

Liebe Kundinnen und Kunden!
Bestellungen für Dienstag, den 21.05.
müssen bis Freitag 16 Uhr bestellt werden!

ALLERGENE: A - Gluten, B - Eier, C - Milch, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulphite, P - Lupinen, R - Weichtiere

21. KW		MONTAG 20.05.	DIENSTAG 21.05.	MITTWOCH 22.05.	DONNERSTAG 23.05.	FREITAG 24.05.	Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	PFINGSTMONTAG	Rote Linsencremesuppe G(L)	3,90	Frittatensuppe A(C)(G)(L)	4,10	Mexikanische Maiscremesuppe G(L)	4,30	Speckknödelsuppe	3,90	A1
BM1	Bistro/Manufaktur		Erdäpfel-Spargel-Auflauf mit Bärlauch & Rahm C(G)(L)	8,90	Eingemachtes Erbsengemüse mit Röstitaler & gekochtem Ei A(C)(G)(L)	8,90	Gnocchi in cremiger Pesto Rosso Sauce & Parmesan A(C)(G)(L)	8,10	Rotes Linsendal mit Basmatireis	8,50	BM1
BM2	Bistro/Manufaktur		Huhn Süß-Sauer mit Ananas und Eierreis A(C)(F)(L)	9,10	BBQ Wings mit Bratkartoffeln und Sweet Chili Sauce A(L)(F)	9,50	Jail House Texas Chili mit Reis und Käse G(L)	9,70	Gebackener Camembert mit Reis & Preiselbeeren A(C)(G)	9,50	BM2
BM3	Bistro/Manufaktur		Paprikahendl mit Butternockerl A(C)(G)(L)	9,20	Wiener Majoranfleisch mit Butternockerl A(C)(G)(L)	9,50	Schweinefilet „Stroganoff“ mit Nockerl A(C)(G)(L)	10,50	Hühnergesschnetzeltes mit Champignon-Specksauce & Kroketten A(C)(G)(L)	9,70	BM3
BM4	Bistro/Manufaktur		Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel A(C)(G)	9,20	Gekochtes Rindfleisch mit Krensaucе & Erdäpfelschmarren A(C)(G)	9,90	Gebackene Hühnerbrust im Cornflakesmantel mit Kukuruz-Reis A(C)(G)	9,30	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomatensauce und Parmesan A(C)(G)(L)	9,30	BM4
BM5	Pasta i Basta		Fussili mit Speck-Obersauce A(C)(L)	8,50	Gnocchi mit Spinat-Obersauce & Parmesan A(C)(G)(L)	8,90	Zucchini-Paprika-Gemüse mit Halloumi & Rosmarinkartoffel G)	8,70	Gebratene Hühnerbrust mit Spargel-Petersil-kartoffel & Sauce Hollandaise G(C)(L)	9,90	BM5
D1	Dessert		Erdbeerpalatschinken (2 Stk.) A(C)(G)	4,50	Grießauflauf mit Vanillesauce A(C)(G)	4,70	Mousse au Chocolate mit Beerenöster G)	4,50	Topfenstrudel mit Vanillesauce A(C)(G)	4,90	D1
V1	Vegetarisch		Risotto Tricolor mit Parmesan C, G, O, M	7,90	Hirselaibchen mit gedünsteten Zucchini & Weißkäsesauce A, C, F, G, L, M, O	7,90	Pikante Käsespätzle mit Kürbiskernen (HOT) A, C, G	9,90	Rigatoni in Lauchsauce mit Parmesan A, C, G, L	8,70	V1
V2	Ethno-Küche		Indisches Rajma (Bohnencurry) mit Jasminreis G, H, M, O (HOT)	7,30	Kichererbsencurry mit Rüben & Basmatireis mit Karotten (HOT) H, L, M	7,70	Rotes Linsencurry mit Grünem Masala-Reis (HOT) A, H, L	7,20	Brokkoli-Süßkartoffelcurry mit Basmatireis (HOT) G, H, O	7,50	V2
V3	Vegetarische Hausmannskost		Gnocchi in cremiger Paprikasauce mit Parmesan C, G, A, O	8,70	Vollkornpenne mit Gemüse & Mozzarella A, G, L, O	8,40	Fettuccine in Champignonsauce & Räucherkäse G, A, L	7,50	Ricottalasanagne mit Tomatensauce G, A, L	9,40	V3
V4	Seitan		Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln (Vegan) (HOT) A, F, L, M, O	7,90	Maisintopf mit saftigen Seitanwürfeln gebraten auf Zwiebeln (Vegan) O, L, A, F, M	7,50	Chili sin Carne mit Seitan, geriebenem Käse & Tortillachips (HOT) A, G, F, M, O	9,50	Würzige Seitanstreifen gegrillt mit Peperonatasauce und Rösterdäpfel (Vegan) M, O, A, F	7,70	V4
VE1	Vegane Suppe		Maissuppe mit Schnittlauch L	4,70	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen O	4,90	Grüne Minestrone O, L, M	4,20	Erdäpfelcremesuppe mit Kren verfeinert dazu Räuchertofu F, L, O, A	5,90	VE1
VE2	Vegan / Anti-Pflz-Diät		Gemüse in Sentsauce mit Wedges A, M, O	7,90	Polenta mit Basilikum, Röstgemüse & Salsa (mit Süßungsmittel) (HOT) L, M, O, A	8,20	Quinoa mit Roter Rübe & Kapern L	8,40	Kichererbsen in Tomatensauce mit Jasminreis	6,90	VE2
VE3	Vegane Hauptspeise		Grießnudeln mit Marillenmarmelade A	5,90	Spaghetti mit Tomaten-, Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan A, H, M, O	7,90	Räuchertofu mit Gemüse & Naturreis mit Erdnüssen E, F	9,60	Linsengulasch mit Jasminreis L, M, O	7,50	VE3
VM1	Veganes Menü-Combo		Maissuppe mit Schnittlauch L	11,70	Kokosmilchsuppe mit Mangopüree und Tapiokaperlen O	11,90	Grüne Minestrone O, L, M	11,90	Erdäpfelcremesuppe mit Kren verfeinert dazu Räuchertofu F, L, O, A	11,90	VM1
			Thailändische Seitanstreifen mit Chili und Gemüse, gebratene Nudeln (Vegan) (HOT) A, F, L, M, O		Polenta mit Basilikum, Röstgemüse & Salsa (mit Süßungsmittel) (HOT) L, M, O, A		Quinoa mit Roter Rübe & Kapern L		Linsengulasch mit Jasminreis L, M, O		

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

BESTELLSHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

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

 Vegetarisch
 VEGAN

