



27. KW		MONTAG 29.06.		DIENSTAG 30.06.		MITTWOCH 01.07.		DONNERSTAG 02.07.		FREITAG 03.07.		SAMSTAG 04.07.		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
A1	Tagessuppe	Käsecremesuppe mit Croutons <small>A)(G)(L)</small>	4,30	Ungarische Gulaschsuppe <small>L)</small>	4,70	Süßkartoffel-Rosmarincremesuppe <small>G)(L)</small>	4,30	Hühner-Einmachsuppe <small>A)(G)(L)</small>	4,20	Minestrone <small>L)</small>	4,20	Leberknödelsuppe <small>A)(G)(L)</small>	4,30	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Überbackene Spinat-Feta Tasche auf Rätatouille <small>A)(G)</small>	8,90	Erdäpfel-Bärlauch Auflauf mit Rahm <small>A)(G)(L)</small>	8,90	Erdäpfel-Gulasch mit Debreziner & Rahm <small>G)(L)</small>	8,90	Gebackene Garnelen mit Ofen-Wedges und Cocktail-Dip <small>A)(G)(D)(B)(M)</small>	9,80	Rahmfisolen mit Rösti und Ei <small>A)(G)(L)</small>	8,90	Rahmfisolen mit Rösti und Ei <small>A)(G)(L)</small>	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Putenpfanne „Süß-Sauer“ mit Reis <small>A)(F)</small>	9,70	Gebatene Mais-Hendlbrust auf Getrüffeltem Erdäpfelpüree und Mandel-Brokkoli <small>A)(G)(L)(H)(F)</small>	9,50	Erdäpfel Auflauf mit Schinken und Mozzarella Überbacken dazu Schnittlauch-Rahm <small>G)(G)(L)</small>	9,50	Rinds-Geschnetzeltes „Stroganoff“ dazu Kroketten <small>A)(G)(L)(M)(F)(D)</small>	10,50	Tiroler Gröstl mit Kren <small>L)</small>	10,90	Tiroler Gröstl mit Kren <small>L)</small>	10,90	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Hühner-Estragon Geschnetzeltes mit Nockerl <small>A)(G)(L)</small>	10,50	Puten-Rahmgulasch mit Butternockerl <small>A)(G)(L)(M)(F)</small>	9,50	Schweine-Natur Schnitzel mit Speck-Zwiebel-Champigno und Räucher-käse Überbacken dazu Kräuter-Bratkartoffel <small>G)</small>	11,20	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaft <small>A)(G)(L)(M)(O)(F)</small>	9,70	Hühner-Ragout mit Honig-Senf Sauce und Reis <small>A)(G)(L)(M)</small>	9,70	Hühner-Ragout mit Honig-Senf Sauce und Reis <small>A)(G)(L)(M)</small>	9,70	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Gebackenes Sur-Schnitzel mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare <small>A)(G)(L)(M)</small>	9,90	Rindsbraten mit Rotkraut und Erdäpfelknödel <small>A)(G)(L)(F)(D)</small>	10,70	Gebackenes Sesam-Hühnerschnitzel mit Gemüsereis und Käuterdip <small>A)(G)(L)(M)</small>	9,90	Hühnerfilet mit Schafkäse-Kräuter Kruste auf Tomaten-Mascarpone Penne <small>A)(G)(L)(H)</small>	9,90	Sur-Braten mit Speck-Kraut und Semmelknödel <small>A)(G)(L)(M)(F)(D)</small>	10,50		BM4						
BM5	Bistro/Manufaktur	Rahm-Portobello Pilze mit Speck und Semmelknödel <small>A)(G)(L)</small>	8,90	Spaghetti alla Bolognese mit Grana Padano <small>A)(G)(L)</small>	9,50	Gebackener Brokkoli mit Buttereis und Sauce Tartare <small>A)(G)(M)</small>	8,70	Falafel mit Hummus und Ofengemüse <small>A)(M)(F)</small>	9,20	Gebatener Seehecht mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln <small>A)(L)(H)(D)</small>	9,70		BM5						
D1	Dessert	Apfelkuchen mit Zimt-Vanillesauce <small>A)(G)(F)</small>	4,90	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster <small>A)(G)</small>	5,20	Heidelbeer Topfenstrudel mit Vanillesauce <small>A)(G)</small>	4,90	Milchreis mit Weichseln <small>G)</small>	5,20	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme <small>A)(G)</small>	5,40	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme <small>A)(G)</small>	5,40	D1					
