

36. KW		MONTAG 01.09.	Dienstag 02.09.	MITTWOCH 03.09.	DONNERSTAG 04.09.	Freitag 05.09.	Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Erdäpfelcremesuppe 4,20	Kartoffelcremesuppe 4,10	Speckknödelsuppe 4,30	Kürbiscresmesuppe 4,20	Rindsuppe mit Kaspresknödel 4,30	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Schwammerl a la Creme mit Semmelknödel 8,50	Überbackener Erdäpfel-Feta-Lauch Auflauf mit Rahm 8,50	Erdäpfel- Eintopf mit Frankfurter 8,50	Käsespätzle mit Röstzwiebel 9,70	Frühlingsrollen mit Gemüse-Eierreis und Sweet-Chili Dip 8,90	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Pulled Pork mit Mac & Cheese und Jalapenos 9,30	Wiener Reisfleisch vom Schwein mit Sauerrahm 8,90	Gebackenes Hühner-Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren 9,50	Rindsgulasch mit Nockerl 9,20	Rindsragout mit Wurzelrahmsauce dazu Erdäpfelknödel und Preiselbeeren 10,50	BM2				
BM3	Bistro/Manufaktur	Puten Chop-Suey mit Reis 9,70	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree / Röstzwiebel und Bratensauce 9,70	Ausgelöster Hühnerbraten mit Risi-Pisi 8,90	Köttbullar mit Kartoffelpüree/ Röstzwiebel und Preiselbeeren 8,90	Seelachs im Backteig mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare 9,70	BM3				
BM4	Bistro/Manufaktur	Hühner-Paprika Geschneitztes mit Nockerl 8,90	Hühner Curry mit Basmatireis 9,40	Asiatische Sweet Chili Pfanne mit Huhn und Reis 8,90	Fleisch-Palatschinken "Pariser art" mit Speckfaischen und Sauce Tartare 9,50	Grammelknödel mit Sauerkraut und Bratensauce 8,90	BM4				
BM5	Bistro/Manufaktur	Cremige Zitronen Spaghetti mit Knoblauch-Garnelen und Chili 8,50	Ungarische Jägerpfanne mit Champignons/ Faschierter und Hörnchen 8,90	Penne mit Getrockneten Tomaten/Oliven und Mozzarella 8,70	Lasagne al Forno mit Parmesan 9,50	Picatta ala Milanese vom Huhn 9,50	BM5				
D1	Dessert	Zwetschkenknödel mit Butterbrösel 5,90	Cheesecake mit Salzkaramel 4,90	Profitorol Weißer und Dunkler Schokolade 4,50	Topfenknödel mit Rahmfüllung und Erdbeerröster 4,90	Churros mit Zimt-Zucker und Karamellsauce 4,90	D1				
V1	Vegetarisch	Fusilli mit Gemüse und Parmesan 8,50	Bulgursalat mit Gemüse und Weißkäse 8,40	Lasagne mit Champignons & Tomatensauce 9,50	Schafskäsenockerl mit Schnittlauch 9,80	Gemüsespaghetti mit Cheddarsauce 8,80	V1				
V2	Ethno-Küche	Kichererbsencurry & Basmatireis mit Karotten 7,70	Gebratene Melanzani und Rösterdäpfel in Tomatensauce, Basmatireis 7,50	Rote-Linsencurry mit Ananas, Jasminreis 7,90	Würziges Tofu-Ragout mit Champignons, Paprika und Basmatireis 8,90	Brokkoli-Süßkartoffelcurry mit Basmatireis 7,90	V2				
V3	Vegetarische Hausmannskost	Überbackene Gnocchi mit Ricotta & Spinat 8,90	Brokkolilauf mit Hirse & Räucherkäse 8,90	Zucchiniisotto mit Parmesan 7,80	Fettuccine mit Mascarpone-Tomatensauce & Parmesan 7,90	Paella mit Gemüse und Champignons 8,90	V3				
V4	Seitan	Würzige Seitanstreifen mit Wurzelgemüse & rote Linsensauce 7,80	Seitan mit Letscho und Teiglingen 7,50	Seitangyros mit Wedges & Tzatziki 7,80	Palatschinken Hortobagy mit Seitanfülle und Paprikarahmsauce 7,80	Grüner Bohneneintopf, Seitangulasch 7,30	V4				
VE1	Vegane Suppe	Tomatencremesuppe mit Kapern 4,80	Weichselkaltschale mit Zimt verfeinert 4,90	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen 4,10	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon 4,10	Dreierlei-Zwiebel-Zucchiniisuppe 4,30	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pliz-Diät	Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis 7,50	Haferflocken-Linsen-Laibchen mit Erdäpfelschmarren & gedünstetem Rotkraut 7,80	Gemüseragout Provence mit gerösteten Kernen und Polenta 7,70	Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei 8,20	Burrito gefüllt mit Bohnenpüree und Gemüse, Salsa 9,60	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Räuchertofu mit Tomaten-Zucchini-Sauce & Pestoerdäpfel 8,90	Nudeln mit Gemüse, Sweet-Chili und Sesam 7,80	Spaghetti mit Tomaten-, Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan 8,20	Kichererbsen in Spinat-Tomaten-Sauce & Jasminreis 7,60	Vollkorn Penne Arrabiata mit veganem Parmesan 7,90	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Tomatencremesuppe mit Kapern 10,90	Weichselkaltschale mit Zimt verfeinert 11,80	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashew 10,90	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon 10,90	Dreierlei-Zwiebel-Zucchiniisuppe 10,90	VM1				
		Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis	Haferflocken-Linsen-Laibchen mit Erdäpfelschmarren & gedünstetem Rotkraut	Spaghetti mit Tomaten-, Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan	Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei	Vollkorn Penne Arrabiata mit veganem Parmesan					

BESTELLHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

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

 Vegetarisch
 VEGAN

