


21. KW		MONTAG 18.05.		DIENSTAG 19.05.		MITTWOCH 20.05.		DONNERSTAG 21.05.		FREITAG 22.05.		SAMSTAG 23.05.		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
A1	Tagessuppe	Zucchini-cremesuppe <small>G(L)</small>	4,30	Sellerie-cremesuppe <small>G(L)</small>	4,20	Karotten-Ingwer-cremesuppe <small>G(L)</small>	4,20	Grießnockerlsuppe mit Wurzelgemüse <small>A(C)G(L)</small>	4,20	Knoblauch-cremesuppe mit Croutons <small>G(L)</small>	4,20	Fisolensuppe mit Wurzelgemüse <small>G(L)</small>	4,20	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Gebackene Champignons mit Risi-Pisi und Sauce Tartare <small>A(C)G</small>	8,90	Spaghetti „Carbonara“ mit Parmesan	9,20	Champignon-Rahmgulasch mit Semmelknödel <small>A(C)G(L)</small>	8,90	Eiernockerl mit Speck <small>A(C)G</small>	8,90	Grammelknödel mit Sauerkraut und Bratensaft <small>A(C)G(L)M(F)</small>	8,90	Grammelknödel mit Sauerkraut und Bratensaft <small>A(C)G(L)M(F)</small>	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Reisfleisch ala Sacher	9,50	Kalbs-Rahmgulasch mit Nockerl <small>A(C)G(L)</small>	9,90	Faschierter Braten mit Butter-Babykarotten und Erdäpfelpüree	9,70	Safran-Joghurt-Hühnercurry mit Basmatireis	9,70	Seelachs im Backteig dazu Erdäpfel-Mayonnaise Salat <small>A(C)G(D)M</small>	10,90		BM2						
BM3	Bistro/Manufaktur	Berner Würstel mit Wedges dazu Zwiebeln und Ketchup <small>A(G)L(M)</small>	9,40	Chicken Tikka Masala mit Basmatireis	9,50	Serbisches Bohnengulasch mit Wurst & Speck <small>A(L)</small>	9,50	Kümmel-Schweinsbraten mit Serviettenknödel und gedünstetem Sauerkraut	9,90	Hühnergesschnetzeltes mit Pilzen dazu Erbsenreis	9,90		BM3						
BM4	Bistro/Manufaktur	Chinesisches Mango-Huhn mit Jasminreis	9,70	Fleischbällchen in Tomatensauce mit Salzkartoffeln	9,50	Thai-Hühnerstreifen mit Chili, Gemüse und Gebratenem Reis	9,50	Schweine-Filet Spitzen mit Pfeffer- Speck Sauce dazu Kroketten <small>A(C)G(L)M(F)O</small>	10,70	Erdäpfel-Grünkohl Eintopf mit Frankfurter <small>A(G)L</small>	9,40	Erdäpfel-Grünkohl Eintopf mit Frankfurter <small>A(G)L</small>	9,40	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Lasagne al Forno	9,90	Gebratene Augsburgers mit Rahmfisolen und Rösti <small>A(G)L</small>	8,70	Hühner-Paprikasch mit Nockerl	8,90	Gnocchi mit Käsesauce und gebratenen Hühnerstreifen	9,50	Überbackene Schinkennudeln	8,90		BM5						
D1	Dessert	Nuss-Nougatknödel mit Butterbrösel <small>A(C)G(F)H</small>	4,90	Gebackene Apfelfringe mit Vanillesauce und Zimtucker <small>A(C)G</small>	4,70	Tiramisu <small>A(C)G(L)</small>	4,80	Mohnnudeln mit Apfelmus <small>A(C)G</small>	4,90	Powidl Tascherl mit Butterbrösel <small>A(C)G</small>	4,90	Powidl Tascherl mit Butterbrösel <small>A(C)G</small>	4,90	D1					
V1	Vegetarisch	Champignon-Reis-Gulasch	7,80	Rote Rübenrisotto mit Zucchini & Parmesan <small>C, G, O</small>	8,90	Gegarte Fisolen mit Räucherkäse-Sauce, Kräuter-couscous <small>A, G</small>	8,70	Erbsenlaibchen, Farfalle mit Käsesauce <small>A, G, L, C</small>	7,80	Zucchini-Schafskäse-Nudeln <small>A, G, L, M</small>	8,90	Tomaten-Gemüse-Penne mit Parmesan <small>C, G, A, O, L</small>	8,90	V1					
V2	Ethno-Küche	Tofu mit Kokos, Erbsen, Karotten & Basmatireis <small>F, H</small>	8,40	Gemüse-Pulao mit Karotten, Karfiol & Kichererbsen	7,90	Erdäpfel-Karfiol-Corma mit Basmatireis in Kokosmilch <small>HOT</small>	8,30	Linsen-Erdäpfel-Gemüsecurry <small>(HOT) H, O, L, A</small>	7,90	Brokkoli mit Mozzarella & Joghurt, würzige Basmatireis <small>(HOT) G, H</small>	8,90		V2						
