

17. KW		MONTAG 22.04.		DIENSTAG 23.04.		MITTWOCH 24.04.		DONNERSTAG 25.04.		FREITAG 26.04.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Hühner-Ragout Suppe <small>G(L)</small>	4,20	Kürbiscremesuppe	3,90	Tomaten-cremesuppe <small>L</small>	3,80	Spargel-cremesuppe <small>G(L)</small>	3,90	Knoblauch-cremesuppe <small>G(L)</small>	3,90	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Eierschwammerlschwammerlgulasch mit Semmelknödel <small>A(C)G(L)</small>	8,90	Erdäpfel-Karfiol Auflauf mit Rahm <small>C(G)L</small>	8,90	Erdäpfel-Kürbisgulasch <small>L</small>	8,70	Spinat-Käse Spätzle mit Röstzwiebel <small>A(C)G(L)</small>	9,50	Cremespinat mit Röst und Hartgekochtem Ei <small>A(C)G(L)</small>	8,90	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Koreanisches Bulgogi vom Rind mit Reis <small>A(L)F(N)E</small>	9,90	Szegediner Krautfleisch mit Semmelknödel <small>A(C)G(L)</small>	9,40	Hühner Champignon Geschnetzeltes mit Reis <small>A(G)L</small>	9,70	Rindsgeschnetzeltes mit Senfsauce und Kroketten <small>A(C)G(L)</small>	9,90	Ungarisches Steizengulasch mit Nockerl <small>A(C)G(L)</small>	9,40	BM2				
BM3	Bistro/Manufaktur	Hühner Gemüsecurry mit Basmatireis <small>G(L) (HOT)</small>	9,20	Gebackene Hühnerstreifen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel <small>A(C)G</small>	9,70	Gebackener Leberkäse mit Petersilkartoffeln <small>A(C)G</small>	9,20	Cremiges Putenragout mit Spargel und Kukuruz-Reis <small>A(G)L</small>	9,30	Gebackener Fisch mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare <small>A(C)G(D)</small>	9,90	BM3				
BM4	Bistro/Manufaktur Pasta i Basta	Minutensteak mit Knoblauchsauce und Spiralen <small>A(G)L(M)</small>	9,20	Serbisches Reisleisch <small>L</small>	8,90	Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Reis <small>A(C)L</small>	9,20	Speckkinsen mit Semmelknödel <small>A(C)G(L)</small>	8,70	Gebratene Hühnerbrust im Speckmantel mit Bärlauchsauce und Kartoffelpüree <small>A(G)L</small>	9,90	BM4				
BM5	Bistro/Manufaktur Pasta i Basta	Penne alla Puttanesca mit Parmesan <small>A(D)L</small>	8,50	Spaghetti mit Huhn „Alfredo“ <small>A(G)L</small>	8,90	Hascheehörnchen mit Rahm <small>A(C)G(L)</small>	8,70	Penne Quattro Formaggi <small>A(G)L</small>	8,70	Schinkenfleckerl mit Rahm <small>A(C)G(L)</small>	8,90	BM5				
D1	Dessert	Schokosouffle mit Karamellfüllung und Vanillecreme <small>A(C)G(H)F</small>	5,50	Nougatknödel mit Süßen Butterbrösel und Vanillesauce <small>A(C)G(H)F</small>	5,40	Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>A(C)G</small>	4,90	Topfenschmarren mit Zwetschenröster <small>A(C)G</small>	5,90	Marillen-Palatschinken <small>(2 Stk.) A(C)G</small>	4,90	D1				
V1	Vegetarische	Gemüse mit Parmesan-Käsesauce, würzige Erdäpfeln <small>A, C, G, L, M, O</small>	8,60	Gemüselasagne mit Tomatensauce <small>L, G, A, M, O</small>	9,20	Rote Rüben, Kürbis-Gemüselasagne mit Erdäpfelpüree & Räucherkäse <small>A, C, F, G, O</small>	8,90	Spaghetti mit Zwiebelkonfit in Ingwer-Tomatensauce <small>A, G, L, O</small>	7,90	Schafkäseknockerl mit Schnittlauch <small>A, C, G</small>	9,50	V1				
