



ViennaFood

DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE

SPEISEKARTE FÜR
08. WOCHE
16.02-20.02.2026

Bestellblatt für die KW 08.

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

08. KW		MONTAG 16.02.		DIENSTAG 17.02.		MITTWOCH 18.02.		DONNERSTAG 19.02.		FREITAG 20.02.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Paprikacremesuppe mit Schafkäse G(L)	4,30	Erdäpfel-Lauchcremesuppe G(L)	4,10	Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelm Gemüse A(C)(G)(L)(F)(M)	4,30	Gemüse-cremesuppe G(L)	4,20	Kohlsuppe mit Frankfurter A(G)(L)	4,20	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Erdäpfel-Kürbis-Ziegenkäse Auflauf mit Rahm C(G)(L)	8,90	Eiernockerl mit Schnittlauch A(C)(G)	8,70	Cremespinat mit Röstli und Hartgekochtem Ei A(C)(G)(L)	8,70	Kürbis-Käsespätzle mit Röstzwiebel A(C)(G)(L)	8,90	Gebratener Halloumi mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und Cous-Cous G(A)	9,30	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinefilet Medallions in Kürbiskernpanade mit Petersilkartoffeln und Kernölöl A(C)(G)	10,40	Gebackene Hühnerstreifen auf Gebratenen Gemüse-Eier Reis und Sweet-Chili Sauce A(C)(G)(L)(F)	9,70	Rindsbraten mit Wurzelsauce/Kroketten und Markt-Gemüse A(C)(G)(L)(M)(F)(O)	10,40	Gebratene Rind-Beined Streifen mit Brokkoli und Paprika dazu Reis A(F)(M)	10,30	Gebratene Entenkeule mit Rotkraut und Erdäpfelknödel A(C)(G)(L)(M)(F)(O)	10,70	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Hühner-Gemüse Pfanne „Teriyaki“ mit Reis A(F)(L)(M)	9,30	Ungarisches Schweine-Rahmgulasch mit Semmelknödel A(C)(G)(L)(F)(M)	8,90	Überbackener Kartoffelauflauf mit Faschiertem und Kräuterrahm C(G)(L)	8,90	Waldviertler Kümmelbraten mit Semmelknödel/Kraut und Grammeln A(C)(G)(L)(F)(M)(O)	9,90	Hühnergessnetzeltes mit Champignon-Specksauce & Kroketten A(C)(G)(L)	8,90	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Fleischpalatschinken Hortobagy mit Paprika-Rahmsauce A(C)(G)(L)(F)(M)	9,20	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree/Röstzwiebel und Bratensaft A(C)(G)(L)(M)(F)(O)	9,30	Ausgelöstes Paprikahendl mit Butternockerl A(C)(G)(L)	9,40	Hühnerschnitzel im Cornflakesmantel mit Kukuruz-Reis und Knoblauch-Dip A(C)(G)(M)	9,50	Geschmorter Gezupfter Rindsbraten mit Kartoffelpüree und Zwiebelkonfit A(G)(L)(O)(F)	9,90	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Hühner Gessnetzeltes in Cremiger-Gemüse Currysauce und Basmatireis A(G)(L)	8,90	Hühner-Gessnetzeltes mit Wurzelm Gemüse und Erbsen dazu Reis A(G)(L)	8,90	Krautfleckerl mit Schnittlauch A(C)	8,90	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomatensauce und Parmesan A(C)(G)(L)	8,90	Cremige Räucherlachs Gnocchi mit Zucchini und Paprika A(C)(G)(D)(L)	9,90	BM5					
D1	Dessert	Nuss-Schupfnudeln mit Apfelmus A(C)(G)	4,70	Topfenockerl mit Butterbrösel und Marillenröster A(C)(G)(F)	4,50	Germknödel mit Powidlfüllung dazu Vanillesauce und Mohnzucker A(C)(G)(F)	4,90	Nuss-Nougat Palatschinken A(C)(G)(F)	4,70	Topfenstrudel mit Vanillesauce A(C)(G)	4,70	D1					
V1	Vegetarisch	Penne Pomodori mit Knoblauch & Parmesan A, C, G, L, M	7,90	Schupfnudeln mit Champignonsauce und Käse A, G	8,20	Wrap gefüllt mit Gemüse, Salat, Tomate und Currysauce G, A	9,70	Würzige Kichererbsen-laibchen, Gemüse mit Weißkäsesauce A, G	7,90	Rigattoni in Lauchsauce mit Parmesan A, C, G	7,90	V1					
V2	Ethno-Küche	Gemüse mit Mozzarella in würzigem Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H, L	8,60	Karamanicurry mit Basmatireis (Schwarzbohnen) H, L, M (HOT)	7,70	Rotes Linsen-Tikka Masala, Gemüse mit Ingwer (HOT) L, O, M, G, H	8,80	Überbackener Kohlsprossenaufwurf mit Karotten & Hirse G, C, M	8,40	Reis-Brokkoli-Curry G, H (HOT)	8,90	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Gnocchi in cremiger Spinatsauce mit Räucherkäse A, O, G	8,70	Fettuccine in cremiger Brokkolisauce mit Parmesan G, A, M, C	8,20	Spinat-Risotto mit Parmesan C, G, M, O	8,70	Erdäpfel-Mozzarella-Palæk, Basmatireis mit Ingwer & Karotten (HOT) G, M	8,90	Krautfleckerl A, (Vegan)	7,80	V3					
V4	Seitan	Seitanstreifen in Wurzelsauce mit Spaghetti A, F, M, G, O, L	7,80	Seitanstreifen in gebratener Paprikasauce, Rösterdäpfel (Vegan) A, F, M	9,90	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Couscous (Vegan) A, F, M	7,80	Seitan-Curry mit Jasminreis (Vegan) A, F, M	7,80	Lasagne Bolognese mit Seitan und Tomatensauce L, G, A, F, M, O	9,50	V4					
VE1	Vegane Suppe	Minestrone mit Mungobohnen L, O	4,20	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis L, O	4,70	Kartoffelsuppe mit Gemüse A, L	4,50	Sellerie-cremesuppe mit gerösteten Mandeln H, A, L, M, O	4,50	Marokkanische Gemüsesuppe (HOT) L, M	4,10	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Wokgemüse mit Erdäpfelpüree A	9,50	Gemüse in Erbsenpüree, Naturreis (mit Süßungsmittel)	8,50	Chili sin Carne mit Süßkartoffeln M (HOT)	9,20	Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan A, H, L, M	7,90	Rote Linsen mit Kokos (Dhal), Cous-cous A, H (HOT)	7,80	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten	8,90	Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reisceme	8,40	Räuchertofu mit Wedges und Senfsauce F, M, O, A	8,70	Gemüsegulasch mit Bulgur A	7,90	Erdäpfelgulasch mit veganer Seitanwurst A, L	8,60	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Minestrone mit Mungobohnen L, O	11,90	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis	11,90	Kartoffelsuppe mit Gemüse A, L	12,60	Sellerie-cremesuppe mit gerösteten Mandeln H, A, L, M, O	11,40	Marokkanische Gemüsesuppe (HOT) L, M	11,50	VM1					
		Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten		Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reisceme		Chili sin Carne mit Süßkartoffeln M (HOT)		Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan A, H, L, M		Erdäpfelgulasch mit veganer Seitanwurst A, L							

BESTELLHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

Informationen, wie Nährwerte und Zutaten finden Sie im Onlinespeiseplan unter dem Symbol



Vegetarisch

VEGAN



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