

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

12. KW		MONTAG 16.03.		DIENSTAG 17.03.		MITTWOCH 18.03.		DONNERSTAG 19.03.		FREITAG 20.03.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Käsecremesuppe mit Croutons A(G)L	4,30	Ungarische Gulaschsuppe L	4,50	Süßkartoffel-Rosmarin-cremesuppe G(L)	4,20	Hühner-Einmachsuppe A(G)L	4,20	Minestrone L	4,10	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Überbackene Spinat-Feta Tasche auf Ratatouille A(C)G	8,70	Erdäpfel-Rote Rüben Auflauf mit Ziegenkäse und Kren-Rahm C(G)L	8,90	Erdäpfel-Gulasch mit Debrecziner & Rahm G(L)	8,90	Gebackene Garnelen mit Ofen-Wedges und Cocktail-Dip A(C)G(D)B(M)	10,90	Rahmfisolen mit Rösti und Ei A(C)G(L)	8,90	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Putenpfanne „Süß-Sauer“ mit Reis A(F)	9,40	Gebratene Mais-Hendlbrust auf Getrüffelfern Erdäpfelpüree und Mandel-Brokkoli A(G)L(H)F	9,90	Erdäpfel Auflauf mit Schinken und Mozzarella Überbacken dazu Schnittlauch-Rahm C(G)L	9,50	Rinds-Geschnetzeltes „Stroganoff“ dazu Kroketten A(C)G(L)M(F)O	9,90	Tiroler Gröstl mit Kren L	11,50	BM2				
BM3	Bistro/Manufaktur	Hühner-Estragon Geschnetzeltes mit Nockerl A(G)L	9,70	Puten-Rahmgulasch mit Butternockerl A(C)G(L)M(F)	9,50	Schweine-Natur Schnitzel mit Speck-Zwiebel-Champignons und Räucherkäse Überbacken dazu Wildreis G	10,90	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaft A(C)G(L)M(O)F	9,70	Hühner-Ragout mit Honig-Senf Sauce und Reis A(G)L(M)	9,20	BM3				
BM4	Bistro/Manufaktur	Gebackenes Sur-Schnitzel mit Petersil-kartoffeln und Sauce Tartare A(C)G(M)	9,90	Rindsbraten mit Rotkraut und Erdäpfelknödel A(C)G(L)F(O)	10,90	Gebackenes Sesam-Hühnerschnitzel mit Gemüsereis und Käuterdip A(C)G(L)M	9,70	Hühnertilet mit Schafkäse-Kräuter Kruste auf Tomaten-Mascarpone Penne A(G)L(H)	9,90	Sur-Braten mit Speck-Kraut und Semmelknödel A(C)G(L)M(F)O	10,30	BM4				
BM5	Bistro/Manufaktur	Champignons a la Creme mit Bacon und Semmelknödel A(C)G(L)	8,90	Spaghetti alla Bolognese mit Grana Padano A(C)L	9,50	Gebackener Brokkoli mit Butterreis und Sauce Tartare A(C)G(M)	8,90	Erdäpfel Gemüse mit Gebackenen Camembert A(C)G(L)	9,50	Gebratener Seehecht mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln A(L)H(D)	9,90	BM5				
D1	Dessert	Apfelkuchen mit Zimt-Vanillesauce A(C)G(F)	4,70	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster A(C)G	5,20	Heidelbeer-Topfenstrudel mit Vanillesauce A(C)G	4,70	Milchreis mit Weichseln G	4,90	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme A(G)	4,90	D1				
V1	Vegetarisch	Risotto Primavera mit viel Gemüse & Parmesan C, G, O	8,90	Marokkanischer Couscous mit Gemüse und Kichererbsen A, L, M (HOT)	7,80	Überbackne Quesadilla mit Gemüsefülle, Salsa (HOT) G, C, M, A, L	10,90	Champignonulasch mit Nockerl A, C, G	8,40	Gemüseauflauf mit Joghurt & Mozzarella G, A, C	9,70	V1				
V2	Ethno-Küche	Gemüsecurry mit Reis (Brokkoli, Karfiol, Paprika, Romanebohnen) G, H (HOT)	8,90	Linteneintopf mit Ingwer & Schwarzreis-Jasminreisbeilage (HOT) G, H	7,90	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H	8,90	Tofu Tikka Masala mit Basmatireis (HOT) G, H, F	8,90	Erbisen mit Chili-Tomaten & Basmatireis L, M (HOT)	7,80	V2				
V3	Vegetarische Hausmannskost	Tomaten-Gemüse-Fusilli mit Parmesan C, G, A, O, L	8,90	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Fülle & Käsesauce G, A, L, C	10,50	Grenadiermarsch A	7,90	Penne mit Paradeis-Olivengratin & Parmesan A, C, G	8,80	Gnocchi mit Käsesauce A, G, L, O	9,50	V3				
V4	Seitan	Süß-saurer Seitan mit Jasminreis (Vegan) A, F, M	7,90	Kraut-Tomatengemüse mit Seitanlaibchen A, C, F, M, L, O	8,30	Seitanknödel mit Cheddarsauce & Wedges M, G, F, A	9,80	Überbackener Karfiol mit Seitan G, A, F, C, M	8,70	Veganes Reis-„Fleisch“ mit Seitan (Vegan) A, F, M	7,70	V4				
VE1	Vegane Suppe	Erdäpfelsuppe mit veganer Seitanwurst A, L	4,50	Zucchini-cremesuppe mit Kürbiskernen L	4,70	Römische Kichererbsensuppe L	4,10	Erbisencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L	4,40	Rote Linsensuppe mit Gemüse M, O	4,10	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Tofuwürfeln mit Pesto, Bulgur mit Roten Rüben A, H, F	8,40	Mexikanisches Bohnenragout mit Wedges (HOT) M, A, L	7,90	Tomaten-Gemüse mit Hirse (mit Süßungsmittel)	7,80	Gemüseplatte mit zweierlei Bohnen & Jasminreis	7,80	Tabouleh mit Bulgur A	8,40	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Würziges Linsen-Kitchari mit Naturreis M	7,90	Spaghetti Carbonara mit veganem Speck & veganem Parmesan A, H, M, F	8,30	Soja-Gulasch mit Hörnchen A, F	8,20	Erdäpfelgulasch mit Linsen L, M	7,90	Südafrikanisches Süßkartoffelragout mit Kohlsprossen HOT M	8,90	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Erdäpfelsuppe mit veganer Seitanwurst A, L	10,90	Zucchini-cremesuppe mit Kürbiskernen	10,90	Römische Kichererbsensuppe L	10,80	Erbisencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L	10,90	Rote Linsensuppe mit Gemüse M, O	10,90	VM1				
		Tofuwürfeln mit Pesto, Bulgur mit Roten Rüben A, H, F		Spaghetti Carbonara mit veganem Speck & veganem Parmesan A, H, M, F		Soja-Gulasch mit Hörnchen A, F		Erdäpfelgulasch mit Linsen L, M		Südafrikanisches Süßkartoffelragout mit Kohlsprossen HOT M						

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