V1	Vegetarisch	Erbseintopf mit Nockerln <small>A, C</small>	8,60	Risotto Tricolor mit Parmesan <small>C, G, O, M</small>	8,90	Hirselaibchen mit Gemüseteller & Weißkäsedipper <small>G, A, C, M</small>	8,70	Überbackene Wrap mit Gemüsefülle <small>G, C, M, A</small>	9,50	Rigatoni in Lauchsauce mit Parmesan <small>A, C, G</small>	8,30	Erdäpfelintopf, Gümelaibchen mit Brokkoli <small>A, C, G</small>	7,80	V1					
V2	Ethno-Küche	Indisches Rajma (Bohnencurry) mit Jasminreis <small>G, H, M (HOT)</small>	8,50	Kichererbsencurry mit Rüben & Basmatireis mit Karotten <small>(HOT) M, H</small>	8,40	Rotes Linsencurry mit Grünem Masala-Reis <small>(HOT) H, A</small>	8,60	Würzige Tofuwürfel mit Tomaten, Basmatireis <small>(HOT) G, H, F</small>	8,90	Fisolencurry mit Kokosmilch, Basmatireis mit Paprika <small>(HOT) H</small>	8,70		V2						
V3	Vegetarische Hausmannskost	Spaghetti Napoletana mit Parmesan <small>C, G, A, L</small>	8,90	Gnocchi in cremiger Paprikasauce mit Parmesan <small>C, G, A, O</small>	9,40	Vollkornpenne mit Gemüse & Mozzarella <small>G, A</small>	8,90	Fettuccine in Champignonsauce & Räucherkäse <small>G, A</small>	8,40	Ricottaläsagne mit Tomatensauce <small>G, A, L</small>	9,90		V3						
V4	Seitan	Cremiges Champignonragout mit Seitan & Nudeln <small>A, G, F, M</small>	7,90	Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln <small>(HOT) A, G, F, M</small>	8,60	Chili sin Carne mit Seitan, geriebenem Käse & Tortillachips <small>(HOT) A, G, F, M</small>	9,60	Grünkohleintopf mit Seitanlaibchen <small>A, C, F, M, O</small>	8,30	Würzige Seitanstreifen gegrillt mit Peperonatasauce und Rösterdäpfel <small>(Vegan) M, A, F</small>	8,60		V4						
VE1	Vegane Suppe	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen <small>A</small>	4,90	Karfiolcremesuppe mit Croutons <small>A</small>	4,90	Gemüsesuppe mit weißen Bohnen <small>O</small>	4,30	Bunte Gemüsesuppe <small>A</small>	4,10	Bohnengulasch mit Seitan <small>L, A, F, M, O</small>	4,30		VE1						
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Quinoa mit Roter Rube & Kapern <small>(HOT) A, L, O</small>	9,00	Polenta mit Basilikum, Gemüse & Salsa (mit Süßungsmittel) <small>(HOT) A, L, O</small>	8,30	Gemüse mit Linsencreme, Ofenerdäpfel <small>M, L, O</small>	8,70	Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis <small>A</small>	7,80	Gemüse in Senfsauce mit Wedges <small>M, O, A</small>	8,30	Mediterranes Gemüseallerlei mit Oliven, Naturreis <small>O</small>	8,60	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Tofu mit Erdnuss-sauce, Basmatireis mit Gemüse <small>(HOT) E, N, A, F</small>	9,30	Grießnudeln mit Marillenmarmelade <small>A</small>	7,90	Gebatenes Gemüse mit Knoblauch, Erdäpfelpüree <small>A, O, M</small>	8,80	Grüner Bohnenaufbau mit Erbsenprotein <small>A</small>	10,70	Marokkanisches Gemüse-Süßkartoffelragout & Couscous <small>A</small>	8,60		VE3						
VM1	Veganes Menü-Combo	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen <small>A</small>	12,90	Karfiolcremesuppe mit Croutons <small>A</small>	11,50	Gemüsesuppe mit weißen Bohnen <small>O</small>	11,70	Bunte Gemüsesuppe <small>A</small>	10,70	Bohnengulasch mit Seitan <small>L, A, F, M, O</small>	10,90		VM1						
	Quinoa mit Roter Rube & Kapern <small>(Vegan) (HOT) A, F, M</small>	Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln <small>(Vegan) (HOT) A, F, M</small>		Gemüse mit Linsencreme, Ofenerdäpfel <small>M, L, O</small>		Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis <small>A</small>		Marokkanisches Gemüse-Süßkartoffelragout & Couscous <small>A</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](http://www.viennafood.at)

**BESTELLSHOTLINE: 0664 885 14 168**  
**ONLINE BESTELLUNG [WWW.VIENNAFOOD.AT](http://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!

