

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

21. KW		MONTAG 19.05.	DIENSTAG 20.05.	MITTWOCH 21.05.	DONNERSTAG 22.05.	FREITAG 23.05.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Schwammerl-cremesuppe <small>G(L)</small> 4,40	Sellerie-Bärlauch-cremesuppe <small>G(L)</small> 4,20	Karotten-Ingwer-cremesuppe <small>G(L)</small> 4,10	Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüse <small>A(C)G(L)</small> 3,90	Knoblauch-cremesuppe mit Croutons <small>G(L)</small> 3,90	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Erdäpfelnudeln mit Kraut und Bergkäse <small>A(C)G(L)</small> 8,90	Linseneintopf mit Wurzelgemüse und Semmelknödel <small>A(C)G(L)</small> 9,20	Gebackene Champignons mit Risi-Pisi und Sauce Tartare <small>A(C)G(L)M</small> 8,90	Eiernockerl mit Speck <small>A(C)G</small> 8,90	Schinken-Lauch Käsespätzle mit Röstzwiebel <small>A(C)G(L)</small> 8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinsbraten mit Rotkraut und Semmelknödel <small>A(C)G(L)M(F)</small> 9,50	Kalbs-Rahmgulasch mit Nockerl <small>A(C)G(L)</small> 9,90	Natur Cordon vom Huhn mit Getrockneten Tomaten-Mozzarella und Basilikum Pesto-Sauce dazu Reis <small>A(C)G(L)H</small> 10,30	Butter-Chicken Curry mit Basmatireis <small>G(L)</small> 9,70	Gebackene Lintenfische mit Petersilkartoffeln und Knoblauchdip <small>A(C)G(D)B</small> 10,90	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Chili con Carne mit Cheddar und Tortillachips <small>A(G)L</small> 9,50	Putenroulade mit Spinat-Feta Füllung auf Ratatouille und Kartoffeln <small>G(L)</small> 9,50	Serbisches Bohnengulasch mit Wurst & Speck <small>A(L)</small> 9,60	Ausgelöstes Backhendl mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare <small>A(C)G(M)</small> 9,70	Hühner-Spargel Geschnetzeltes mit Nockerl <small>A(C)G(L)</small> 10,50	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Heischbällchen mit Champignon- Rahmsauce und Kartoffelpüree <small>A(C)G(L)</small> 9,70	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Buttergemüse und Preiselbeeren <small>A(C)G</small> 9,90	Hühnergros mit Tzatziki und Bratkartoffeln <small>G(L)</small> 9,70	Schweinefilet-Geschnetzeltes mit Bärlauch und Kartoffelgratin <small>A(C)G(L)</small> 10,50	Ungarischer Schweinsbraten „Jäger Art“ mit Semmelknödel <small>A(C)G(L)M</small> 9,90	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Überbackene Schinkenleckerl mit Kräuterrahm <small>A(C)G(L)</small> 8,90	Gebratene Augsburger mit Rahmfisolen und Rösti <small>A(C)G(L)</small> 8,50	Tortelloni mit Schinken-Obersauce und Grana Padano <small>A(C)G(L)</small> 8,90	Gnocchi mit Spargel-Sauce und Grana Padano <small>A(C)G(L)</small> 9,50	Spinatknödel auf Parmesansauce und Tomaten Pesto <small>A(C)G(L)H</small> 8,90	BM5					
D1	Dessert	Nougatknödel mit Butterbrösel und Vanillesauce <small>A(C)G(F)H</small> 4,90	Gebackene Apfelfringe mit Vanillesauce und Zimtucker <small>A(C)G</small> 4,90	Schokoladen Souffle mit Vanillesauce <small>C)G)E)H</small> 4,70	Mohnnudeln mit Apfelmus <small>A(C)G</small> 4,90	Powidl Tascherl mit Butterbrösel <small>A(C)G</small> 4,90	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> 7,80	Hirselaibchen mit Gemüseteller & Weißkäsedipper <small>G, A, C, L, M</small> 7,80	Erbseintopf mit Nockerln <small>A, C</small> 7,80	Rigatoni in Lauchsauce mit Parmesan <small>A, C, G</small> 8,10	V1					
V2	Ethno-Küche	Bengalisches Subji mit Basmatireis <small>(HOT)</small> 8,70	Indisches Rajma (Bohnencurry) mit Jasminreis <small>G, H, M (HOT)</small> 7,90	Kichererbsencurry mit Rüben & Basmatireis mit Karotten <small>(HOT) M, H</small> 7,50	Rotes Linsencurry mit Grünem Masala-Reis <small>(HOT) H, L, A, M</small> 7,40	Brokkoli-Süßkartoffelcurry mit Basmatireis <small>(HOT) G, H</small> 7,50	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Spaghetti Napoletana mit Parmesan <small>A, C, G, L, M</small> 7,90	Gnocchi in cremiger Paprikasauce mit Parmesan <small>C, G, A, O</small> 8,90	Vollkornpenne mit Gemüse & Mozzarella <small>G, A</small> 8,10	Fettuccine in Champignonsauce & Räucherkäse <small>G, A</small> 7,30	Ricottalasnagne mit Tomatensauce <small>G, A, L</small> 9,90	V3					
V4	Seitan	Cremiges Champignonragout mit Seitan & Nockerl <small>G, A, F, M, C</small> 7,70	Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln <small>(HOT) A, F, M</small> 7,70	Maiseintopf mit saftigen Seitanwürfeln gebraten auf Zwiebeln <small>(Vegan) L, A, F, M</small> 7,50	Chili sin Carne mit Seitan, geriebenem Käse & Tortillachips <small>(HOT) A, G, F, M</small> 9,50	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> 4,50	Bunte Gemüsesuppe <small>M</small> 4,10	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen <small>M</small> 4,90	Grüne Minestrone <small>O, L, M</small> 4,20	Kartoffelcremesuppe mit Croutons <small>A, M</small> 4,40	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Asiatisches Gemüse mit Tofu & Jasminreis <small>(HOT) F, L, O, A</small> 8,30	Quinoa mit Roter Rübe & Kapern <small>L, M</small> 8,50	Polenta mit Basilikum, Gemüse & Salsa <small>(mit Süßungsmittel) (HOT) M, A, L, O</small> 8,50	Gemüse in Senfsauce mit Wedges <small>M, O, A</small> 8,20	Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis <small>M, O, A</small> 7,80	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Marokkanisches Gemüse-Süßkartoffelragout & Couscous <small>A, L, M</small> 7,70	Grießnudeln mit Marillenmarmelade <small>A</small> 6,50	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, M</small> 8,40	Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Erdäpfelpüree <small>A, M, O</small> 7,90	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Selleriecremesuppe mit Apfelstücken & gerösteten Nüssen <small>L, A, H</small> 10,90 Marokkanisches Gemüse-Süßkartoffelragout & Couscous <small>A, L, M</small>	Bunte Gemüsesuppe <small>M</small> 10,90 Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln <small>(HOT) A, F, M</small>	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen <small>M</small> 12,90 Polenta mit Basilikum, Gemüse & Salsa <small>(mit Süßungsmittel) (HOT) M, A, L, O</small>	Grüne Minestrone <small>O, L, M</small> 10,90 Gemüse in Senfsauce mit Wedges <small>M, O, A</small>	Kartoffelcremesuppe mit Croutons <small>A, M</small> 10,50 Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis <small>M, O, A</small>	VM1					

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 

 Vegetarisch

 VEGAN