V3	Vegetarische Hausmannskost	Fusilli mit Spinat und Käse <small>A, G</small>	8,30	Fettuccine Alfredo – mit Parmesan-Petersilie-Sauce <small>A, G, C, M</small>	8,90	Cremiges Champignonragout mit Majoran & Hörnchen <small>A, G, L</small>	7,90	Spaghetti napoletana - mit Paradeisern, Basilikum, Knoblauch und Parmesan <small>C, G, A, L</small>	8,90	Spinatlasagne mit würziger Tomatensauce <small>L, G, A, M</small>	9,90		V3						
V4	Seitan	Mongolische Seitanstreifen mit Gemüse-Reis <small>(Vegan) A, F, M</small>	8,30	Seitan Eszterhazy mit Semmelknödel <small>O, L, G, A, F, C, M</small>	8,70	Spaghetti Bolognese aus Seitan mit veganem Parmesan <small>(Vegan) A, H, M, L, F, O</small>	8,20	Veganes Gemüsepaella mit Seitan <small>A, F, M</small>	8,30	Seitanstreifen in Senf mit Wedges & Gemüse <small>(Vegan) M, A, F, O</small>	8,30		V4						
VE1	Vegane Suppe	Grüne Minestrone <small>O, L, M</small>	4,10	Sellerie-cremesuppe mit gerösteten Mandeln <small>H, A, L, M, O</small>	4,30	Pfirsich-Kaltschale <small>A</small>	5,20	Brokkolicremesuppe mit Vollkorn-Croutons <small>A</small>	4,90	Fisolensuppe <small>A, O</small>	4,40		VE1						
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Hafercreme-Brokkoliragout mit Rollgerste <small>A</small>	7,90	Chili sin Carne <small>(HOT) A, M</small>	8,90	Würzige Rote Linsen-Gemüsepfanne mit Quinoa <small>L</small>	7,90	Kichererbsen in Tomatensauce mit Bulgur <small>(mit Süßungsmittel) (HOT) A</small>	7,80	Gemüse-Bohnen-Eintopf mit Thymian <small>(mit Süßungsmittel) L</small>	7,80	Grünkohleintopf mit Sojagulasch <small>A, M, F</small>	7,80	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Weißböhnen mit Rosmarin, Ofenerdäpfel <small>M, A, F</small>	8,40	Gnocchi in Kräutersauce mit Oliven, Paprika und getrockneten Tomaten <small>A, O</small>	9,70	Gemüse-Süßkartoffel-Laibchen, Erdäpfelpüree <small>A, O, F</small>	9,80	Würzige Veganitos <small>M, A (HOT)</small>	9,70	Räuchertofu mit Karottenpüree & Gemüse <small>F</small>	9,20		VE3						
VM1	Veganes Menü-Combo	Grüne Minestrone <small>O, L, M</small>	10,90	Sellerie-cremesuppe mit gerösteten Mandeln <small>A, H, L, M, O</small>	11,90	Pfirsich-Kaltschale <small>A</small>	11,90	Brokkolicremesuppe mit Vollkorn-Croutons <small>A</small>	11,70	Fisolensuppe <small>A, O</small>	11,50		VM1						
	Hafercreme-Brokkoliragout mit Rollgerste <small>A</small>	Chili sin Carne <small>(HOT) A, M</small>		Würzige Rote Linsen-Gemüsepfanne mit Quinoa <small>L</small>		Kichererbsen in Tomatensauce mit Bulgur <small>(mit Süßungsmittel) (HOT) A</small>		Gemüse-Bohnen-Eintopf mit Thymian <small>(mit Süßungsmittel) L</small>											

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

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

 Vegetarisch
 VEGAN

Neu bei ViennaFood: IR-Menüs (VRM) Ideal für Menschen mit Insulinresistenz – und für alle, die sich bewusst und ausgewogen ernähren möchten. (Angaben zu kcal / g KH). Unsere speziell abgestimmten Menüs unterstützen einen stabilen Blutzuckerspiegel durch: • ausgewogene Nährstoffverteilung; • ballaststoffreiche Zutaten; • reduzierten Zuckergehalt. Frisch gekocht. Durchdacht zusammengestellt. Mit optimalem Mahlzeitenrhythmus für mehr Wohlbefinden im Alltag. Jetzt bequem bestellen und bewusst genießen!