



Liebe Kundinnen und Kunden, am Montag, den 25. Mai, haben wir aufgrund des Pfingstmontags geschlossen. Bestellungen für Dienstag können bis Freitag, den 22. Mai, 16:00 Uhr aufgegeben werden. Vielen Dank für Ihr Verständnis!

**SPEISEKARTE FÜR
22. WOCHE
25.05-30.05.2026**
Bestellblatt für die KW 22.

ALLERGENE: A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch, H - Schalenfrüchte, I - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulphite, P - Lupinen, R - Weichtiere

22. KW		MONTAG 25.05.	DIENTAG 26.05.	MITTWOCH 27.05.	DONNERSTAG 28.05.	FREITAG 29.05.	SAMSTAG 30.05.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
A1	Tagessuppe		Ungarische Gulaschsuppe _L 4,50	Süßkartoffel-Rosmarincremesuppe _{G(L)} 4,30	Hühner-Einmachsuppe _{A(G)L} 4,20	Minestrone _L 4,20	Maiscremesuppe mit Chili _G 3,90	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur		Bärlauch-Spargel Käsespätzle mit Röstzwiebel _{A(C)(G)L} 9,90	Erdäpfel-Gulasch mit Debreziner & Rahm _{G(L)} 8,90	Garnelen im Backteig mit Wedges und Cocktail-Dip _{A(C)(G)(D)(B)(M)} 10,90	Rahmfisolen mit Rösti und Ei _{A(C)(G)L} 8,90	Rahmfisolen mit Rösti und Ei _{A(C)(G)L} 8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur		Hühnerstreifen „Süß-Sauer“ mit Eierreis 9,50	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 10,90	Tiroler Gröstl mit Kren _L 10,90	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur		Puten-Rahmgulasch mit Butterockerl _{A(C)(G)(L)(M)(F)} 9,50	Schweine-Natur Schnitzel mit Speck-Zwiebel-Champignons und Räucherkäse Überbacken dazu Ofen-Wedges _G 10,70	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaft _{A(C)(G)(L)(M)(O)(F)} 9,50	Hühner-Ragout mit Honig-Senf Sauce und Reis _{A(G)(L)(M)} 9,70	Hühner-Ragout mit Honig-Senf Sauce und Reis _{A(G)(L)(M)} 9,70	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur		Speck Linsen mit Semmelknödel 8,90	Gebackenes Sesam-Hühnerschnitzel mit Gemüse-reis und Kräuterdip _{A(C)(G)(L)(M)} 9,70	Hühnerfilet 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)} 9,90	Sur-Braten mit Speck-Kraut und Semmelknödel _{A(C)(G)(L)(M)(F)(O)} 9,90	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur		Makkaroni Bolognese mit Parmesan 8,90	Gebackener Brokkoli mit Butterreis und Sauce Tartare _{A(C)(G)(M)} 8,70	Mediterranes Gemüse Ragout mit Gratiniertem Camembert und Rosmarinkartoffeln _{G(L)(O)} 9,50	Gebratener Seehecht mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln _{A(L)(H)(D)} 10,70		BM5					
D1	Dessert		Kaiserschmarren mit Zwetschenröster _{A(C)(G)} 5,40	Heidelbeer Topfenstrudel mit Vanillesauce _{A(C)(G)} 4,90	Dukatenbuchteln mit Vanillesauce _{A(G)(C)(H)} 5,20	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme _{A(G)} 5,30		D1					
V1	Vegetarisch		Gemüse mit Parmesan-Käsesauce, würzigen Erdäpfeln _{M, G, A, L, C} 8,70	Gnocchi in cremiger Spinat-sauce mit Räucherkäse _{A, O, G} 8,90	Fusilli mit Brokkoli-Blauschimmelkäse-Sauce und Mandeln _{A, H, G, L, M} 8,90	Sojawürfeln in Wurzelsauce mit Spaghetti _{A, G, M, O, L, F} 7,90	Fisolengemüse, Champignonulash _{A, G, M} 7,80	V1					
V2	Ethno-Küche		Süßkartoffel Tikka Masala, Basmatireis _{(HOT) G, H} 8,60	Indisches Gemüsecurry mit Kräuter-Couscous _{(HOT) A, H} 8,30	Karfiol und Kichererbsen in Spinatsauce, Basmatireis 8,70	Indisches Gemüsebiryani _{(HOT) G, H} 8,30		V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost		Penne Arrabiata mit Parmesan _{A, C, G (HOT)} 8,70	Champignonrisotto mit Parmesan _{C, G, O, L, M} 8,90	Gemüseallerlei mit Käse überbacken _{G, A, C} 8,90	Makkaroni Mailänder mit Gemüse und Parmesan _{A, C, G} 8,90		V3					
V4	Seitan		Champignon-Seitan-Ragout mit Nockerln _{A, C, G, F, M} 7,90	Bohngemüse mit Seitanulash _{A, F, G, M} 8,90	Veganes Chow Mein - gebratener Asianudeln mit Seitan & Gemüse _{(Vegan) A, E, F, M, O} 8,40	Kohlaufauf mit Seitan _{C, G, M, A, F, O} 8,90		V4					
VE1	Vegane Suppe		Erbsensuppe _{A, O, L} 4,10	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate _A 4,30	Apfelsuppe mit Zimt _A 4,10	Spanische Kichererbsensuppe 4,10		VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät		Polenta mit Basilikum & Bohnenragout _{(HOT) A} 7,90	Kohlsprossen mit Cashew-nüssen in Kokosmilch mit Jasminreis _{(HOT) H, M} 8,70	Gemüseintopf mit Eiergraupen _A 7,80	Letscho mit veganer Seitanwurst, Jasminreis _{M, A} 9,90	Nudeln mit geriebenem Tofu _{A, F} 8,90	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise		Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen _{A, O} 7,90	Rigatoni mit Melanzani, Oliven & veganem Parmesan _{A, H, M, O} 8,60	Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel _{A, M, L} 7,70	Hirselaibchen mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree _{A, M, F} 7,90		VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo		Erbsensuppe _{A, O, L} 9,90	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate _A 10,80	Apfelsuppe mit Zimt _A 10,90	Spanische Kichererbsensuppe 10,90		VM1					
			Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen _{A, O} 9,90	Kohlsprossen mit Cashew-nüssen in Kokosmilch mit Jasminreis _{(HOT) H, M} 10,80	Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel _{A, M, L} 10,90	Hirselaibchen mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree _{A, M, F} 10,90							

PFINGSTMONTAG

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!

viennafood.at

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