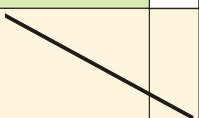


ALLERGENE: A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulphite, P - Lupinen, R - Weichtiere

28. KW		MONTAG 07.07.		DIENSTAG 08.07.		MITTWOCH 09.07.		DONNERSTAG 10.07.		FREITAG 11.07.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Spargel-cremesuppe G(L)	4,30	Erdäpfel-Lauchcremesuppe G(L)	4,20	Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse A(C)(G)(L)	4,50	Gemüse-cremesuppe G(L)	3,90	Kohlsuppe mit Frankfurter A(G)(L)	4,30	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Erdäpfel-Zucchini-Käse Auflauf mit Rahm C(G)(L)	8,70	Eiernockerl mit Schnittlauch A(C)(G)	8,50	Cremespinat mit Rösti und Hartgekochtem Ei A(C)(G)(L)	8,70	Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebel A(C)(G)(L)	9,20	Gebratener Halloumi mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffel G	9,30	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinefilet Medallions in Kürbiskernpanade mit Kartoffelpüree und Kernöl A(C)(G)	10,50	Gebackenes Schweineschnitzel mit Erdäpfel-Gurkensalat und Preiselbeeren A(C)(G)(M)(L)	9,70	Wildschweingulasch mit Semmelknödel A(C)(G)(L)	9,90	Tandoori Huhn mit Basmatireis A(G)(M)(L)	8,90	Gebackene Hühnerflügel mit Würzigen Bratkartoffeln und Kräuter-Knoblauch Dip A(C)(G)(L)(M)(F)	9,20	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)	9,40	Überbackener Kartoffelauflauf mit Faschiertem und Kräuterrahm C(G)(L)	8,90	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel A(C)(G)(L)(F)	9,80	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 mit Speck-Kartoffelpüree/Röstzwiebel und Bratensaft A(C)(G)(L)(M)(F)	9,20	Ausgelöstes Paprikahendl mit Butternockerl A(C)(G)(L)	9,50	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-Semmelfülle und Buttergemüse A(C)(G)(L)	9,50	Puten-Gemüse Curry mit Basmatireis G(L)	8,90	Krautfleckerl mit Schnittlauch A(C)	8,70	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)	4,50	Topfenockerl mit Butterbrösel und Marillenröster A(C)(G)(F)	4,50			Sauerkirsch-Mohnstrudel A(C)(G)	4,50	Topfenstrudel mit Vanillesauce A(C)(G)	4,50	D1				
V1	Vegetarisch	Fusilli mit Gemüse und Parmesan C, G, A, M	8,30	Bulgursalat mit Gemüse und Weißkäse G, A, L	8,70			Schafskäsenockerl mit Schnittlauch G, A, C	9,30	Gemüsespaghetti mit Cheddarsauce A, G, F, D	8,70	V1				
V2	Ethno-Küche	Rotes Linsencurry mit Ananas, Jasminreis (HOT) G, H	7,90	Gebratene Melanzani und Rösterdäpfel in Tomatensauce, Basmatireis (HOT) G	7,70	Tofu mit Ananas, Kokos, Erbsen, Karotten & Basmatireis (HOT) F, H	7,70	Fisolen Curry mit Kokosmilch, Basmatireis mit Erdnüssen (HOT) H, E, M	7,70	Kichererbsencurry & Basmatireis mit Karotten M, H	7,50	V2				
V3	Vegetarische Hausmannskost	Überbackene Gnocchi mit Ricotta & Spinat A, O, G, L, M	8,70	Brokkoliauflauf mit Hirse & Räucherkäse G, A, C	8,90	Zuccinirisotto mit Parmesan C, G, O	8,40	Fettuccine mit Mascarpone-Tomatensauce & Parmesan A, G, L, C	7,80	Paella mit Gemüse und Champignons L, H	8,90	V3				
V4	Seitan	Würzige Seitanstreifen mit Wurzelgemüse & rote Linsensauce (Vegan) (HOT) A, F, M, O, L	7,90	Seitan mit Letscho und Teiglinen (Vegan) A, F, M	7,50	Seitangyros mit Wedges & Tzatziki M, A, F, G	8,40	Palatschinken Hortobagy mit Seitanfülle und Paprikarahmsauce G, A, M, E, C	7,90	Erdäpfelintopf mit Majoran, Seitanragout A, F, M, G	7,50	V4				
VE1	Vegane Suppe	Tomatencremesuppe mit Kapern L	4,80	Weichselkaltschale mit Zimt verfeinert A	5,10	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L	4,20	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon O, L, M	4,20	Dreierlei-Zwiebel-Zuccinisuppe A	4,30	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis	7,50	Haferflocken-Linsen-Laibchen mit Erdäpfelschmarren & gedünstetem Rotkraut A, L, M, N, O	7,80	Gemüseragout Provence mit gerösteten Kernen und Polenta M, A, N	8,50	Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei M	8,40	Burrito gefüllt mit Bohnenpüree und Gemüse, Salsa (HOT) L, A	9,80	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Räuchertofu mit Tomaten-Zucchini-Sauce & Pestoerdäpfel F, A, L, H	8,90	Nudeln mit Gemüse, Sweet-Chili und Sesam (HOT) A, E, F, N, O	7,80	Spaghetti mit Tomaten, Brokkoli, Olivenragout & veganem Parmesan A, H, M	8,30	Kichererbsen in Spinat-Tomaten-Sauce & Jasminreis	7,50	Vollkorn Penne Arrabiata mit veganem Parmesan (HOT) A, H, M, L	7,80	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Tomatencremesuppe mit Kapern L	10,90	Weichselkaltschale mit Zimt verfeinert A	11,50	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L	11,70	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon O, L, M	10,90	Dreierlei-Zwiebel-Zuccinisuppe A	11,30	VM1				
		Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis		Haferflocken-Linsen-Laibchen mit Erdäpfelschmarren & gedünstetem Rotkraut A, L, M, N, O		Spaghetti mit Tomaten, Brokkoli, Olivenragout & veganem Parmesan A, H, M		Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei M		Vollkorn Penne Arrabiata mit veganem Parmesan (HOT) A, H, M, 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



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