ViennaFood
DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE

SPEISEKARTE FÜR 35. WOCHE
25.08-29.08.2025
Bestellblatt für die KW 35.

35. KW		MONTAG 25.08.		DIENSTAG 26.08.		MITTWOCH 27.08.		DONNERSTAG 28.08.		FREITAG 29.08.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Hühnersuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse A(C)G(L)	4,20	Fisolensuppe A(G)L)	4,10	Brokkolicremesuppe G)L)	4,10	Champignoncreme-suppe G)L)	4,00	Knoblauchcremesuppe mit Kräuter-Croutons A(G)L)O)	4,20	A1					
BM1	Bistro/ Manufaktur	Eierschwammerl Gulasch mit Nockerl A(C)G)L)	9,20	Erdäpfel-Brokkoli Auflauf mit Rahm C)G)L)	8,90	Spinat-Käse Spätzle mit Röstzwiebel A(C)G)L)	8,90	Gebackene Spinat-Käse Palatschinken mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A(C)G)L)M)	9,50	Geröstete Knödel mit Ei A)C)G)	8,90	BM1					
BM2	Bistro/ Manufaktur	Koreanisches Bulgogi vom Rind mit Reis A)L)F)N)E)	9,50	Szegediner Krautfleisch mit Sauerrahm und Semmelknödel A)C)G)L)	9,20	Rosmarinhuhn mit Basilikum-Mozzarella Reis und Knoblauch-sauce A)G)L)	9,30	Rindsgeschnetzeltes mit Pfeffer-Rahmsauce und Nockerl A)C)G)L)M)F)	9,90	Fiakergulasch mit Frankfurter/Ei/ Essiggurkerl und Semmelknödel A)C)G)L)	9,40	BM2					
BM3	Bistro/ Manufaktur	Gebratenes Schweinefillet mit Paprika-Rahmsauce und Erdäpfelknödel A)C)G)L)	9,70	Chili con Carne mit Tortillachips und Cheddarkäse G)L)	9,50	Ofen Käs- Leberkäse mit Kartoffelpüree / Röstzwiebel und Senf A)G)L)M)	9,20	Mexikanische Hühnerenchiladas mit Salsa HOT A)G)L)	9,50	Gebackener Barsch mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A)C)G)D)M)	9,90	BM3					
BM4	Bistro/ Manufaktur	Hühner-Parmesan Geschnetzeltes mit Reis A)G)L)	9,50	Kalbsbutter-Schnitzel mit Kartoffelpüree/ Bratensaft und Röstzwiebel A)C)G)L)M)F)	9,30	Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Reis A)C)L)	9,20	Specklinsen mit Semmelknödel A)C)G)L)	8,90	Gebratenes Schweine-schnitzel gefüllt mit Salami & Käse dazu Kartoffel-püree und Bratenjus G)L)F)	9,90	BM4					
BM5	Bistro/ Manufaktur	Spaghetti Bolognese mit Parmesan A)L)G)	8,50	Minuten Steak vom Schwein mit Gemüse/ Bratkartoffel und Kräuterbutter G)L)	8,90	Gnocchi mit Speck-Lauchsauce mit Grana Padano A)C)G)L)	8,70	Hascheehörnchen mit Rahm A)C)G)L)	8,70	Berliner Currywurst mit Kartoffel-Wedges A)L)	8,90	BM5					
D1	Dessert	Marillenfrucht Knödel mit Butterbrösel A)C)G)F)	5,20	Topfentascherl mit Butterbrösel und Erdbeer-Röster A)C)G)	4,90	Apfelstrudel mit Vanillesauce A)C)G)	4,70	Topfenschmarren mit Zwetschkenröster A)C)G)	5,90	Marillen-Palatschinken (2 Stk.) A)C)G)	4,90	D1					
V1	Vegetarisch	Champignonragout Stroganoff mit Jasminreis G, A, M	7,90	Gemüserisotto mit Tomaten, Räucherkäse G, O, L	8,40	Letscho mit Kürbis & Ei, Teiglinsen A, C	8,30	Spinatlasagne mit Weißkäse & Tomaten sauce mit Basilikum L, G, A, M	9,80	Penne in Gemüse-Marinara-Sauce mit Parmesan C, G, A, O, L	8,20	V1					
V2	Ethno-Küche	Mungobohnen in Kokos-milch, Basmatireis mit Curry und Cashewnüssen (HOT) H, L, M	7,60	Pikante Tofu-Makhani mit Basmatireis (HOT) G, L, M, H, F	7,90	Ingwer verfeinertes Linsengemüse mit Schwarzem- & Basmatireis (HOT) G, L, M, H	7,40	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H	8,40	Karottenkhorma mit Erbsen, Basmatireis mit Paprika & Erdnüssen (HOT) E, M, L, H	7,90	V2					
V3	Vegetarische Hausmanns-kost	Spaghetti in cremiger Zucchinisauce mit Parmesan G, C, A	7,50	Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo & Parmesan A, O C, G, M	8,80	Grenadiermarsch A, L, M	7,30	Cremige Spaghetti mit Brokkoli & Parmesan A, G, C	8,10	Gemüserisotto mit Mascarpone und Parmesan C, G, O	8,90	V3					
V4	Seitan	Trockenerbsen- Eintopf, Stefaniebraten aus Seitan C, A, M, F	7,60	Seitangulasch mit Nockerln A, F, M, C	7,70	Erbsen-Seitanragout mit Bulgur (Vegan) A, F, M	7,40	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Hirse (Vegan) A, F, M, L, O	7,70	Seitan in Zwiebelsauce mit Petersilerdäpfel (Vegan) A, M, F	7,80	V4					
VE1	Vegane Suppe	Thailändische Karottencremesuppe (HOT) E, M, L	4,20	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	4,10	Kohlrabisuppe O, A	4,00	Fisolenragoutsuppe mit Rächertofu F,A	4,50	Erdbeerkaltschale A	4,50	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Fakorizo (griechische Linsen-Reis-Eintopf)	8,40	Süßkartoffeln mit Gemüse und Karfiolpüree	8,90	Gemüse mit Basilikumpesto, Naturreis H, O, L	8,90	Linsen-Erdäpfel-Gemüsecurry (HOT) H, L, O, A	8,30	Gemüsejambalaya mit Naturreis M	7,70	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Soja (Vegan) M, F	7,90	Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O	7,30	Gemüselaibchen mit Kräutercouscous und Knoblauchsauce A, F	8,60	Gemüseragout mit Jasminreis M, O	7,70	Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten A, O	7,50	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Thailändische Karottencremesuppe (HOT) E, M, L Fakorizo (griechische Linsen-Reis-Eintopf)	11,30	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O	10,50	Kohlrabisuppe O, A Grenadiermarsch A, L, M	10,50	Fisolenragoutsuppe mit Rächertofu F,A Gemüseragout mit Jasminreis M, O	10,90	Erdbeerkaltschale A Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten A, O	10,70	VM1					

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

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

BESTELLHOTLINE: 0664 885 14 168
ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT
Informationen, wie Nährwerte und Zutaten finden Sie im Onlinespeiseplan unter dem Symbol i

Vegetarisch
VEGAN