



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

20. KW		MONTAG 13.05.		DIENSTAG 14.05.		MITTWOCH 15.05.		DONNERSTAG 16.05.		FREITAG 17.05.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Pappa al Pomodoro mit Mini Mozzarella <small>A L G</small>	3,90	Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse <small>A C G L</small>	4,20	Süßkartoffel-Rosmarin-cremesuppe <small>G L</small>	4,10	Hühner-Einmachsuppe <small>A G L</small>	4,20	Minestrone <small>L</small>	3,90	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Schwammerl a la Creme mit Semmelknödel <small>A C G L</small>	8,70	Gebackener Gouda mit Reis und Sauce Tartare <small>A C G</small>	8,90	Gemüselaibchen auf Mediterran Paprika-Tomatengemüse <small>A C G L</small>	8,90	Kürbisgulasch mit Semmelknödel <small>A C G L</small>	9,10	Spinatknödel mit Parmesansauce <small>A C G L</small>	8,90	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Fleischbällchen mit Tomatensauce und Reis <small>A C L</small>	9,40	Srilankan Beef Curry mit Basmatireis <small>L G M</small>	9,50	Natur-Hühnerschnitzel mit Champignon-Rahmsauce und Reis <small>A G L</small>	9,50	Hühnerbrust „Hawaii“ mit Kartoffelpüree <small>G</small>	9,50	Ofen Lachs mit Zitronen-Pesto Marinade Röstgemüse und Cous-Cous <small>G D</small>	11,90	BM2				
BM3	Bistro/Manufaktur	Rindstreifen mit Steinpilzrahmsauce und Rösti <small>A C G L M</small>	10,70	Puten-Rahmgulasch mit Butternockerl <small>A C G L</small>	9,50	Wiener Reisfleisch mit Rahm <small>G L</small>	9,50	Rindsgeschnetzeltes mit Pfeffer-Rahmsauce und Kroketten <small>A G L M</small>	9,70	Tandoori Huhn mit Reis <small>G M A</small>	9,20	BM3				
BM4	Bistro/Manufaktur	Gemüse-Wok-Nudeln mit Gebackenen Sesamhuhn <small>A C F L</small>	9,50	Sous Vide Schweine-rolbraten mit Wurzel-Rahmsauce und Kartoffelpüree <small>G L M</small>	9,70	Geselchtes mit Sauerkraut und Semmelknödel <small>A C G L M</small>	9,70	Gebackenes Sur-Schnitzel mit Petersilkaroffeln <small>L</small>	9,70	Schweinefilet Geschnetzeltes mit Kräuter-Senfsauce und Nockerl <small>A C G L M</small>	9,90	BM4				
BM5	Pasta i Basta	Spaghetti mit Champignon-Hühnersauce und Parmesan <small>A G L</small>	8,70	Tagliatelle mit Cremiger Lach-Gemüse Sauce und Parmesan <small>A G D L</small>	9,70	Penne mit Tomaten-Chorizo Sauce und Parmesan <small>A G</small>	8,50	Spaghetti Bolognese mit Parmesan <small>A G L</small>	8,90	Tortelloni mit Schinken-Tomatensauce und Parmesan <small>A C G L</small>	9,20	BM5				
D1	Dessert	Topfenpalatschinke mit Vanillesauce <small>A C G</small>	4,90	American Pankace mit Marscarpone-Erdbeercreme <small>A C G F</small>	5,20	Marillen Palatschinken <small>2 Stk A C G</small>	4,70	Mohr im Hemd mit Schokosauce <small>A C G F</small>	5,20	Reisauflauf mit Marilenröster <small>A C G</small>	4,90	D1				
V1	Vegetarisch	Zucchinirisotto mit Parmesan <small>C, G, O</small>	8,30	Fusilli mit Sauce Quattro Formaggi <small>A, G</small>	7,40	Lasagne mit Champignons & Tomatensauce <small>A, G, L, O</small>	9,50	Schafkäsenockerl mit Schnittlauch <small>G, A, C</small>	9,80	Gemüsespaghetti mit Cheddarsauce <small>A, G, M, O, F</small>	8,90	V1				
