

23. KW		MONTAG 02.06.		DIENSTAG 03.06.		MITTWOCH 04.06.		DONNERSTAG 05.06.		FREITAG 06.06.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Spargel-cremesuppe G(L)	4,30	Erdäpfel-Lauchcremesuppe G(L)	4,10	Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse A(C)G(L)	4,20	Gemüse-cremesuppe G(L)	4,10	Kohlsuppe mit Frankfurter A(G)L	4,30	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Erdäpfel-Steinpilz-Käse Auflauf mit Rahm C(G)L	8,90	Eiernockerl mit Schnittlauch A(C)G	8,70	Cremespinat mit Röstli und Hartgekochtem Ei A(C)G(L)	8,70	Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebel A(C)G(L)	8,90	Gebratener Halloumi mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffel G	8,80	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinefilet Medallions in Kürbiskernpanade mit Kartoffelpüree und Kernöldip A(C)G	9,90	Schweineschnitzel mit Karfiol-Schinken und Käse überbacken dazu Petersilkartoffeln A(G)L	9,90	Wildschweingulasch mit Semmelknödel A(C)G(L)M(O)	9,70	Tandoori Huhn mit Basmatireis A(G)N(L)	8,90	Gebackener Camembert mit Reis & Preiselbeeren A(C)G	8,90	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Hühner-Gemüse Pfanne „Teriyaki“ mit Reis A(F)L(M)	8,90	Rinds-Geschnetzeltes „Stroganoff“ mit Nockerl A(C)G(L)M(F)	9,70	Überbackener Kartoffelaufguss mit Faschiertem und Kräuterrahm C(G)L	8,90	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel A(C)G(L)F	9,90	Hühnergesschnetzeltes mit Champignon-Specksauce & Kroketten A(C)G(L)	8,90	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Fleischpalatschinken Hortobagy mit Paprika-Rahmsauce A(C)G(L)	8,90	Faschierter Braten (gefüllt mit Frankfurter & Ei) mit Kartoffelpüree/Röstzwiebel und Bratensaft A(C)G(L)M(F)	9,20	Ausgelöstes Paprikahendl mit Butternockerl A(C)G(L)	9,30	Hühnerschnitzel im Cornflakesmantel mit Kukuruz-Reis und Knoblauch-Dip A(C)G(M)	8,90	Griechische Moussaka A(C)G(L)	9,50	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Ausgelöstes Brathendl mit Bärlauch-Semmelbraten und Buttergemüse A(C)G(L)	9,40	Puten-Curry mit Basmatireis G(L)	8,80	Krautfleckerl mit Schnittlauch A(C)	8,90	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomatensauce und Parmesan A(C)G(L)	8,90	Cremige Räucherlachs-Zucchini Gnocchi A(C)G(D)L	8,90	BM5					
D1	Dessert	Nuss-Nougat Knödel mit Butterbrösel A(C)G(H)F	4,80	Topfenockerl mit Butterbrösel und Marillenröster A(C)G(F)	4,70	Germknödel mit Powidlfüllung dazu Vanillesauce und Mohnzucker A(C)G(F)	5,40	Sauerkirsch-Mohnstrudel A(C)G	4,40	Topfenstrudel mit Vanillesauce A(C)G	4,80	D1					
V1	Vegetarisch	Champignon-Reis-Gulasch	7,30	Rote Rübenrisotto mit Zucchini & Parmesan C, G, O	8,80	Gegarte Fiolen mit Räucherkäse-Sauce, Kräuter-couscous A, G	8,20	Letscho mit Ei und Reis C	8,70	Zucchini-Schafskäse-Nudeln A, G, L, M	8,90	V1					
V2	Ethno-Küche	Pikantes Gemüseasala mit Basmatireis L, M, G (HOT)	7,70	Gemüseallerlei in Joghurt-Curry-Sauce, Basmatireis (HOT) O, L, G, H	8,40	Gemüse-Pulao mit Karotten, Karfiol & Kichererbsen	7,40	Linsen-Erdäpfel-Gemüsecurry (HOT) H, O, L, A	8,40	Brokkoli mit Mozzarella & Joghurt, würzige Basmatireis (HOT) G, H	8,90	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Fusilli mit Spinat und Käse A, G	7,20	Fettuccine Alfredo – mit Parmesan-Petersilie-Sauce A, G, C, M	8,90	Cremiges Bärlauch-Champignonragout mit Hörnchen A, G, M	7,70	Spaghetti napoletana mit Paradeisern, Basilikum, Knoblauch und Parmesan C, G, A, L	7,90	Spinatlasagne mit würziger Tomatensauce L, G, A, M	9,90	V3					
V4	Seitan	Mongolische Seitanstreifen mit Gemüse-Reis (Vegan) A, F, M	7,40	Seitan Eszterhazy mit Semmelknödel O, L, G, A, F, C, M	7,90	Spaghetti Bolognese aus Seitan mit veganem Parmesan (Vegan) A, H, M, L, F, O	7,80	Veganes Gemüsepaula mit Seitan A, F, M	7,60	Seitanstreifen in Senf mit Wedges & Gemüse (Vegan) M, A, F, O	7,90	V4					
VE1	Vegane Suppe	Pfirsich-Kaltschale A	4,90	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln H, A, L, M, O	4,50	Gemüsesuppe mit Heidekorn M	3,90	Brokkoli-Amaranth-Cremesuppe L, M	4,90	Gulaschsuppe mit Seitan A, F, L, M	4,20	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Ingwer-Karottenragout mit Gemüse-couscous O, A, L	7,60	Chili sin Carne (HOT) A, M	8,50	Würzige Rote Linsen-Gemüsepfanne mit Quinoa L	7,80	Kichererbsen in Tomatensauce mit Bulgur (mit Süßungsmittel) (HOT) A	7,70	Gemüse-Bohnen-Eintopf mit Thymian (mit Süßungsmittel) L	7,60	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Tomatenragout mit Sellerie & Cashewnüssen, Jasminreis (mit Süßungsmittel) H, L, M, O	7,90	Gnocchi in Kräutersauce mit Oliven, Paprika und getrockneten Tomaten A, O	8,70	Gemüse-Süßkartoffel-Laibchen, Erdäpfelpüree A, F	8,90	Würzige Veganitos M, A (HOT)	9,90	Räuchertofu mit Karottenpüree & Gemüse F	9,70	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Pfirsich-Kaltschale A	11,50	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln H, A, L, M, O	11,90	Gemüsesuppe mit Heidekorn M	9,90	Brokkoli-Amaranth-Cremesuppe L, M	10,90	Gulaschsuppe mit Seitan A, F, L, M	10,90	VM1					
		Ingwer-Karottenragout mit Gemüse-couscous O, A, L		Chili sin Carne (HOT) A, M		Würzige Rote Linsen-Gemüsepfanne mit Quinoa L		Kichererbsen in Tomatensauce mit Bulgur (mit Süßungsmittel) (HOT) A		Gemüse-Bohnen-Eintopf mit Thymian (mit Süßungsmittel) L							

BESTELLHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

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

 Vegetarisch
 VEGAN

