

35. KW		MONTAG 24.08.		DIENSTAG 25.08.		MITTWOCH 26.08.		DONNERSTAG 27.08.		FREITAG 28.08.		SAMSTAG 29.08.			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 Kaspressknöde I A(C)(G)(L)	4,50		A1							
BM1	Bistro/Manufaktur	Rahm-Linsen mit Wurzelgemüse und Semmelknödel A(C)(G)(L)	8,80	Überbackener Erdäpfel-Feta-Lauch Auflauf mit Rahm C(G)(L)	8,70	Bohnengulasch mit Rahm A(G)(L)	8,90	Käsespätzle mit Röstzwiebel A(C)(G)(L)	9,40	Frühlingsrollen mit Gemüse Eierreis und Sweet-Chili Dip A(C)(F)(N)	9,30		BM1							
BM2	Bistro/Manufaktur	Pulled Pork mit Mac & Cheese und Jalapenos A(C)(G)(L)(M)(F)	10,50	Rindsgulasch mit Nockerl A(C)(G)(L)	9,90	Gebackenes Hühner-Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren A(C)(G)	9,90	Überbackene Hühnerbrust mit Camembert & Schinken dazu Babykarotten und Wildreis G(L)	10,50	Puten-Geschnetzeltes mit Honig-Senf Sauce dazu Reis A(G)(L)(M)(F)	10,50	Puten-Geschnetzeltes mit Honig-Senf Sauce dazu Reis A(G)(L)(M)(F)	10,50	BM2						
BM3	Bistro/Manufaktur	Asiatisches Puten Chop-Suey mit Reis A(F)(L)	9,90	Barbecue Spareribs mit Chips-Kartoffeln und Schnittlauchrahm A(L)(J)(F)	10,90	Beef Burrito mit Salsa und Schnittlauch-Rahm A(G)(L)	10,50	Köttbullar mit Kartoffelpüree/ Röstzwiebel und Preiselbeeren A(C)(G)(L)(F)	9,40	Seelachs im Backteig mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A(C)(G)(F)(D)(M)	10,90		BM3							
BM4	Bistro/Manufaktur	Hühner-Paprika Geschnetzeltes mit Nockerl A(C)(G)(L)	9,30	Hühner Curry mit Cashew Kernen und Basmatireis G(L) (HOT)	9,70	Asiatische Sweet Chili Pfanne mit Huhn und Reis F(N)(A)(L)	9,30	Backhendl mit Kürbiskern-Panade, Erdäpfel-Gurkensalat/ Preiselbeeren A(C)(G)(M)	9,90	Bandnudeln mit Steinpilzen und Gebratenen Rinds-Beiriedstreifen A(C)(G)(L)	9,50	Bandnudeln mit Steinpilzen und Gebratenen Rinds-Beiriedstreifen A(C)(G)(L)	9,50	BM4						
BM5	Bistro/Manufaktur	Gnocchi mit Hokkaido-Oberssauce und Gouda A(C)(G)(L)	8,90	Gebratene Maishendlbrust mit Spargel-Ragout Hollandaise und Petersilkartoffeln A(C)(G)(L)	10,50	Ungarische Jägerpfanne mit Champignons/Faschiertem und Hörnchen A(C)(G)(L)	9,40	Lasagne al Forno mit Parmesan A(C)(G)(L)	9,70	Faschierter Puszta Braten mit Erdäpfelpüree A(C)(G)(L)(J)(F)	9,90	Faschierter Puszta Braten mit Erdäpfelpüree A(C)(G)(L)(J)(F)	9,90	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	Profiteroles Nero i Bianco A(C)(G)(F)(H)	4,90	Topfenknödel mit Rahmfüllung und Erdbeerröster A(C)(G)	5,30	Lotus-Biscoff Schnitte A(C)(G)(F)(H)	4,90	Lotus-Biscoff Schnitte A(C)(G)(F)(H)	4,90	D1						
V1	Vegetarisch	Erseneintopf mit Nockerln A, C	8,60	Risotto Tricolor mit Parmesan C, G, O, M	8,80	Hirselaiabchen mit Gemüseteller & Weißkäsedipper G, A, C, M, A	8,70	Überbackene Wrap mit Gemüsefülle G, C, M, A	9,50	Rigatoni in Lauchsauce mit Parmesan A, C, G	8,70	Erdäpfelintopf, Gümeslaibchen mit Brokkoli A, C, G	8,60	V1						
