

09. KW		MONTAG 23.02.		DIENSTAG 24.02.		MITTWOCH 25.02.		DONNERSTAG 26.02.		FREITAG 27.02.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Hühnersuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse A/C/G/L	4,20	Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernen und Kernöl A/C/G/L	4,20	Brokkolicrèmesuppe mit Gerösteten Mandeln G/L/H	4,10	Champignon-crèmesuppe G/L	4,10	Knoblauchcrèmesuppe mit Kräuter-Croutons A/G/L/D	4,20	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Schafkäse-Lauch Nockerl mit Geschmorten Hokkaido-Kürbis A/C/G/L	8,90	Erdäpfel-Brokkoli Auflauf mit Rahm C/G/L	8,90	Allgäuer Kraut-Käsespätzle mit Röstzwiebel A/C/G/L	8,90	Gebackene Spinat-Käse Palatschinken mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A/C/G/L/M	9,30	Geröstete Knödel mit Ei A/C/G	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Koreanisches Bulgogi vom Rind mit Reis A/L/F/N/E	9,50	Szegediner Krautfleisch mit Sauerrahm und Semmelknödel A/C/G/L	9,50	Rosmarinhuhn mit Basilikum-Mozzarella Reis und Knoblauch-sauce A/C/G/L	9,80	Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln und Röstzwiebel A/G/L/F/D/M	10,70	Fiakergulasch mit Frankfurter/Ei/ Essiggurkerl und Semmelknödel A/C/G/L	9,90	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Gebackenes Cordon Bleu vom Schwein mit Petersilkartoffeln und Brokkoli A/C/G/L	9,90	Chili con Carne mit Tortillachips und Cheddarkäse G/L	9,70	Entenragout mit Kroketten und Zwiebelkonfit A/C/G/L/F/M	9,90	Überbackene Hühner-Burritos mit Schnittlauch-Rahm A/C/L/D	9,90	Gebackener Barsch mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A/C/G/D/M	10,70	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Hühner-Parmesan Geschnetzeltes mit Reis A/G/L	9,70	Kalbsbutter Schnitzel mit Kartoffelpüree/ Bratensaft und Röstzwiebel A/C/G/L/M/F	9,90	Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Reis A/C/L	9,70	Specklinsen mit Semmelknödel A/C/G/L	8,90	Gebratenes Schweine-schnitzel gefüllt mit Sala-mi & Käse dazu Kartoffel-püree und Bratenjus G/L/F	9,90	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Spaghetti alla Bolognese mit Parmesan A/L/G	8,90	Hühner-Steak mit Gemüse/Bratkartoffel und Kräuterbutter G/L	8,90	Gnocchi mit Speck-Ei Obersauce und Parmesan A/C/G/L	8,90	Hascheehörnchen mit Rahm A/C/G/L	8,70	Gebratene Blunz' n Radln mit Sauerkraut und Kartoffel-schmarren A/G/L	9,40	BM5					
D1	Dessert	Sacher Schnitte A/C/G/E/F/H	4,70	Topfentascherl mit Butterbrösel und Erdbeer-Röster A/C/G	4,90	Apfelstrudel mit Vanillesauce A/C/G	4,70	Topfenschmarren mit Zwetschenröster A/C/G	5,90	Marillen-Palatschinken (2 Stk.) A/C/G	4,90	D1					
V1	Vegetarisch	Champignonragout Stroganoff mit Jasminreis G, A, M	7,90	Würzige bengalische Reiskugeln mit Schnittlauch-Joghurtsauce G, N, A, C	9,10	Gemüserisotto mit Tomaten, Räucherkäse G, Q, L	8,70	Spinatlasagne mit Weißkäse & Tomaten-sauce mit Basilikum L, G, A, M	9,70	Penne in Gemüse-Marinara-Sauce mit Parmesan C, G, A, Q, L	8,70	V1					
V2	Ethno-Küche	Mungobohnen in Kokosmilch, Basmati-reis mit Curry und Cashewnüssen (HOT) G, H, F	8,30	Pikante Tofu-Makhani mit Basmatireis (HOT) G, H, F	8,50	Ingwer verfeinertes Linsengemüse mit Schwarzem- & Basmatireis (HOT) G, H	7,90	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H	8,60	Karottenkhorma mit Erbsen, Basmatireis mit Paprika & Erdnüssen (HOT) E, M, L, H	8,80	V2					
V3	Vegetarische Hausmanns-kost	Spaghetti in cremiger Zucchinisauce mit Parmesan G, C, A	8,90	Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo & Parmesan A, O, C, G, M	8,90	Grenadiermarsch A	7,80	Cremige Spaghetti mit Brokkoli & Parmesan A, G, C	8,60	Gemüserisotto mit Mascarpone und Parmesan C, G, O	8,90	V3					
V4	Seitan	Ungarisches Kürbis-Dill-Gemüse, Seitanlaibchen A, C, F, M, G	7,80	Seitanulasch mit Nockerln A, F, M, C	7,70	Erbsen-Seitanragout mit Bulgur (Vegan) A, F, M	7,90	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kicher-erbsencreme & Hirse (Vegan) A, F, M	7,80	Seitan in Zwiebelsauce mit Petersilerdäpfel (Vegan) A, M, F	9,80	V4					
VE1	Vegane Suppe	Thailändische Karottencrèmesuppe (HOT) E, L	4,30	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	4,20	Kohlrabisuppe Q, A	4,10	Fisolenragoutsuppe mit Räuchertofu F, A	4,40	Erdbeerkaltschale A	4,20	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Fakorizo (griechische Linsen-Reis-Eintopf)	8,40	Süßkartoffeln mit Gemüse und Karfiolpüree	9,80	Gemüse mit Basilikumpesto, Naturreis H, Q, L	8,80	Linsen-Erdäpfel-Gemüsecurry (HOT) H, L, O, A	8,90	Gemüsejambalaya mit Naturreis M	8,90	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Soja (Vegan) M, F	8,30	Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O	8,70	Gemüselaiabchen mit Kräutercouscous und Knoblauchsauce A, F	8,90	Gemüseragout mit Jasminreis	7,90	Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten L, M, A	7,70	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Thailändische Karottencrèmesuppe (HOT) E, L	11,70	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	11,90	Kohlrabisuppe Q, A	10,90	Fisolenragoutsuppe mit Räuchertofu F, A	11,90	Erdbeerkaltschale A	10,90	VM1					
		Fakorizo (griechische Linsen-Reis-Eintopf)		Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O		Grenadiermarsch A		Gemüseragout mit Jasminreis		Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten L, M, A							

BESTELLHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

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

 Vegetarisch
 VEGAN