTE DESSERTS	Mascarponecreme mit Früchten (mit Zucker und Süßungsmittel) F, G, O			Marillenauflauf (mit Süßungsmittel) A, C, G		3,50 EUR Schoko-Biskuitwürfel mit Erdbeerröster (mit Zucker & Süßungsmitteln) A, F, O		3,20 EUR	Joghurt-Grieß-Kuchen mit Himbeerenröster (mit Zucker & Süßungsmitteln) A, C, G, O		3,45 EUR Russischer Apfelkuchen (mit Zucker & Süßungsmittel) A, C, F, G, H		2,90		
М1	I MENÜ	Karottensuppe mit Kürbiskernen Gebackenes Hühnerschnitzel, Gemüsereis A, C, G, F, G, L			Frankfurter Kohl-Suppe Hühnerragout mit Erbsen & Speck, Reis A, G, L, M		Linsensuppe mit Basilikum & Tomate Thailändische Hühnerstreifen mit Gemüse, Chili und gebratene Nudeln A, C, F, G, L, O			8,90 EUR	Gemüsesuppe Provence R Champignon-Hühnergeschnetzeltes mit Risi-Pisi A, C, F, G, L		8,90 EUR Speckknödelsuppe Paella mit Hühnerfleisch, Gemüse A, C, G, L		8,90	
ОМ	OFFICE MENÜ HAUPTSPEISE UND SUPPE	Selleriecremesuppe mit Knoblauchcroutons Faschierter Braten mit Schnittlauch, Speck- Erdäpfelpüree A, C, F, G, L, M, O			Frankfurter Kohl-Suppe Fusilli mit Brokkoli-Blauschimmelkäse-Sauce und Mandeln A, G, H, L, M, O		6,50 EUR Linsensuppe mit Basilikum & Tomate Gnocchi in cremiger Spinatsauce mit Rächerkäse A, G, L, O			6,50 EUR	Gemüsesuppe Provence R Champignon-Hühnergeschnetzeltes mit Risi-Pisi A, C, F, G, L		6,50 EUR Speckknödelsuppe Paella mit Hühnerfleisch, Gemüse A, C, G, L		6,50	
ОМ	OFFICE MENÜ HAUPTSPEISE UND DESSERT	FICE MENÜ Faschierter Braten mit Schnittlauch, Speck- Erdäpfelpüree				auschimmelkäse-Sauce	6,50 EUR	Gnocchi in cremiger Spinatsauce mit Rächerkäse				eschnetzeltes mit Risi-Pisi lung	6,50 EUR Paella mit Hühnerfleisch, Gemüse Palatschinke mit Marillenmarmelade A, C, G, L		6,50	
ON	STELLHOTLINE: 060 NLINE BESTELLUNG rmationen, wie Nährwerte ur len Sie im Onlinespeiseplan u	64 885 14 168 WWW.VIENN	NAFOOD.AT			iten, B - Krebstiere, C - Eier, D Milch, H - Schalenfrüchte, L - S	Sellerie, M - Se	dnüsse, Ändenf, Kei	nale Spezialitäten derungen vorbehalten. ine Haftung für uckfehler.	0	·	A				