V2	Ethno-Küche	Indisches Rajma (Bohnencurry) mit Jasminreis G, H, M (HOT)	8,90	Rotes Linsencurry mit Grünem Masala-Reis (HOT) H, A	8,60	Fisolencurry mit Kokosmilch, würziger Basmatireis mit Erdnüssen H, E, M	8,50	Würzige Tofuwürfel mit Tomaten, Basmatireis (HOT) G, H, F	9,40	Kichererbsencurry mit Rüben & Basmatireis mit Karotten (HOT) M, H	8,60		V2							
V3	Vegetarische Hausmannskost	Spaghetti Napoletana mit Parmesan C, G, A, L	8,80	Gnocchi in cremiger Paprikasauce mit Parmesan C, G, A, O	9,40	Fettuccine in Champignonsauce & Räucherkäse G, A	8,30	Vollkornpenne mit Gemüse & Mozzarella G, A	8,90	Ricottalasagne mit Tomatensauce G, A, L	10,50		V3							
V4	Seitan	Cremiges Champignonragout mit Seitan & Nudeln A, G, F, M	8,50	Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln (HOT) A, G, F, M	8,60	Chili sin Carne mit Seitan, geriebenem Käse & Tortillachips (HOT) A, G, F, M	9,90	Grünkohleintopf mit Seitanlaibchen A, C, F, M, O	8,20	Würzige Seitanstreifen gegrillt mit Peperonatasauce und Rösterdäpfel (Vegan) M, A, F	8,80		V4							
VE1	Vegane Suppe	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen	5,70	Karfiolcremesuppe mit Vollkorn-Croutons A	4,80	Gemüsesuppe mit weißen Bohnen O	4,20	Würzige Chinakohl-Cremesuppe mit Gemüse A, L	4,40	Bohnengulasch mit Seitan L, A, F, M, O	4,40		VE1							
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Quinoa mit Roter Rübe & Kapern	8,90	Polenta mit Basilikum, Gemüse & Salsa (mit Süßungsmittel) (HOT) A, L	8,40	Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis	8,30	Gemüse mit Linsencreme, Ofenerdäpfel M, O, A	8,60	Gemüse in Senfsauce mit Wedges M, O, A	8,60	Mediterranes Gemüseallerlei mit Oliven, Naturreis	8,60	VE2						
VE3	Vegane Hauptspeise	Tofu mit Erdnuss-sauce, Basmatireis mit Gemüse (HOT) E, N, A, F	9,20	Grießnudeln mit Marillenmarmelade A	7,90	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Soja (Vegan) F	9,60	Fisolenaufguss mit Erbsenprotein (Vegan)	9,90	Marokkanisches Gemüse-Süßkartoffelragout & Couscous A	8,50		VE3							
VM1	Veganes Menü-Combo	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen	12,90	Karfiolcremesuppe mit Vollkorn-Croutons A	11,90	Gemüsesuppe mit weißen Bohnen O	10,70	Würzige Chinakohl-Cremesuppe mit Gemüse A, L	12,40	Bohnengulasch mit Seitan L, A, F, M, O	11,70		VM1							
		Quinoa mit Roter Rübe & Kapern		Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln (Vegan) (HOT) A, F, M		Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis		Gemüse mit Linsencreme, Ofenerdäpfel M, L, O		Marokkanisches Gemüse-Süßkartoffelragout & Couscous A										

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

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!

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