

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

38. KW		MONTAG 16.09.		DIENSTAG 17.09.		MITTWOCH 18.09.		DONNERSTAG 19.09.		FREITAG 20.09.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Steinpilz-cremesuppe (G,L)	4,20	Erdäpfel-Lauchcremesuppe (G,L)	3,90	Rindsuppe mit Frittaten (A,C,G,L)	4,10	Gemüse-cremesuppe (G,L)	3,90	Kürbis-cremesuppe (G,L)	3,90	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Erdäpfel-Kürbis Auflauf (C,G,L)	8,70	Eiernockerl (A,C,G)	8,30	Rahm-Gemüse mit Rösti & gekochtem Ei (A,C,G,L)	8,50	Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebel (A,C,G,L)	8,70	Gebratener Halloumi mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffel (G)	8,50	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinefilet Medallions in Kürbiskernpanade mit Kartoffelpüree und Kernölöl (A,C,G)	9,90	Hühnerstreifen mit Mango und Chili dazu Reis (A,F,L)	8,70	Hühnerbraten mit Semmelfülle und Erbsenreis (A,C,G,L)	8,90	Putengulasch mit Hörnchen (A,C,L)	8,90	Gebackener Camembert mit Reis & Preiselbeeren (A,C,G)	8,90	BM2				
BM3	Bistro/Manufaktur	Gebratene Hühnerstreifen „Teriyaki“ mit Gemüse und Reis (A,F,L,N,M)	8,90	Rindsgeschnetzeltes „Znaimer art“ mit Serviettenknödel (A,C,G,L,M)	8,90	Überbackener Kartoffelauflauf mit Faschiertem und Kräuterrahm (C,G,L)	8,70	Schweinefilet „Stroganoff“ mit Nockerl (A,C,G,L)	9,70	Hühnergeschnetzeltes mit Champignon-Specksauce & Kroketten (A,C,G,L)	8,90	BM3				
BM4	Bistro/Manufaktur	Ausgelöstes Paprikahendl mit Butternockerl (A,C,G,L)	8,70	Stefanie Braten mit Kartoffelpüree und Bratensaft (A,C,G,L,F,D)	8,70	Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit Brie dazu Reis und Kräuter-Rahmsauce (A,C,G)	9,10	Hühnerschnitzel im Cornflakesmantel mit Kukuruz-Reis (A,C,G)	8,90	Ungarisches Schweins-Pörkölt mit Erdäpfelknödel (A,C,G,L)	9,10	BM4				
BM5	Pasta i Basta	Penne al Amatricana mit Parmesan (A,G,L)	8,70	Fussili mit Speck-Oberssauce (A,G,L)	8,50	Spaghetti all Arrabiata mit Parmesan (A,G,L)	8,20	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomatensauce und Parmesan (A,C,G,L)	8,70	Spinat Lasagne mit Tomaten-Feta Sauce (A,C,G,L)	8,50	BM5				
D1	Dessert	Bandnudeln mit Nüssen und Apfelmus (A,C,G,H)	4,50	Schokolade Palatschinken 2 Stk (A,C,G,F,H)	4,20	Germknödel mit Powidfüllung und Vanillesauce (A,C,G,F)	4,90	Sauerkirsch-Mohnstrudel (A,C,G)	4,30	Topfenstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)	4,50	D1				
V1	Vegetarisch	Risotto Primavera mit viel Gemüse & Parmesan (C, G, L, O)	8,40	Marokkanischer Couscous mit Gemüse und Kichererbsen (A, O (HOT))	7,20	Überbackene Quesadilla mit Gemüsefülle, Salsa (HOT) (G, C, M, A, L)	9,90	Champignonulasch mit Nockerl (A, C, G)	7,40	Gemüseauflauf mit Joghurt & Mozzarella (G, A, C)	7,90	V1				
V2	Ethno-Küche	Gemüseallerlei mit Weißbohnen in Curry-sauce, Erdnusreis (L, H, G, E, M)	8,30	Gemüseallerlei in Joghurt-Curry-Sauce, Basmatireis (HOT) (G, H, L)	7,80	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis (HOT) (G, H)	7,80	Tofu Tikka Masala, Basmatireis mit Knoblauch Gewürze und Curry (HOT) (F, G, H)	8,50	Erbsen mit Chili-Tomaten & Basmatireis (L (HOT))	7,30	V2				
V3	Vegetarische Hausmannskost	Fettuccine al Verdure mit Parmesan (C, G, A, M)	7,70	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Fülle & Käsesauce (G, A, L, C)	9,90	Grenadiermarsch (A, L)	7,30	Penne mit Paradeis-Olivenragout & Parmesan (A, C, G)	8,50	Gnocchi mit Käsesauce (A, G, L)	8,30	V3				
V4	Seitan	Süß-saurer Seitan mit Jasminreis (Vegan) (A, F, M)	7,80	Kraut-Tomatengemüse mit Seitanlaibchen (A, C, F, M, L)	7,50	Seitanknödel mit Cheddarsauce & Wedges (M, G, F, A)	9,90	Überbackener Karfiol mit Seitan (G, A, F, C, M)	7,90	Veganes Reis-„Fleisch“ mit Seitan (Vegan) (A, F, M)	7,30	V4				
VE1	Vegane Suppe	Römische Kichererbsensuppe (L)	4,30	Maissuppe mit Schnittlauch	4,50	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (A, L)	4,60	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon (L)	3,70	Rote Linsensuppe mit Gemüse (M)	3,70	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Würziges Linsen-Kitchari mit Naturreis (M)	7,20	Mexikanisches Bohnenragout mit Wedges (HOT) (M, L)	7,80	Tomaten-Gemüse mit Hirse (mit Süßungsmittel) (L)	7,30	Gemüseplatte mit zweierlei Bohnen & Jasminreis	7,20	Tabouleh mit Bulgur (L, A, M, D)	6,90	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Spaghetti Carbonara mit veganem Speck & veganem Parmesan (A, H, M, F)	7,50	Tofu mit Pesto, Bulgur mit Roten Rüben (L, A, M, H, F)	7,90	Soja-Gulasch mit Hörnchen (A, M, F)	7,40	Erdäpfelgulasch mit Linsen (L)	7,30	Südafrikanisches Süßkartoffelragout mit Kohlsprossen (HOT) (L)	8,20	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Römische Kichererbsensuppe (L)	10,50	Maissuppe mit Schnittlauch	11,50	Erbsencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen (A, L)	10,90	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon (L)	10,90	Rote Linsensuppe mit Gemüse (M)	10,90	VM1				
	Spaghetti Carbonara mit veganem Speck & veganem Parmesan (A, H, M, F)	Tofu mit Pesto, Bulgur mit Roten Rüben (L, A, M, H, F)		Soja-Gulasch mit Hörnchen (A, M, F)		Erdäpfelgulasch mit Linsen (L)		Südafrikanisches Süßkartoffelragout mit Kohlsprossen (HOT) (L)								

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](http://www.ViennaFood.at)

BESTELHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG [WWW.VIENNAFOOD.AT](http://WWW.VIENNAFOOD.AT)

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

 Vegetarisch  
 VEGAN

