



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

42. KW		MONTAG 14.10.	DIENSTAG 15.10.	MITTWOCH 16.10.	DONNERSTAG 17.10.	FREITAG 18.10.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Tomatencremesuppe mit Mini Mozzarella (L,G)	3,90	Erbsen-cremesuppe (G,L)	3,90	Süßkartoffel-cremesuppe mit Rosmarin (G,L)	4,10	Hühner-Einmachsuppe (A,G,L)	4,20	Minestrone (L)	3,90	A1
BM1	Bistro/Manufaktur	Schwammerl a la Creme mit Semmelknödel (A,C,G,L)	8,70	Gebackener Gouda mit Reis und Sauce Tartare (A,C,G,M)	8,90	Erdäpfel-Kürbis Gulasch mit Rahm (G,L)	8,90	Erdäpfel-Spinat-Feta Auflauf mit Rahm (C,G,L)	8,70	Spinatknödel mit Parmesansauce (A,C,G,L)	8,40	BM1
BM2	Bistro/Manufaktur	Wildschweingulasch mit Nockerl (A,C,G,L,O)	9,40	Tiroler Entengröstl mit Kren (A,C,G,L)	9,30	Hirschragout mit Speckkohlsprossen und Kartoffelpüree (A,G,L,O)	9,50	Gebratene Entenbrust mit Portweinsauce / Rotkraut und Kartoffelgratin (G,O,L)	9,50	Rehragout mit Eierschwammerln und Nockerl (A,C,G,L,O)	10,50	BM2
BM3	Bistro/Manufaktur	Fleischbällchen mit Champignon-Paprika Rahmsauce und Reis (A,C,L)	10,70	Puten-Rahmgulasch mit Butternockerl (A,C,G,L)	8,90	Rindsgeschnetzeltes mit Pfeffer-Rahmsauce und Nockerl (A,C,G,L,M)	9,50	Gebratene Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaft (A,C,G,L,M,O,F)	8,90	Tandoori Huhn mit Reis und Kokossauce (G,M,A,L)	8,70	BM3
BM4	Bistro/Manufaktur	Gebackenes Schweineschnitzel mit Petersil-kartoffeln und Sauce Tartare (A,C,G,M)	9,50	Gebratene Rindstreifen „Sechuan“ mit Brokkoli & Paprika dazu Reis (A,F,N,E,L)	9,50	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Gemüse-reis und Marinaradip (A,C,G,L)	8,90	Hühnerggeschnetzeltes mit Honig-Senfsauce und Reis (A,G,L,M)	8,70	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Semmelknödel (A,C,G,L,M,F,O)	8,90	BM4
BM5	Bistro/Manufaktur	Tagliatelle mit Brie-sauce und Gebratenem Speck / Parmesan (A,C,G,L)	8,70	Spaghetti alla Bolognese mit Parmesan (A,G,L)	8,70	Penne mit Tomaten-Chorizo Sauce und Parmesan (A,G)	8,50	Spaghetti mit Champignon-Bacon Sauce & Parmesan (A,G,L)	8,60	Ofen Lachs mit Tomaten-Pesto Marinade Röst-gemüse und Rosmarin-Wedges (A,L,H,G)	9,90	BM5
D1	Dessert	Nuss-Nougat Palatschinken (2stk A,C,G,H,F)	4,90	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster (A,C,G)	5,20	Marillen Palatschinken (2 Stk A,C,G)	4,20	Mohr im Hemd mit Schokosauce (A,C,G,F,H)	4,90	Sauerkirsch-Mohnstrudel (A,C,G,H)	4,70	D1
V1	Vegetarisch	Penne Pomodori mit Knoblauch & Parmesan (A, C, G, L, M)	8,30	Wrap gefüllt mit Gemüse, Salat, Tomate und Currysauce (A, G)	8,70	Schupfnudeln mit Champignonsauce und Käse (A, G)	7,50	Würzige Kichererbsen-laibchen mit Gemüse & Weißkäsesauce (A, G)	7,70	Rigatoni in Lauchsauce mit Parmesan (A, C, G)	8,30	V1
V2	Ethno-Küche	Rotes Linsen-Tikka Masala, Gemüse mit Ingwer (G, H, L (HOT))	8,70	Karamanicurry mit Basmatireis (Schwarzbohnen) (H, L (HOT))	7,20	Gemüse mit Mozza-rella in würzigem Joghurt, Basmatireis (HOT) (G, H, L)	8,50	Karfioj und Kicher-erbsen in Spinatsauce, Basmatireis	7,20	Reis-Brokkoli-Curry (G, H (HOT))	8,60	V2
V3	Vegetarische Hausmanns-kost	Gegarte Fisolen mit Räucherkäse-Sauce, Kräuter-couscous (A, G, L)	7,90	Fusilli mit Gemüse, Tomatenpesto und Parmesan (A, C, G, H, L, O)	7,90	Spinat-Risotto mit Parmesan (C, G, M, O)	7,80	Überbackener Kohl-sprossenaufwurf mit Karotten & Hirse (C, G, L, M)	8,20	Krautfleckerl (A, (vegan))	7,20	V3
V4	Seitan	Seitanstreifen in Wurzelsauce mit Spaghetti (A, F, M, G, L)	7,40	Seitanstreifen in gebratener Paprika-sauce, Rösterdäpfel (Vegan) (A, F, M)	8,90	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kicherbsencreme & Couscous (Vegan) (A, F, M, L)	7,20	Seitan-Curry mit Jasminreis (Vegan) (A, F, M)	7,50	Lasagne Bolognese mit Seitan und Tomatensauce (L, G, A, F, M)	8,50	V4
VE1	Vegane Suppe	Marokkanische Gemüsesuppe (L (HOT))	4,20	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis	4,00	Vegane Erbsensuppe mit Karotten, Sellerie und Erdäpfeln (A, L)	4,00	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln (H, A, L, M, F)	4,10	Bunte Gemüsesuppe (L)	3,90	VE1
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Wokgemüse mit Erdäpfelpüree (F)	8,40	Gemüse in Erbsenpüree, Naturreis (mit Süßungsmittel) (L, O)	7,20	Chili sin Carne mit Süßkartoffeln (M (HOT))	7,70	Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan (A, H, L, M)	7,40	Rote Linsen mit Kokos (Dha), Cous-cous (A, L, H, F (HOT))	7,30	VE2
VE3	Vegane Hauptspeise	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten (O)	7,90	Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dill-sauce aus Reiscreme	7,70	Gebratenes Räucher-tofu mit Wedges und Senfsauce (F, M, O)	8,90	Erdäpfelgulasch mit Linsen (L)	7,50	Rösterdäpfel mit Karfiolpüree, Wurzelgemüse (L, F (HOT))	7,80	VE3
VM1	Veganes Menü-Combo	Marokkanische Gemüsesuppe (L (HOT))	10,50	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis	10,30	Vegane Erbsensuppe mit Karotten, Sellerie und Erdäpfeln (A, L)	10,50	Selleriecremesuppe mit gerösteten Mandeln (H, A, L, M, F)	9,90	Bunte Gemüsesuppe (L)	10,70	VM1
	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten (O)	Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dill-sauce aus Reiscreme		Chili sin Carne mit Süßkartoffeln (M (HOT))		Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan (A, H, L, M)		Rösterdäpfel mit Karfiolpüree, Wurzelgemüse (L, F (HOT))				

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

