

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

13. KW		MONTAG 24.03.		DIENSTAG 25.03.		MITTWOCH 26.03.		DONNERSTAG 27.03.		FREITAG 28.03.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Steinpilz-cremesuppe <small>G(L)</small>	4,10	Erdäpfel-Lauchcremesuppe <small>G(L)</small>	4,10	Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse <small>A(C)G(L)</small>	4,10	Gemüse-cremesuppe <small>G(L)</small>	3,90	Maroni-cremesuppe <small>G(L)</small>	4,10	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Erdäpfel-Kürbis Auflauf mit Rahm <small>C(G)L</small>	8,70	Eiernockerl mit Schnittlauch <small>A(C)G</small>	8,50	Cremspinaat mit Röstli und Hartgekochtem Ei <small>A(C)G(L)</small>	8,50	Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebel <small>A(C)G(L)</small>	8,70	Gebratener Halloumi mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffel <small>G</small>	8,70	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinefilet Medallions in Kürbiskernpanade mit Kartoffelpüree und Kernöldip <small>A(C)G</small>	9,70	Lammragout mit Semmelknödel <small>A(C)G(L)</small>	9,90	Wildschweingulasch mit Semmelknödel <small>A(C)G(L)M(D)</small>	9,40	Putengulasch mit Hörnchen <small>A(C)L</small>	8,90	Gebackener Camembert mit Reis & Preiselbeeren <small>A(C)G</small>	8,90	BM2				
BM3	Bistro/Manufaktur	Hühner-Gemüse Pfanne „Teriyaki“ mit Reis <small>A(F)J(N)</small>	8,90	Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Nockerl <small>A(C)G(L)M</small>	9,40	Überbackener Kartoffelaufauf mit Faschiertem und Kräuterrahm <small>G(L)</small>	8,70	Rindsgeschnetzeltes „Znaimer Art“ mit Kartoffelknödel <small>A(C)G(L)F(M)</small>	9,70	Hühnergeschnetzeltes mit Champignon-Specksauce & Kroketten <small>A(C)G(L)</small>	8,90	BM3				
BM4	Bistro/Manufaktur	Fleischpalatschinken Hortobagy mit Paprika-Rahmsauce <small>A(C)G(L)</small>	8,90	Faschierter Braten (gefüllt mit Frankfurter & Ei) mit Kartoffelpüree/Röstzwiebel und Bratensaft <small>A(C)G(L)M(F)</small>	8,90	Ausgelöstes Paprikahendl mit Butternockerl <small>A(C)G(L)</small>	9,10	Hühnerschnitzel im Cornflakesmantel mit Kukuruz-Reis und Knoblauch-Dip <small>A(C)G(M)</small>	8,90	Griechisches Moussaka <small>A(C)G(L)</small>	9,30	BM4				
BM5	Bistro/Manufaktur	Ausgelöstes Brathendl mit Paprikagemüse und Bratkartoffeln <small>L</small>	9,20	Puten-Curry mit Basmatireis <small>G(L)</small>	8,50	Spiralen mit Creme-Champignons und Rauchkäse <small>A(G)L</small>	8,50	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomatensauce und Parmesan <small>A(C)G(L)</small>	8,70	Cremige Räucherlachs-Zucchini-Gnocchi <small>A(C)G(D)L</small>	8,90	BM5				
D1	Dessert	Nuss-Nougat Knödel mit Butterbrösel <small>A(C)G(HF)</small>	4,50	Topfenockerl mit Butterbrösel und Marillenröster <small>A(C)G(F)</small>	4,20	Germknödel mit Powidlfüllung und Vanillesauce <small>A(C)G(F)</small>	5,20	Sauerkirsch-Mohnstrudel <small>A(C)G</small>	4,30	Topfenstrudel mit Vanillesauce <small>A(C)G</small>	4,50	D1				
V1	Vegetarisch	Überbackene Wrap mit Gemüsefülle & Salsa <small>G, O, C, M, A, L (HOT)</small>	9,90	Risotto Tricolor mit Parmesan <small>C, G, O, M</small>	7,60	Hirselaibchen mit Gemüseteller & Weißkäsedipper <small>G, A, C, L, M, D</small>	7,90	Erbseintopf mit Nockerln <small>A, C</small>	7,80	Rigatoni in Lauchsauce mit Parmesan <small>A, C, G</small>	7,90	V1				
