

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

40. KW		MONTAG 30.09.		DIENSTAG 01.10.		MITTWOCH 02.10.		DONNERSTAG 03.10.		FREITAG 04.10.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Karfiolcremesuppe G(L)	4,20	Zucchini-cremesuppe G(L)	3,90	Speckknödelsuppe A(C)(G)(L)	4,40	Erbensencremesuppe G(L)	3,90	Rindsuppe mit Kaspresknödel A(C)(G)(L)	4,20	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Überbackener Erdäpfel-Karfiol-Auflauf mit Rahm D(G)(L)	8,50	Geröstete Knödel mit Ei A(C)(G)(L)	8,50	Spinat-Curry mit Indischen Käse und Basmatireis G(L)	8,50	Käsespätzle mit Röstzwiebel A(C)(G)(L)	8,50	Orientalischer Cous-Cous Salat mit Gebratenen Halloumi A(G)(L)	8,90	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Pulled Pork mit Mac & Cheese und Jalapenos A(C)(G)(L)(M)(F)	8,90	Reisfleisch vom Schwein mit Sauerrahm G(L)	8,90	Gebackenes Hühner-Cordon Bleu mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren A(C)(G)	8,90	Gebackener Karfiol mit Reis und Sauce Tartare A(C)(G)(M)	8,70	Rindgulasch mit Semmelknödel A(C)(G)(L)	9,70	BM2				
BM3	Bistro/Manufaktur	Schweinefilet im Rohschinkenmantel mit Kapernsauce und Serviettenknödel A(C)(G)(L)(M)	9,90	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree / Röstzwiebel und Bratensaft A(C)(G)(L)(M)(F)(O)	8,90	Hühnerbraten mit Eierschwammerlsauce und Nockerl A(C)(G)(L)	8,90	Köttbullar mit Kartoffelpüree/Röstzwiebel und Preiselbeeren A(C)(G)(L)(F)	8,70	Seelachs im Backteig mit Reis und Sauce Tartare A(C)(G)(F)(D)(M)	9,50	BM3				
BM4	Bistro/Manufaktur	Hühner-Paprika Geschnetzeltes mit Nockerl A(C)(G)(L)	8,90	Mango-Kokos Hühner Curry mit Basmatireis G(F)(HOT)	8,90	Asiatische Sweet Chili Pfanne mit Huhn und Reis E(F)(M)(A)	8,70	Rindsbraten "Esterhazy" mit Semmelknödel A(C)(G)(L)	9,50	Grammelknödel mit Speckkraut und Bratensaft A(C)(G)(F)(L)(M)	8,70	BM4				
BM5	Pasta i Basta	Penne mit Schinken-Ei-Obersauce und Parmesan A(C)(G)(L)	8,50	Ungarische Jägerpfanne mit Faschierem und Hörnchen A(C)(G)(L)(M)	8,70	Krautflecker A(L)	8,50	Lasagne al Forno mit Parmesan A(C)(G)(L)	8,90	Penne mit Schafkäse-Tomatencreme und Parmesan A(G)(L)	8,50	BM5				
D1	Dessert	Zwetschkenknödel mit Butterbrösel A(C)(G)	5,20	Apfelstrudel mit Vanillesauce A(C)(G)	4,90	Marillenpalatschinken 2 Stk. A(C)(G)	3,90	Topfenknödel mit Rahmfüllung und Marillenröster A(C)(G)(F)	4,70	Topfenpalatschinke mit Vanillesauce A(C)(G)	4,80	D1				
V1	Vegetarisch	Überbackene Tortilla mit Kürbis-Gemüse G, C, M, A	8,90	Cannelloni mit Kürbis-Salbei-Ricottafülle, Käsesauce G, A, L, C	9,80	Kürbis-Erdäpfelstrudel mit warmer Knoblauchsauce G, A, M, C	8,30	Fusilli mit Brokkoli-Blauschimmelkäse-Sauce und Mandeln A, H, G, L, M	8,60	Chili sin carne mit Kürbis & Käse (HOT)	8,20	V1				
V2	Ethno-Küche	Süßkartoffel Tikka Masala, Basmatiries (HOT) G, H	7,40	Erdäpfel-Mozzarella-Palak, Basmatireis mit Ingwer & Karotten G, L, M (HOT)	8,90	Indisches Gemüsebiryani L, G, H (HOT)	7,10	Gemüse mit Mungobohnen in Currysauce, Jasminreis mit Erdnüssen (HOT) E, H, L	7,90	Rajma Masala-Würzige Rote Bohnen mit Kokosmilch-Basmatireis H (HOT)	7,50	V2				
V3	Vegetarische Hausmannskost	Fusilli mit Gemüse, Tomatenpesto und Parmesan A, C, G, H, L, O	7,70	Penne Arrabiata mit Parmesan A, C, G (HOT)	8,30	Gnocchi mit Kürbiscrème & Parmesan A, C, G, L, M	8,70	Kürbis-Gemüseauflauf mit Joghurt & Mozzarella G, A, C	8,50	Makkaroni Mailänder mit Gemüse und Parmesan A, C, G	8,20	V3				
V4	Seitan	Seitanstreifen in Senf mit Wedges & Gemüse (Vegan) A, F, M, O	7,80	Seitenstreifen Asia mit gebratenem Eierreis A, C, F, M	8,50	Bohnengemüse mit Seitangulasch A, F, G, M	7,50	Veganes Chow Mein-gebratener Asianudeln mit Seitan & Gemüse (Vegan) A, E, F, M, O	7,70	Kohlaufauf mit Seitan A, C, F, G, M	8,50	V4				
VE1	Vegane Suppe	Spinatcremesuppe mit Zucchini, Kokosmilch & Cashewnüssen H, L	4,10	Spanische Kichererbsensuppe L	4,30	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate L, F	4,20	Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauch L, M, F	3,70	Kürbissuppe mit Apfel und gerösteten Mandeln H, L, A	4,40	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Rotes Linsencurry mit Tofu & Naturreis (HOT) F, H	7,80	Polenta mit Basilikum & Bohnenragout M, F (HOT)	7,10	Kohlsprossen mit Cashewnüssen in Kokosmilch mit Jasminreis (HOT) L, H, M	7,80	Gemüse-eintopf mit Teiglinsen A, F	7,30	Mediterranes Gemüseallerlei mit Oliven, Naturreis	7,80	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Spanische Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Couscous A, L	7,70	Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen A, O	7,20	Rigatoni mit Melanzani, Oliven & veganem Parmesan A, H, M, O	8,60	Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel A, M, L	7,60	Hirseleibchen mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree A, F, L, M	7,50	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Spinatcremesuppe mit Zucchini, Kokosmilch & Cashewnüssen H, L Spanische Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Couscous A, L	10,90	Spanische Kichererbsensuppe L Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen A, O	10,50	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate L, F Rigatoni mit Melanzani, Oliven & veganem Parmesan A, H, M, O	11,50	Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauch L, M, F Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel A, M, L	10,50	Kürbissuppe mit Apfel und gerösteten Mandeln H, L, A Mediterranes Gemüseallerlei mit Oliven, Naturreis	10,90	VM1				

BESTELLSHOTLINE: 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