

24. KW		MONTAG 08.06.		DIENSTAG 09.06.		MITTWOCH 10.06.		DONNERSTAG 11.06.		FREITAG 12.06.		SAMSTAG 13.06.		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
A1	Tagessuppe	Hühnersuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse <small>A(C)(G)(L)</small>	4,30	Curry-Karottensuppe <small>G(L)</small>	4,20	Brokkolicremesuppe mit Gerösteten Mandeln <small>G(L)(H)</small>	4,20	Champignoncremesuppe <small>G(L)</small>	4,20	Knoblauchcremesuppe mit Kräuter-Croutons <small>A(G)(L)(J)</small>	4,10	Tomatencremesuppe mit Mozzarella	4,20	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Rahm-Eierschwammerl mit Semmelknödel <small>A(C)(G)(L)</small>	9,50	Erdäpfel-Brokkoli Auflauf mit Rahm <small>C(G)(L)</small>	8,90	Gebackener Emmentaler mit Reis dazu Preiselbeeren und Sauce Tartare <small>A(C)(G)(M)</small>	8,90	Gebackene Spinat-Käse Palatschinken mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare <small>A(C)(G)(L)(M)</small>	9,50	Geröstete Knödel mit Ei <small>A(C)(G)</small>	8,90	Geröstete Knödel mit Ei <small>A(C)(G)</small>	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Koreanisches Bulgogi vom Rind mit Reis <small>A(L)(F)(J)(E)</small>	9,60	Szegediner Krautfleisch mit Sauerrahm und Semmelknödel <small>A(C)(G)(L)</small>	9,30	Rosmarinhuhn mit Basilikum-Mozzarella Reis und Knoblauchsauce <small>A(G)(L)</small>	9,70	Rinds-Geschmetzeltes ala Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel <small>A(L)(M)(F)(C)</small>	9,90	Fiakergulasch mit Frankfurter/Ei/Essiggurkerl und Semmelknödel <small>A(C)(G)(L)</small>	9,70	Fiakergulasch mit Frankfurter/Ei/Essiggurkerl und Semmelknödel <small>A(C)(G)(L)</small>	9,70	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Gebackenes Cordon Bleu vom Huhn mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare <small>A(C)(G)(L)(M)</small>	9,80	Chili con Carne mit Tortillachips und Cheddarkäse <small>G(L)</small>	9,70	Geschmorter Schweinsbraten mit Wurzel-Rahmsauce und Kroketten <small>A(C)(G)(L)(M)(F)(D)</small>	9,90	Überbackene Hühner-Burritos mit Schnittlauch-Rahm <small>A(G)(L)</small>	9,70	Gebackener Barsch mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare <small>A(C)(G)(D)(M)</small>	9,90			BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Hühner-Parmesan Geschmetzeltes mit Reis <small>A(G)(L)</small>	9,20	Kalbsbutter Schnitzel mit Kartoffelpüree/ Bratensaft und Röstzwiebel <small>A(C)(G)(L)(M)(F)</small>	9,90	Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Reis <small>A(C)(L)</small>	9,20	Specklinsen mit Semmelknödel <small>A(C)(G)(L)</small>	8,80	Gebratenes Schweineschnitzel gefüllt mit Salami & Käse dazu Kartoffelpüree und Bratenjus <small>G(L)(F)</small>	9,90	Gebratenes Schweineschnitzel gefüllt mit Salami & Käse dazu Kartoffelpüree und Bratenjus <small>G(L)(F)</small>	9,90	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Spaghetti alla Bolognese mit Parmesan <small>A(L)(G)</small>	8,90	Hühner-Steak mit Gemüse/ Bratkartoffel und Kräuterbutter <small>G(L)</small>	8,90	Gnocchi mit Speck-Ei Obersauce und Parmesan <small>A(C)(G)(L)</small>	8,70	Hascheehörnchen mit Rahm <small>A(C)(G)(L)</small>	8,70	Gebratene Blunz' n Radln mit Sauerkraut und Kartoffelschmarren <small>A(G)(L)</small>	8,90	Gebratene Blunz' n Radln mit Sauerkraut und Kartoffelschmarren <small>A(G)(L)</small>	8,90	BM5					
D1	Dessert	Sacher Schnitte <small>A(C)(G)(E)(F)(H)</small>	4,90	Topfentascherl mit Butterbrösel und Erdbeer-Röster <small>A(C)(G)</small>	4,90	Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>A(C)(G)</small>	4,70	Topfenschmarren mit Zwetschenröster <small>A(C)(G)</small>	5,90	Marillen-Palatschinken <small>(2 Stk.) A(C)(G)</small>	4,90			D1					