V2	Ethno-Küche	Bengalisches Subji mit Basmatireis <small>(HOT)</small>	8,20	Indisches Rajma (Böhmercurry) mit Jasminreis <small>G, H, M (HOT)</small>	7,60	Kichererbsencurry mit Rüben & Basmatireis mit Karotten <small>(HOT) M, H</small>	7,40	Rotes Linsencurry mit Grünem Masala-Reis <small>(HOT) H, L, A, O</small>	7,20	Brokkoli-Süßkartoffelcurry mit Basmatireis <small>(HOT) G, H</small>	7,50	V2				
V3	Vegetarische Hausmannskost	Spaghetti Napoletana mit Parmesan <small>A, C, G, L, O</small>	7,90	Gnocchi in cremiger Paprikasauce mit Parmesan <small>C, G, A, O</small>	8,50	Vollkornpenne mit Gemüse & Mozzarella <small>G, A</small>	8,00	Fettuccine in Champignonsauce & Räucherkäse <small>G, A, L, O</small>	7,40	Ricottalagnie mit Tomatensauce <small>G, A, L, O</small>	9,80	V3				
V4	Seitan	Cremiges Champignonragout mit Seitan & Nockerl <small>G, A, F, M, C</small>	7,40	Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln <small>(HOT) A, F, M</small>	7,50	Maiseintopf mit saftigen Seitanwürfeln gebraten auf Zwiebeln <small>(Vegan) L, A, F, M, O</small>	7,40	Chili sin Carne mit Seitan, geriebenem Käse & Tortillachips <small>(HOT) A, G, F, M</small>	8,90	Würzige Seitanstreifen gegrillt mit Peperonatasauce und Rösterdäpfel <small>(Vegan) M, A, F</small>	7,90	V4				
VE1	Vegane Suppe	Selleriecremesuppe mit Apfelstücken & gerösteten Nüssen <small>L, A, H</small>	4,20	Bunte Gemüsesuppe	3,90	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen	4,80	Grüne Minestrone <small>O, L</small>	3,90	Kartoffelcremesuppe mit Croutons <small>A, M</small>	4,30	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Asiatisches Gemüse mit Tofu & Jasminreis <small>(HOT) F, L, O, A</small>	8,60	Quinoa mit Roter Rübe & Kapern <small>L, O</small>	8,10	Polenta mit Basilikum, Gemüse & Salsa <small>(mit Süßungsmittel) (HOT) M, A, L, O</small>	7,80	Gemüse in Sentsauce mit Wedges <small>M, O, A</small>	7,90	Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis	7,30	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Marokkanisches Gemüse-Süßkartoffelragout & Couscous <small>A, L, O</small>	7,30	Grießnudeln mit Marillenmarmelade <small>A</small>	5,90	Tofu mit Erdnuss-sauce, Naturreis mit Gemüse <small>(HOT) E, N, A, F</small>	8,90	Gemüse in würzigen Oliven-Tomatensauce mit Couscous <small>A, L, O</small>	7,90	Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Erdäpfelpüree <small>A, M, O</small>	8,40	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Selleriecremesuppe mit Apfelstücken & gerösteten Nüssen <small>L, A, H</small>	10,50	Bunte Gemüsesuppe	10,40	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen	11,50	Grüne Minestrone <small>O, L</small>	10,60	Kartoffelcremesuppe mit Croutons <small>A, M</small>	10,50	VM1				
	Marokkanisches Gemüse-Süßkartoffelragout & Couscous <small>A, L, O</small>	Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln <small>(HOT) A, F, M</small>		Polenta mit Basilikum, Gemüse & Salsa <small>(mit Süßungsmittel) (HOT) M, A, L, O</small>		Gemüse in Sentsauce mit Wedges <small>M, O, A</small>		Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis								

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](http://www.ViennaFood.at)

**BESTELHOTLINE: 0664 885 14 168**

**ONLINE BESTELLUNG [WWW.VIENNAFOOD.AT](http://WWW.VIENNAFOOD.AT)**

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

 Vegetarisch

 VEGAN

