

43. KW	MONTAG 19.10.	DIENSTAG 20.10.	MITTWOCH 21.10.	DONNERSTAG 22.10.	FREITAG 23.10.	SAMSTAG 24.10.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
A1	Tagessuppe	Kürbiscremesuppe mit Kernöl G(L)	4,30	Erdäpfel-Lauchcremesuppe G(L)	4,20	Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse A(C)(G)(L)(F)(M)	4,50	Spargelcremesuppe G(L)	4,50	Kohlsuppe mit Frankfurter A(G)(L)	4,50	
BM1	Bistro/Manufaktur	Vegetarische Spaghetti Bolagnese mit Parmesan A(G)(L)	8,90	Eiernockerl mit Schnittlauch A(C)(G)	8,90	Cremespinat mit Röstli und Hartgekochtem Ei A(C)(G)(L)	8,90	Erdäpfel-Kürbis Auflauf mit Feta und Rahm G(C)(L)	8,90	Caponata (ital. Gemüseragout) mit Mozzarella und Rosmarinkartoffel G(L)	9,20	
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinefilet Medallions in Kürbiskernpanade mit Petersil-kartoffeln und Kernöl A(C)(G)	10,90	Gebackene Hühnerstreifen auf Gebratenen Gemüse-Eier Reis und Sweet-Chili Sauce A(C)(G)(L)(F)	9,70	Champignon-Schnitzel mit Reis und Brokkoli A(G)(L)	9,90	Reh-Ragout mit Kroketten und Preiselbeeren A(C)(G)(L)(F)(M)(O)	10,90	Gebratene Ausgelöste Hühnerkeule auf Buttergemüse und Reis	9,80	
BM3	Bistro/Manufaktur	Hühner-Gemüse Pfanne „Teriyaki“ mit Reis A(F)(L)(N)	9,70	Reisfleisch mit Rahm G(L)	9,50	Überbackener Kartoffelaufbau mit Faschiertem und Kräuterrahm C(G)(L)	9,50	Waldviertler Schweinsbraten mit Semmelknödel/Kraut und Grammeln A(C)(G)(L)(F)(M)(O)	10,50	Hühnergeschnetzeltes mit Champignon-Specksauce & Kroketten A(C)(G)(L)	9,90	
BM4	Bistro/Manufaktur	Fleischpalatschinken Hortobagy mit Paprika-Rahmsauce A(C)(G)(L)(F)(M)	9,70	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree/Röstzwiebel und Bratensaft A(C)(G)(L)(M)(F)(O)	9,90	Ausgelöstes Paprikahendl mit Butternockerl A(C)(G)(L)	9,70	Hühnerschnitzel im Cornflakes-mantel mit Kukuruz-Reis und Knoblauch-Dip A(C)(G)(M)	9,90	Rindsragout mit Spiralen A(G)(L)(M)(F)	10,50	
BM5	Bistro/Manufaktur	Hühner-Kürbis-Ragout mit Nockerl A(C)(G)(L)	9,20	Hühner-Geschnetzeltes mit Gemüse-Rahmsauce und Nockerl A(G)(C)(L)	9,30	Krautfleckerl mit Schnittlauch A(C)	8,90	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomatensauce und Parmesan A(C)(G)(L)	8,70	Gebackener Seelachs mit Erdäpfelsalat und Aioli-Dip A(C)(G)(M)	10,90	
D1	Dessert	Nuss-Schupfnudeln mit Apfelmus A(C)(G)	4,90	Topfenockerl mit Butterbrösel und Marillenröster A(C)(G)(F)	4,90	Germknödel mit Powidlfüllung dazu Vanillesauce und Mohnzucker A(C)(G)(F)	5,50	Nuss-Nougat Palatschinken A(C)(G)(F)	5,90	Topfenstrudel mit Vanillesauce A(C)(G)	4,90	
V1	Vegetarisch	Erbseintopf mit Nockerln A, C	8,70	Risotto Tricolor mit Parmesan C, G, O, M	8,80	Hirselaibchen mit Gemüseteller & Weißkäsedipper G, A, C, M, O	8,90	Rigatoni in Lauchsauce mit Parmesan A, C, G	8,80			
V2	Ethno-Küche	Indisches Rajma (Bohnencurry) mit Jasminreis G, H, M (HOT)	8,90	Rotes Linsencurry mit Grünem Masala-Reis (HOT) H, A	8,90	Pasanda mit Kürbis, Koriander & Basmatireis G, H, O	8,90	Würzige Tofuwürfel mit Tomaten, Basmatireis (HOT) G, H, F	9,20			
V3	Vegetarische Hausmannskost	Penne mit Kürbis-Tomatensauce & Parmesan C, G, A, L	8,90	Gnocchi in cremiger Paprikasauce mit Parmesan C, G, A, O	9,40	Fettuccine in Champignon-sauce & Räucherkäse G, A	8,40	Spaghetti Napoletana mit Parmesan C, G, A, L	8,70			
V4	Seitan	Cremiges Champignonragout mit Seitan & Nudeln A, G, F, M	8,90	Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln (HOT) A, F, M	8,90	Chili sin Carne mit Seitan, geriebenem Käse & Tortillachips (HOT) A, G, F, M	9,50	Grünkohleintopf mit Seitanlaibchen A, C, F, M, O	8,90			
VE1	Vegane Suppe	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen	5,30	Karfiolcremesuppe mit Vollkorn-Croutons A	4,80	Gemüsesuppe mit weißen Bohnen O	4,20	Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kürbiskernen A, L	4,50			
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Quinoa mit Roter Rübe & Kapern O	8,90	Kürbis-Laibchen mit Zwiebel-Erdäpfel-schmarren, Gemüse O	8,70	Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis	8,70	Gemüse mit Linsencreme, Ofenerdäpfel M, L, O	8,80			
VE3	Vegane Hauptspeise	Tofu mit Erdnuss-sauce, Basmatireis mit Gemüse (HOT) E, N, A, F	9,30	Grießnudeln mit Marillenmarmelade A	7,90	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Soja (Vegan) O, F	9,40	Fisolenauflauf mit Erbsenprotein (Vegan)	9,70			
VM1	Veganes Menü-Combo	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen Quinoa mit Roter Rübe & Kapern O	13,20	Karfiolcremesuppe mit Vollkorn-Croutons A Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln (Vegan) (HOT) A, F, M	12,30	Gemüsesuppe mit weißen Bohnen O Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis	10,90	Kürbiscremesuppe mit Ingwer und Kürbiskernen A, L Gemüse mit Linsencreme, Ofenerdäpfel M, L, O	12,70			

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!