V2	Ethno-Küche	Rotes Linsencurry mit Ananas, Jasminreis <small>G, L, H</small>	7,80	Kichererbsencurry <small>L</small>	7,30	Tofu mit Ananas, Kokos, Erbsen, Karotten & Basmatireis <small>(HOT) F, H, L</small>	7,90	Fisolen Curry mit Kokosmilch, Basmatireis mit Erdnüssen <small>(HOT) E, H, L, M</small>	7,70	Couscous mit Grünem Spargel, Chili & Tomaten <small>(HOT) A, H, G</small>	9,70	V2				
V3	Vegetarische Hausmannskost	Gnocchi in cremiger Spargelsauce mit Räucherkäse <small>G, A, L</small>	9,80	Brokkoliauflauf mit Hirse & Räucherkäse <small>G, A, F, C</small>	9,20	Zucchini mit Tomaten & Kräuter-Couscous <small>L, A</small>	7,30	Fettuccine mit Mascarpone-Tomatensauce & Parmesan <small>A, G, L, M, O, C</small>	7,50	Gemüsepaella <small>(Vegan)</small>	7,90	V3				
V4	Seitan	Erbsen-Seitanragout mit Bulgur <small>(Vegan) A, L, F, M, O</small>	7,70	Seitan Gyros mit Wedges & Tzatziki <small>M, O, A, F, G</small>	8,20	Seitenlaibchen mit cremiger Spargelsauce, geriebenem Käse & Jasminreis <small>G, L, M, O, A, F, C</small>	8,90	Palatschinken Hortobagy mit Seitanfülle und Paprikarahmsauce <small>G, A, M, O, L, F, C</small>	9,70	Würzige Seitanstreifen mit gegrilltem Wurzelgemüse & rote Linsenpüree <small>(Vegan) A, F, M, O, L</small>	7,70	V4				
VE1	Vegane Suppe	Tomatencremesuppe mit Kapern <small>L</small>	5,40	Weichselkaltshale mit Zimt verfeinert <small>O, A</small>	4,40	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen <small>F, H, L, M, O</small>	4,40	Karfiolcremesuppe mit Erbsen <small>L, M, O</small>	4,90	Drei-Zwiebel Zucchinisuppe mit Hafercreme <small>A, L, M, O</small>	4,90	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis <small>L, O</small>	7,70	Haferflocken-Linsen-Laibchen mit Erdäpfelschmarren & gedünstem Rotkraut <small>O, A, L, M, N</small>	8,50	Gemüseragout Provence mit gerösteten Kernen und Polenta <small>A, L, M, N, O</small>	8,60	Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei <small>M, O</small>	8,70	Hörnchen in Aubergine-Paprikasauce mit würzigen Kichererbsen <small>A, L</small>	7,70	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Krautofu mit Kürbiskernen, Karotten & Satay-Sauce <small>E, N, A, F, O HOT</small>	9,20	Nudeln mit Gemüse, Sweet-Chili und Sesam <small>(HOT) A, E, F, N</small>	7,80	Kichererbsen mit Spinat & Jasminreis <small>L</small>	6,90	Linsencurry mit Reiscreme, Erdäpfel & Gemüse <small>L, O</small>	8,50	Vollkorn Penne Arrabiata mit veganem Parmesan <small>(HOT) A, H, M, O, L</small>	7,90	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Tomatencremesuppe mit Kapern <small>L</small>	11,50	Weichselkaltshale mit Zimt verfeinert <small>O, A</small>	11,90	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen <small>F, H, L, M, O</small>	11,30	Karfiolcremesuppe mit Erbsen <small>L, M, O</small>	12,90	Drei-Zwiebel Zucchinisuppe mit Hafercreme <small>A, L, M, O</small>	12,50	VM1				
	Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis <small>L, O</small>	Haferflocken-Linsen-Laibchen mit Erdäpfelschmarren & gedünstem Rotkraut <small>O, A, L, M, N</small>		Kichererbsen mit Spinat & Jasminreis <small>L</small>		Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei <small>M, O</small>		Gemüsepaella <small>(Vegan)</small>								

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

BESTELLSHOTLINE: 0664 885 14 168
ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

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

