



ViennaFood

DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE



SPEISEKARTE FÜR
26. WOCHE
23.06 - 27.06.2025

Bestellblatt für die KW 26.

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

26. KW		MONTAG 23.06.		DIENSTAG 24.06.		MITTWOCH 25.06.		DONNERSTAG 26.06.		FREITAG 27.06.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Schwammerl-cremesuppe (G, L)	4,10	Selleriecremesuppe (G, L)	4,10	Karotten-Ingwer-cremesuppe (G, L)	4,10	Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüse (A, G, L)	3,90	Knoblauch-cremesuppe mit Croutons (G, L)	4,20	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Spinatknödel mit Gorgonzolasauce und Walnüssen (A, G, L, U)	8,90	Linseintopf mit Wurzelgemüse und Semmelknödel (A, G, L, U)	9,20	Gebackene Champignons mit Risi-Pisi und Sauce Tartare (A, G, L, U)	9,20	Eiernockerl mit Speck (A, G, L)	8,90	Fleischknödel mit Tomatensauce und Salzkartoffeln (A, G, L, U)	8,90	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinsbraten mit Rotkraut und Semmelknödel (A, G, L, U, M)	9,90	Kalbs-Rahmgulasch mit Nockerl (A, G, L, U)	9,90	Natur Cordon vom Huhn mit Getrockneten Tomaten-Mozzarella und Basilikum Pesto-Sauce dazu Reis (A, G, L, U)	9,50	Butter-Chicken Curry mit Basmatireis (G, L)	9,70	Gebackene Tintenfischringe mit Petersilkartoffeln und Knoblauchdip (A, G, L, M, O)	10,90	BM2				
BM3	Bistro/Manufaktur	Chili con Carne mit Cheddar und Tortillachips (A, G, L)	9,70	Würziges Honig-Senf Putensteak mit Kartoffel-Speck Püree (G, L, U)	9,50	Serbisches Bohnengulasch mit Wurst & Speck (A, L)	9,40	Ausgelöstes Backhendl mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare (A, G, L, M)	9,50	Hühnergescnetzeltes mit Senf-Dill Sauce und Nockerl (A, G, L, M)	10,50	BM3				
BM4	Bistro/Manufaktur	Fleischbällchen mit Champignon-Rahmsauce und Kartoffelpüree (A, G, L, U)	9,70	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Buttergemüse und Preiselbeeren (A, G, L)	9,70	Hühnergryos mit Tzatziki und Bratkartoffeln (G, L)	9,50	Schweinefilet Gescnetzeltes mit Bärlauchsauce und Nockerl (A, G, L, U)	10,70	Ungarischer Schweinsbraten „Jäger Art“ mit Semmelknödel (A, G, L, U, M)	9,90	BM4				
BM5	Bistro/Manufaktur	Überbackene Schinkenfleckerl mit Kräuterrahm (A, G, L, U)	8,90	Gebratene Augsburger mit Rahmsolten und Rösti (A, G, L)	8,70	Tortelloni mit Schinken-Obersauce und Grana Padano (A, G, L, U)	8,90	Gnocchi mit Spargel-Beinschinken Sauce und Grana Padano (A, G, L, U)	9,90	Gebratene Käseknödel mit Tomaten-Gemüse (A, G, L)	8,90	BM5				
D1	Dessert	Nougatknödel mit Butterbrösel und Vanillesauce (A, G, L, F, H)	4,90	Gebackene Apfelfringe mit Vanillesauce und Zimtucker (A, G, L)	4,40	Schokoladen Souffle mit Vanillesauce (G, L, F, H)	4,50	Mohnnudeln mit Apfelmus (A, G, L)	4,50	Powidl Tascherl mit Butterbrösel (A, G, L)	4,90	D1				
V1	Vegetarisch	Penne Pomodori mit Knoblauch & Parmesan A, C, G, L, M	7,70	Schupfnudeln mit Champignonsauce und Käse A, G	7,70	Wrap gefüllt mit Gemüse, Salat, Tomate und Currysauce G, A	9,20	Würzige Kichererbsenlaibchen, Gemüse mit Weißkäsesauce A, G	7,60	Rigattoni in Lauchsauce mit Parmesan A, C, G	7,90	V1				
V2	Ethno-Küche	Rotes Linsen-Tikka Masala, Gemüse mit Ingwer G, H, L, O, M (HOT)	8,70	Karaman Curry mit Basmatireis (Schwarzwinkel) H, L, M (HOT)	7,50	Gemüse mit Mozzarella in würzigem Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H, L	8,50	Überbackener Kohlsprossenauflauf mit Karotten & Hirse G, C, L, M	8,30	Reis-Brokkoli-Curry G, H (HOT)	8,70	V2				
V3	Vegetarische Hausmannskost	Gnocchi in cremiger Spinatsauce mit Räucherkäse A, G, L	8,30	Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan G, A, M, C	7,60	Spinat-Risotto mit Parmesan C, G, M, O	7,90	Erdäpfel-Mozzarella-Palæk, Basmatireis mit Ingwer & Karotten (HOT) G, M	8,70	Krautfleckerl A, (vegan)	7,50	V3				
V4	Seitan	Seitanstreifen in Wurzelsauce mit Spaghetti A, E, L, G, L	7,50	Seitanstreifen in gebratener Paprikasauce, Rösterdäpfel (Vegan) A, E, M	8,90	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Couscous (Vegan) A, E, M	7,50	Seitan-Curry mit Jasminreis (Vegan) A, E, M	7,30	Lasagne Bolognese mit Seitan und Tomatensauce L, G, A, E, M, O	8,90	V4				
VE1	Vegane Suppe	Minestrone mit Mungobohnen L, O	4,00	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis (Vegan)	4,10	Obst-Kaltschale A	3,80	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln H, A, L, M, O	4,20	Marokkanische Gemüsesuppe (HOT) L, M	3,90	VE1				
VE2	Vegan/Anti-Fliz-Diät	Wokgemüse mit Erdäpfelpüree A, O	9,20	Gemüse in Erbsenpüree, Naturreis (mit Süßungsmittel)	7,70	Chili sin Carne mit Süßkartoffeln M (HOT)	8,30	Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan A, H, L, M	7,70	Rote Linsen mit Kokos (vegan), Cous-cous A, H, L, M (HOT)	7,60	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten	7,90	Erdäpfelaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reiscreme	7,80	Räuchertofu mit Wedges und Senfsauce E, M, O, A	7,90	Gemüsegulasch mit Bulgur A	7,70	Erdäpfelgulasch mit veganem Seitanwurst A, L	7,90	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Minestrone mit Mungobohnen L, O	10,90	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis	10,90	Obst-Kaltschale A	10,70	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln H, A, L, M, O	10,70	Marokkanische Gemüsesuppe (HOT) L, M	10,90	VM1				
		Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten		Erdäpfelaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reiscreme		Chili sin Carne mit Süßkartoffeln M (HOT)		Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan A, H, L, M		Erdäpfelgulasch mit veganem Seitanwurst A, 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



Anderungen vorbehalten. Keine Haftung für Druck- und Satzfehler. Alle Preise in Euro inkl. Steuern und Abgaben. Es gelten immer die Onlinepreise auf www.ViennaFood.at