V2	Hausmannskost	Tofu süß-sauer mit Basmatireis <small>A, F, O</small>	7,90	Marrakesh-Curry mit Basmatireis <small>L (HOT)</small>	7,70	Indisches Gemüsecurry mit Kräuter-Couscous <small>A, H, L, O (HOT)</small>	7,70	Makkai Hari Gohbi - Gekartes Brokkoli & Mais in Kokosmilch, Basmatireis <small>L, O (HOT)</small>	7,50	Barbatti Tamatar - Fiolen & Erdäpfeln in Tomaten-Ricotta, Basmatireis <small>G, L, O (HOT)</small>	7,30	V2				
V3	Vegetarisch & Asiatisch	Spaghetti in Oliven-Tomaten-Ragout & Parmesan <small>A, C, G, L, O</small>	8,10	Linsengemüse mit Semmelknödel <small>A, C, F, G, L, M, O</small>	7,90	Überbackener Karfiol mit Hirse <small>A, C, F, G</small>	7,90	Rigattoni mit Spinat, Ricotta & Nüssen <small>A, G, H, L</small>	7,40	Gemüsespaghetti mit Räucherkäse <small>A, G, M, O</small>	8,90	V3				
V4	Seitan	Pfeffriges Seitanragout mit Teiglinsen <small>(Vegan) A, F, M, O (HOT)</small>	7,20	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Seitan <small>(Vegan) A, F, M, O</small>	8,20	Szegediner Kraut mit Seitan <small>G, A, L, F, M, O</small>	7,50	Seitangulasch mit Nockerl <small>L, G, A, F, M, O, C</small>	7,90	Wrap mit Seitan, Käsesauce und Gemüse <small>A, F, M, O, G</small>	8,90	V4				
VE1	VEGANE Suppe	Brokkolicremesuppe mit Hafercreme & gerösteten Mandeln <small>A, H, L, O</small>	4,90	Gemüsesuppe mit Weißbohnen & getrockneten Tomaten <small>L, M, O</small>	4,30	Italienische Kichererbsensuppe mit Spinat <small>L</small>	4,30	Gemüsesuppe mit roten Linsen und Dijonsenf <small>L, M, O</small>	4,00	Karfiolcremesuppe mit Gemüse und schwarzem Reis <small>A, L, M, O</small>	4,30	VE1				
VE2	VEGAN / Anti-Pilz-Diät	Couscous mit Gemüse, Linsencreme mit getrockneten Tomaten <small>A, L, O</small>	7,90	Spinaterdäpfel mit Gemüse <small>L, O (HOT)</small>	8,30	Mexikanisches Gemüseragout mit Schwarzaugenbohnen <small>L, M, O</small>	8,90	Gemüsepaella mit würzigem Tofu <small>F, H, L, O (HOT)</small>	7,80	Kichererbsen mit Zucchini & Mais <small>L (HOT)</small>	7,30	VE2				
VE3	VEGANE Hauptspeise	Kichererbsen-Gemüse-Pilaf <small>(mit Süßungsmittel) L</small>	7,50	Gemüsegulasch mit Bulgur <small>L, A, M, O</small>	7,40	Letscho mit Tofu und Reis <small>F, M, O</small>	9,30	Linienlaibchen mit Süßkartoffeln, Wokgemüse & Kichererbsenpüree <small>A, L, O, M (HOT)</small>	9,90	Mediterranes Gerstenrisotto mit Hafercreme, Gemüse & getrockneten Tomaten <small>O, L, A</small>	7,50	VE3				
VM1	VEGANES Menü-Combo	Brokkolicremesuppe mit Hafercreme & gerösteten Mandeln <small>A, H, L, O</small>	11,90	Gemüsesuppe mit Weißbohnen & getrockneten Tomaten <small>L, M, O</small>	11,50	Italienische Kichererbsensuppe mit Spinat <small>L</small>	12,50	Gemüsesuppe mit roten Linsen und Dijonsenf <small>L, M, O</small>	11,90	Karfiolcremesuppe mit Gemüse und schwarzem Reis <small>A, L, M, O</small>	11,40	VM1				
		Couscous mit Gemüse, Linsencreme mit getrockneten Tomaten <small>A, L, O</small>		Spinaterdäpfel mit Gemüse <small>L, O (HOT)</small>		Letscho mit Tofu und Reis <small>F, M, O</small>		Linienlaibchen mit Süßkartoffeln, Wokgemüse & Kichererbsenpüree <small>A, L, O, M (HOT)</small>		Mediterranes Gerstenrisotto mit Hafercreme, Gemüse & getrockneten Tomaten <small>O, L, A</small>						



ALLERGENE: A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch, 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

