

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

42. KW		MONTAG 13.10.		DIENSTAG 14.10.		MITTWOCH 15.10.		DONNERSTAG 16.10.		FREITAG 17.10.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Topinambur-cremesuppe G(L)	4,30	Sellerie-cremesuppe G(L)	4,10	Karotten-Ingwer-cremesuppe G(L)	4,10	Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüse A(C)G(L)	4,20	Knoblauch-cremesuppe mit Croutons G(L)	4,30	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Waldpilze ala Creme mit Semmelknödel A(C)G(L)	8,90	Linteneintopf mit Wurzelgemüse und Semmelknödel A(C)G(L)	8,70	Gebackene Champignons mit Risi-Pisi und Sauce Tartare A(C)G(L,M)	8,90	Eiernockerl mit Speck A(C)G	8,90	Wurstknödel mit Paprika-Rahmsauce und Salzkartoffeln A(C)G(L)	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinsbraten mit Rotkraut und Erdäpfelknödel A(C)G(L,M)(F)	9,50	Kalbs-Rahmgulasch mit Nockerl A(C)G(L)	9,90	Hühnerfilet mit Getrockneten Tomaten-Mozzarella Überbacken dazu Basilikum Pesto-Sauce dazu Reis A(G)L(H)	9,50	Butter-Chicken Curry mit Basmatireis G(L)	9,70	Knusper-Fisch Filet mit Spinat und Kartoffel-Gurkensalat A(C)G(D)(M)	10,90	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Texas Jail-House Chili mit Käse und Rahm G(L)	9,40	Putengeschnitzeltes mit Honig-Senf Sauce und Reis A(G)L(M)	9,50	Serbisches Bohnengulasch mit Wurst & Speck A(L)	9,40	Ausgelöstes Backhendl mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A(C)G(M)	9,50	Hühnergeschnitzeltes mit Senf-Dill Sauce und Nockerl A(C)G(L,M)	9,70	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Fleischbällchen mit Champignon-Rahmsauce und Kartoffelpüree A(C)G(L)	9,70	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Butter-Reis und Preiselbeeren A(C)G	9,50	Hühneryros mit Tzatziki und Bratkartoffeln G(L)	9,50	Schweine-Filet Spitzen mit Eierschwammerl-Speck Sauce dazu Reis A(G)L(M)	10,50	Ungarischer Schweinsbraten „Jäger Art“ mit Semmelknödel A(C)G(L,M)	9,90	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Überbackene Schinkenfleckerl mit Kräuterrahm A(C)G(L)	8,90	Gebratene Augsburger mit Rahmfisolen und Röstl A(C)G(L)	8,70	Tortelloni mit Schinken-Oberssauce und Grana Padano A(C)G(L)	8,90	Gnocchi mit-Bein-schinken-Kren Sauce und Grana Padano A(C)G(L)	9,50	Gebratene Käseknödel mit Paprika-Zucchini-Tomaten-Gemüse A(C)G	8,90	BM5					
D1	Dessert	Nougatknödel mit Butterbrösel und Vanillesauce A(C)G(L)(H)	4,90	Gebackene Apfelinges mit Vanillesauce und Zimtucker A(C)G	4,70	Schokoladen Souffle mit Vanillesauce C(G)G(H)	4,90	Mohnnudeln mit Apfelmus A(C)G	4,80	Powidl Tascherl mit Butterbrösel A(C)G	4,90	D1					
V1	Vegetarisch	Penne Pomodori mit Knoblauch & Parmesan A, C, G, L, M	7,90	Schupfnudeln mit Champignonsauce und Käse A, G	7,50	Wrap gefüllt mit Gemüse, Salat, Tomate und Currysauce G, A	9,80	Würzige Kichererbsen-laibchen, Gemüse mit Weißkäsesauce A, G	7,80	Rigatoni in Lauchsauce mit Parmesan A, C, G	7,80	V1					
V2	Ethno-Küche	Gemüse mit Mozzarella in würzigem Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H, L	8,70	Karamanicurry mit Basmatireis (Schwarzbohnen) H, L, M (HOT)	7,60	Rotes Linsen-Tikka Masala, Gemüse mit Ingwer (HOT) L, O, M, G, H	8,90	Überbackener Kohlsprossenaufwurf mit Karotten & Hirse G, C, L, M	8,50	Reis-Brokkoli-Curry G, H (HOT)	8,60	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Gnocchi in cremiger Spinatsauce mit Räucherkäse A, Q, G	8,50	Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan G, A, M, C	7,70	Spinat-Risotto mit Parmesan C, G, M, O	8,40	Erdäpfel-Mozzarella-Palæk, Basmatireis mit Ingwer & Karotten (HOT) G, M	8,70	Krautfleckerl A, (vegan)	7,60	V3					
V4	Seitan	Seitanstreifen in Wurzelsauce mit Spaghetti A, F, M, G, O, L	7,30	Seitanstreifen in gebratener Paprikasauce, Rösterdäpfel (Vegan) A, F, M	8,80	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Couscous (Vegan) A, F, M	7,40	Seitan-Curry mit Jasminreis (Vegan) A, F, M	7,30	Lasagne Bolognese mit Seitan und Tomatensauce L, G, A, F, M, O	8,90	V4					
VE1	Vegane Suppe	Minestrone mit Mungobohnen L, O	4,20	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis L, O	4,00	Kohlrabisuppe O, A	4,10	Sellerie-cremesuppe mit gerösteten Mandeln H, A, L, M, O	4,50	Marokkanische Gemüsesuppe (HOT) L, M	4,20	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Wokgemüse mit Erdäpfelpüree A	8,90	Gemüse in Erbsenpüree, Naturreis (mit Süßungsmittel)	7,40	Chili sin Carne mit Süßkartoffeln M (HOT)	8,50	Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan A, H, L, M	7,30	Rote Linsen mit Kokos (Dhal), A, H (HOT)	7,30	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten	7,90	Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reiscrème	7,70	Räuchertofu mit Wedges und Senfsauce F, M, O, A	7,90	Gemüsegulasch mit Bulgur A	7,30	Erdäpfelgulasch mit veganer Seitanwurst A, L	7,70	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Minestrone mit Mungobohnen L, O	10,90	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis	10,50	Kohlrabisuppe O, A	11,50	Sellerie-cremesuppe mit gerösteten Mandeln H, A, L, M, O	10,50	Marokkanische Gemüsesuppe (HOT) L, M	10,60	VM1					
		Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten		Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reiscrème		Chili sin Carne mit Süßkartoffeln M (HOT)		Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan A, H, L, M		Erdäpfelgulasch mit veganer Seitanwurst A, L							

BESTELLSHOTLINE: 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