

30. KW		MONTAG 20.07.		DIENSTAG 21.07.		MITTWOCH 22.07.		DONNERSTAG 23.07.		FREITAG 24.07.		SAMSTAG 25.07.		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
A1	Tagessuppe	Erdäpfelcremesuppe G(L)	4,20	Karfiolcremesuppe G(L)	4,20	Speckknödelsuppe A(C)G(L)	4,40	Tomatencremesuppe mit Mozzarella-Perlen G(L)	4,20	Rindssuppe mit Kaspressknödel A(C)G(L)	4,70		A1						
BM1	Bistro/ Manufaktur	Rahm-Linsen mit Wurzelgemüse und Semmelnködel A(C)G(L)	8,70	Überbackener Erdäpfel-Feta- Lauch Auflauf mit Rahm C(G)L	8,70	Gemüse-Reispfanne mit Fetakäse G(L)	8,70	Käsespätzle mit Röstzwiebel A(C)F(E)N	9,50	Frühlingsrollen mit Gemüse- Eierreis und Sweet-Chili Dip A(C)G(L)M	8,90		BM1						
BM2	Bistro/ Manufaktur	Pulled Pork mit Mac & Cheese und Jalapenos A(C)G(L)M(F)	9,90	Rindsgulasch mit Nockerl A(C)G(L)	9,70	Gebackenes Hühner-Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren A(C)G	9,50	Überbackene Hühnerbrust mit Camembert & Schinken dazu Babykarotten und Wildreis G(L)	9,90	Puten-Geschnetzeltes mit Spargel & Bärlauch dazu Reis A(G)L(M)F	10,50	Puten-Geschnetzeltes mit Spargel & Bärlauch dazu Reis A(G)L(M)F	10,50	BM2					
BM3	Bistro/ Manufaktur	Asiatisches Puten Chop-Suey mit Reis A(F)L	9,90	BBQ Spareribs mit Chips-Kartoffeln und Schnittlauchrahm A(L)O(F)	10,90	Beef Burrito mit Salsa und Schnittlauch-Rahm A(G)L	10,70	Köttbullar mit Kartoffelpüree/ Röstzwiebel und Preiselbeeren A(C)G(L)F	8,90	Seelachs im Backteig mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A(C)G(F)D(M)	10,40		BM3						
BM4	Bistro/ Manufaktur	Hühner-Paprika Geschnetzeltes mit Nockerl A(C)G(L)	8,90	Hühner Curry mit Cashew Kernen und Basmatireis G(L) (HOT)	9,40	Asiatische Sweet Chili Pfanne mit Huhn und Reis F(M)A(L)	9,90	Buttermilch Backhendl mit Erdäpfel-Gurkensalat A(C)G(M)	9,80	Bandnudeln mit Steinpilzen und Gebratenen Rinds-Beiriedstreifen A(C)G(L)	10,90	Bandnudeln mit Steinpilzen und Gebratenen Rinds-Beiriedstreifen A(C)G(L)	10,90	BM4					
BM5	Bistro/ Manufaktur	Gnocchi mit Bärlauch- Obersauce und Eier- schwammerl / Parmesan A(C)G(L)	9,20	Gebratene Maishendlbust mit Spargel-Ragout Hollandaise und Petersilkartoffeln A(C)G(L)	8,50	Ungarische Jägerpfanne mit Champignons/Faschiertem und Hörnchen A(C)G(L)	8,90	Lasagne al Forno mit Parmesan A(C)G(L)	9,70	Faschierter Puszta Braten mit Erdäpfelpüree A(C)G(L)O(F)	9,90	Faschierter Puszta Braten mit Erdäpfelpüree A(C)G(L)O(F)	9,50	BM5					
D1	Dessert	Zwetschenknödel mit Butterbrösel A(C)G	5,90	Schokoküchlein mit flüssigem Kern dazu Vanillecreme und Beerenmark A(C)G(F)H	4,90	Profiterol Weißer und Dunkler Schokolade A(C)G(F)H	4,70	Topfenknödel mit Rahm- füllung und Erdbeerröster A(C)G	4,90	Churros mit Zimt-Zucker und Karamellsauce A(C)G(F)H	5,20	Churros mit Zimt-Zucker und Karamellsauce A(C)G(F)H	5,20	D1					
V1	Vegetarisch	Überbackenes Tortilla mit Gemüse G, C, M, A	9,70	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	8,60	Fisolengemüse, Champignongulasch A, G, M	8,60	V1					
V2	Ethno-Küche	Rajma Masala - Würzige Rote Bohnen mit Kokosmilch-Basmatireis (HOT) H	8,60	Süßkartoffel Tikka Masala, Basmatiries (HOT) G, H	9,30	Indisches Gemüsecurry mit Kräuter-Couscous (HOT) A, H, O	7,90	Karfiol und Kichererbsen in Spinatsauce, Basmatireis (HOT) G, H	8,60	Indisches Gemüsebiryani (HOT) G, H	8,90		V2						
V3	Vegetarische Hausmanns- kost	Fusilli mit Gemüse, Tomatenpesto und Parmesan C, G, H, A, L, M, O	8,70	Penne Arrabiata mit Parmesan A, C, G (HOT)	8,90	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	8,70		V3						
V4	Seitan	Seitan in Zwiebelsauce mit Erdäpfelpüree M, A, F	8,90	Champignon-Seitan-Ragout mit Nockerln A, C, G, F, M	8,30	Bohngemüse mit Seitan-gulasch A, F, G, M	8,80	Veganes Chow Mein-gebräte- ner Asianudeln mit Seitan & Gemüse (Vegan) A, E, F, M, O	8,70	Kohlaufauf mit Seitan C, G, M, A, F, O	8,90		V4						
VE1	Vegane Suppe	Karottencremesuppe mit Ingwer A	4,30	Erbsensuppe A, O, L	4,20	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate A	4,10	Apfelsuppe mit Zimt A	4,20	Spanische Kichererbsensuppe	4,20		VE1						
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Rotes Linsencurry mit Tofu & Naturreis (HOT) F, H, A	8,70	Polenta mit Basilikum & Bohnenragout (HOT) A	8,40	Kohlsprossen mit Cashew- nüssen in Kokosmilch mit Jasminreis (HOT) H, M	8,90	Gemüse-eintopf mit Eiergrauen A	8,70	Letscho mit veganer Seitanwurst, Jasminreis M, A	9,90	Nudeln mit geriebenem Tofu A, F	8,90	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Spanische Süßkartoffel- Gemüsepfanne mit Couscous A	8,40	Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen A, O	8,40	Rigatoni mit Melanzani, Oliven & veganem Parmesan A, H, M, O	7,90	Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel A, M, L	7,90	Hirselaibchen mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree A, M, F	8,60		VE3						
VM1	Veganes Menü-Combo	Karottencremesuppe mit Ingwer A	11,30	Erbsensuppe A, O, L	10,40	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate A	10,90	Apfelsuppe mit Zimt A	11,30	Spanische Kichererbsensuppe	10,90		VM1						
		Spanische Süßkartoffel- Gemüsepfanne mit Couscous A		Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen A, O		Kohlsprossen mit Cashew- nüssen in Kokosmilch mit Jasminreis (HOT) H, M		Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel A, M, L		Hirselaibchen mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree A, M, F									

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

BESTELLHOTLINE: 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