



ViennaFood

DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE



SPEISEKARTE FÜR
10. WOCH
02.03-06.03.2026

Bestellblatt für die KW 10.

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

10. KW		MONTAG 02.03.		DIENSTAG 03.03.		MITTWOCH 04.03.		DONNERSTAG 05.03.		FREITAG 06.03.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Erdäpfel-cremesuppe G(L)	4,20	Karfiol-cremesuppe G(L)	4,10	Speckknödelsuppe A(C)G(L)	4,40	Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Perlen G(L)	4,20	Rindssuppe mit Kaspressknödel A(C)G(L)	4,20	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Rahm-Linsen mit Wurzelgemüse und Semmelknödel A(C)G(L)	8,50	Überbackener Erdäpfel-Feta-Lauch Auflauf mit Rahm C)G(L)	8,70	Erdäpfel- Gulasch mit Frankfurter und Rahm A)G(L)	8,70	Käsespätzle mit Röstzwiebel A(C)G(L)	9,20	Frühlingsrollen mit Gemüse-Eierreis und Sweet-Chili Dip A(C)F(E)N	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Pulled Pork mit Mac & Cheese und Jalapenos A(C)G(L)M(F)	9,20	Wiener Majoranfleisch vom Rind mit Nockerl A(C)G(L)F(D)	9,20	Gebackenes Hühner-Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren A(C)G)	9,50	Knoblauch-Natur Schnitzel mit Butterreis und Gemüse A)G(L)O(M)	9,90	Punten-Geschneitzeltes mit Gorgonzola dazu Reis A)G(L)M(F)	9,90	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Puten Chop-Suey mit Reis A)F(L)	9,90	Barbecue Spareribs mit Chips-Kartoffeln und Schnittlauchrahm A)G)F)	10,30	Beef Burrito mit Salsa und Schnittlauch-Rahm A)G(L)	9,20	Köttbullar mit Kartoffelpüree/Röstzwiebel und Preiselbeeren A(C)G)F)	8,90	Seelachs im Backteig mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A(C)G)F(D)M)	10,50	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Hühner-Paprika Geschnetzeltes mit Nockerl A(C)G(L)	8,90	Hühner Curry mit Cashew Kernen und Basmatireis G(L) (HOT)	9,40	Asiatische Sweet Chili Pfanne mit Huhn und Reis F)M)A(L)	9,50	Ungarischer Schweinsbraten „Jäger Art“ mit Semmelknödel A(C)G)M)F(L)	9,70	Gebratene Schupfnudeln mit Kraut und Speck A)G(L)	8,90	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Gnocchi mit Pikantem Tomatensugo und Knoblauch-Garnelen A(C)G)D)B) (HOT)	9,90	Ungarische Jägerpfanne mit Champignons/Faschiertem und Hörnchen A(C)G(L)	8,90	Kohlragibgemüse mit Gemüselaiabchen A(C)G(L)H)	8,70	Lasagne al Forno mit Parmesan A(C)G(L)	9,70	Spaghetti alla Alfredo mit Huhn und Parmesan A)G(L)	9,50	BM5					
D1	Dessert	Zwetschenknödel mit Butterbrösel A(C)G)	5,90	Schokoküchlein mit Flüssigem Kern dazu Vanillecreme und Beerenmark A(C)G)F)H)	4,90	Profiterol Weißer und Dunkler Schokolade A(C)G)F)E)H)	4,50	Topfenknödel mit Rahmfüllung und Erdbeerröster A(C)G)	4,90	Churros mit Zimt-Zucker und Karamellsauce A(C)G)F)H)	4,90	D1					
V1	Vegetarisch	Fusilli mit Gemüse und Parmesan C, G, A	8,60	Penne Tricolor mit 4-Käsesauce G, A	8,70	Lasagne mit Champignons & Tomatensauce A, G, L, O	9,40	Schafskäsesnockerl mit Schnittlauch G, A, C	9,90	Gemüsespaghetti mit Cheddarsauce A, G, L, F	8,50	V1					
V2	Ethno-Küche	Rote-Linsencurry mit Ananas, Jasminreis (HOT) G, H	8,70	Würziges Tofu-Ragout mit Champignons, Paprika und Basmatireis (Vegan) H, F	8,80	Kichererbsencurry & Basmatireis mit Karotten M, H	7,80	Brokkoli-Süßkartoffelcurry mit Basmatireis (HOT) G, H	8,60	Gemüse mit Ingwer in Kokosmilch, CousCous L, A	8,50	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Überbackene Gnocchi mit Ricotta & Spinat A, D, G	9,50	Brokkoliauflauf mit Hirse & Räucherkäse G, A, C	8,90	Zuccinirissotto mit Parmesan C, G, O	8,70	Fettuccine mit Mascarpone-Tomatensauce & Parmesan A, G, L, C	8,70	Paella mit Gemüse und Champignons L, H	8,70	V3					
V4	Seitan	Seitan mit Letscho und Eiergräuben (Vegan) A, F, M	7,90	Grüner Bohneneintopf, Seitangulasch A, F, M, G	7,80	Seitangyros mit Wedges & Tzatziki M, A, F, G	9,30	Palatschinken Hortobagy mit Seitanfülle und Papikarahmsauce G, A, M, F, C	8,50	Würzige Seitanstreifen mit Wurzelgemüse & rote Linsenpüree (Vegan) (HOT) A, F, M, O, L	7,80	V4					
VE1	Vegane Suppe	Selleriecremesuppe mit Apfelstücken & gerösteten Nüssen L, A, H	4,30	Tomatencremesuppe mit Kapern L	4,50	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L	4,30	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon O, L	4,10	Dreierlei-Zwiebel-Zuccinisuppe A	4,20	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis	7,80	Burrito gefüllt mit Bohnenpüree und Gemüse, Salsa (HOT) L, A	9,60	Gemüseragout Provence mit gerösteten Kernen und Polenta M, A, N, L	7,80	Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei M	8,70	Haferflocken-Linsen-Laiabchen mit Erdäpfelschmarren & gedünstetem Rotkraut M, N, A, L, O	8,50	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Räuchertofu mit Tomaten-Zucchini-Sauce & Pestoerdäpfel F, M	9,90	Nudeln mit Gemüse, Sweet-Chili und Sesam (HOT) M, E, A, F	8,70	Spaghetti mit Tomaten-Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan A, H, M	8,70	Kichererbsen in Spinat-Tomaten-Sauce & Jasminreis	7,70	Vollkorn Penne Arrabiata mit veganem Parmesan (HOT) A, H, M, L	8,70	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Selleriecremesuppe mit Apfelstücken & gerösteten Nüssen L, A, H	11,10	Tomatencremesuppe mit Kapern L	12,90	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L	11,90	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon O, L	11,80	Dreierlei-Zwiebel-Zuccinisuppe A	11,90	VM1					
		Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis		Burrito gefüllt mit Bohnenpüree und Gemüse, Salsa (HOT) L, A		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