V1	Vegetarisch	Penne Pomodori mit Knoblauch & Parmesan <small>A, C, G, L, M</small>	8,60	Polenta mit Champignonsauce <small>A, G, M</small>	7,90	Wrap gefüllt mit Gemüse, Salat, Tomate und Currysauce <small>G, A</small>	9,80	Würzige Kichererbsenlaibchen, Gemüse mit Weißkäsesauce <small>A, G</small>	8,40	Rigattoni in Lauchsauce mit Parmesan <small>A, C, G</small>	7,70	Erbseintopf mit Gemüselaiichen <small>A, G, C, L, O</small>	7,90	V1					
V2	Ethno-Küche	Gemüse mit Mozzarella in würzigem Joghurt, Basmatireis <small>(HOT) G, H, L</small>	8,70	Karamancurry mit Basmatireis <small>(Schwarzbohnen) H (HOT)</small>	8,40	Rotes Linsen-Tikka Masala, Gemüse mit Ingwer <small>(HOT) L, O, M, G, H</small>	8,90	Überbackener Kohlsprossenauflauf mit Karotten & Hirse <small>G, C, M</small>	8,70	Reis-Brokkoli-Curry <small>G, H (HOT)</small>	8,80			V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Tofu mit Pesto, Zucchini in Tomatensauce und Bulgur <small>A, H, F</small>	8,90	Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan <small>G, A, M, C</small>	8,70	Spinat-Risotto mit Parmesan <small>C, G, M, O</small>	8,80	Erdäpfel-Mozzarella-Palاک, Basmatireis mit Ingwer & Karotten <small>(HOT) G, M</small>	8,90	Krautfleckerl <small>(Vegan) A</small>	7,90			V3					
V4	Seitan	Seitanstreifen in Wurzelsauce mit Spaghetti <small>A, F, M, G, O, L</small>	7,80	Seitanstreifen in gebratener Paprikasauce, Rösterdäpfel <small>(Vegan) A, F, M</small>	8,80	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Couscous <small>(Vegan) A, F, M</small>	7,80	Seitan-Curry mit Jasminreis <small>(Vegan) A, F, M</small>	7,80	Lasagne Bolognese mit Seitan und Tomatensauce <small>L, G, A, F, M, O</small>	9,50			V4					
VE1	Vegane Suppe	Minestrone mit Mungobohnen <small>L, O</small>	4,20	Zucchinicremesuppe mit Naturreis	4,10	Karfiolsuppe mit Gemüse <small>A, L</small>	4,30	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln <small>H, A, L, M, O</small>	4,40	Marokkanische Gemüsesuppe <small>(HOT) L, M</small>	3,90			VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Wokgemüse mit Erdäpfelpüree <small>A, O</small>	9,80	Gemüse in Erbsenpüree, Naturreis <small>(mit Süßungsmittel)</small>	7,80	Chili sin Carne mit Süßkartoffeln <small>M (HOT)</small>	8,90	Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan <small>A, H, L, M</small>	7,90	Rote Linsen mit Kokos (Dhal), Cous-cous <small>A, H (HOT)</small>	7,80	Sojagulasch mit Jasminreis <small>A, F</small>	7,80	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Fakorizo (griechische Linsen-Reis-Eintopf)	8,50	Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reiscreme	8,30	Räuchertofu mit Wedges und Senfsauce <small>F, M, O, A</small>	8,70	Gemüsegulasch mit Bulgur <small>A</small>	7,80	Erdäpfelgulasch mit veganer Seitanwurst <small>A, L</small>	8,50			VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Minestrone mit Mungobohnen <small>L, O</small>	11,50	Zucchinicremesuppe mit Naturreis	10,90	Karfiolsuppe mit Gemüse <small>A, L</small>	11,90	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln <small>H, A, L, M, O</small>	11,80	Marokkanische Gemüsesuppe <small>(HOT) L, M</small>	10,90			VM1					
	Fakorizo (griechische Linsen-Reis-Eintopf)	Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reiscreme		Chili sin Carne mit Süßkartoffeln <small>M (HOT)</small>		Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan <small>A, H, L, M</small>		Erdäpfelgulasch mit veganer Seitanwurst <small>A, 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

BESTELHOTLINE: 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!