

44. KW		MONTAG 26.10.	Dienstag 27.10.	Mittwoch 28.10.	Donnerstag 29.10.	Freitag 30.10.	Samstag 31.10.		Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	
A1	Tagessuppe		Curry-Karottensuppe G(L)	4,30	Brokkolicremesuppe mit Gerösteten Mandeln G(L)H	4,30	Champignoncremesuppe G(L)	4,30	Knoblauchcremesuppe mit Kräuter-Croutons A(G)L(J)O	4,30	Knoblauchcremesuppe mit Kräuter-Croutons A(G)L(J)O	4,30	A1		
BM1	Bistro/ Manufaktur		Erdäpfel-Brokkoli Auflauf mit Rahm C(G)L	8,90	Gebackener Emmentaler mit Reis dazu Preiselbeeren und Sauce Tartare A(C)G(M)	9,40	Gebackene Spinat-Käse Pala- tschinken mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A(C)G(L)M	8,90	Geröstete Knödel mit Ei A(C)G	8,90	Geröstete Knödel mit Ei A(C)G	8,90	BM1		
BM2	Bistro/ Manufaktur		Barbecue Pulled Pork mit Wedges und Coleslaw A(F)O(L)	9,90	Rosmarinhuhn mit Basilikum- Mozzarella Reis und Knoblauchsauce A(G)L	9,90	Rinds-Geschnetzeltes a la Zwiebelrostbraten mit Bratkartof- feln und Röstzwiebel A(L)M(F)C	10,50	Fiakergulasch mit Frankfurter/Ei/ Essiggurkerl und Semmelknödel A(C)G(L)	9,70	Fiakergulasch mit Frankfurter/Ei/ Essiggurkerl und Semmelknödel A(C)G(L)	9,70	BM2		
BM3	Bistro/ Manufaktur		Chili con Carne mit Tortillachips und Cheddarkäse G(L)	9,50	Geschmorter Schweinsbraten mit Wurzel-Rahmsauce und Kroketten A(C)G(L)M(F)O	10,50	Überbackene Hühner-Burritos mit Schnittlauch-Rahm A(G)L	9,90	Ungarisches Fisch-Paprikasch mit Bandnudeln A(C)G(L)D	10,50			BM3		
BM4	Bistro/ Manufaktur		Kalbsbutter Schnitzel mit Kartoffelpüree/ Bratensaft und Röstzwiebel A(C)G(L)M(F)	9,90	Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Reis A(C)L	9,50	Specklinsen mit Semmelknödel A(C)G(L)	9,30	Gebratenes Schweineschnitzel gefüllt mit Salami & Käse dazu Kartoffelpüree und Bratenjus G(L)F	10,90	Gebratenes Schweineschnitzel gefüllt mit Salami & Käse dazu Kartoffelpüree und Bratenjus G(L)F	10,90	BM4		
BM5	Bistro/ Manufaktur		Hühner-Steak mit Gemüse/ Bratkartoffel und Kräuterbutter G(L)	9,40	Spaghetti mit Speck-Ei Oberssauce und Parmesan A(C)G(L)	9,40	Hascheehörnchen mit Rahm A(C)G(L)	8,90	Chicken Wings mit Chips- Kartoffeln/ Sweet-Barbecue und Knoblauch-Dip A(G)L(J)O(F)	9,70			BM5		
D1	Dessert		Topfentascherl mit Butterbrösel und Erdbeer-Röster A(C)G	4,90	Apfelstrudel mit Vanillesauce A(C)G	5,20	Topfenschmarren mit Zwetschenröster A(C)G	5,90	Marillen-Palatschinken (2 Stk.) A(C)G	4,90	Marillen-Palatschinken (2 Stk.) A(C)G	4,90	D1		
V1	Vegetarisch		Marokkanischer Couscous mit Gemüse und Kichererbsen A (HOT)	8,50	Überbackne Quesadilla mit Gemüsefülle, Salsa (HOT) G, C, M, A, O, L	10,50	Risotto Primavera mit viel Gemüse & Parmesan C, G, O	8,70	Gemüseauflauf mit Joghurt & Mozzarella G, A, C, O	8,70	Fettuccine al Verduce mit Champignons & Parmesan C, G, A	8,60	V1		
V2	Ethno-Küche		Linteneintopf mit Ingwer & Schwarzreis- Jasminreisbeilage (HOT) G, H	8,70	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H, O	9,20	Tofu Tikka Masala mit Basmatireis (HOT) G, H, F	8,90	Erbsen mit Chili- Tomaten & Basmatireis (HOT)	8,60			V2		
V3	Vegetarische Hausmanns- kost		Cannelloni mit Spinat-Ricotta- Fülle & Käsesauce G, A, L, C	9,90	Grenadiermarsch A, O	8,30	Penne mit Paradeis- Olivenragout & Parmesan A, C, G	8,80	Gnocchi mit Käsesauce A, O, G, L	9,30			V3		
V4	Seitan		Süß-saurer Seitan mit Jasminreis (Vegan) A, F, M	8,80	Überbackener Karfiol mit Seitan G, A, C, F, M	8,70	Kraut-Tomatengemüse mit Seitanlaibchen A, C, F, M, O, L	8,60	Seitan Eszterhazy mit Semmelknödel O, L, G, A, F, M, C	8,80			V4		
VE1	Vegane Suppe		Römische Kichererbsensuppe L	4,30	Erdäpfelsuppe mit veganer Seitanwurst A, L, O	4,90	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L	4,50	Rote Linsensuppe mit Gemüse M, O	4,20			VE1		
VE2	Vegan / Anti-Pliz-Diät		Tofuwürfeln mit Pesto, Bulgur mit Roten Rüben A, O, H, F	8,70	Gemüseplatte mit zweierlei Bohnen & Jasminreis O	8,70	Tabouleh mit Bulgur A	8,60	Mexikanisches Bohnenragout mit Wedges (HOT) M, O, A, L	8,80	Linsengulasch mit Jasminreis (HOT) M, O, A, L	8,60	VE2		
VE3	Vegane Hauptspeise		Spaghetti Carbonara mit veganem Speck & veganem Parmesan A, H, M, F	8,90	Soja-Gulasch mit Hörnchen A, F	8,90	Erdäpfelgulasch mit Linsen O	8,60	Südafrikanisches Süßkartoffelragout mit Kohlsprossen HOT M, O	8,90			VE3		
VM1	Veganes Menü-Combo		Römische Kichererbsensuppe L	11,30	Erdäpfelsuppe mit veganer Seitanwurst A, L, O	12,40	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen A, L	11,70	Rote Linsensuppe mit Gemüse M, O	11,40			VM1		
			Spaghetti Carbonara mit veganem Speck & veganem Parmesan A, H, M, F		Soja-Gulasch mit Hörnchen A, F		Erdäpfelgulasch mit Linsen O		Südafrikanisches Süßkartoffelragout mit Kohlsprossen HOT M, O						

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!