ViennaFood
DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE

SPEISEKARTE FÜR 43. WOCHE
21.10- 25.10.2024
Bestellblatt für die KW 43.

43. KW		MONTAG 21.10.		DIENSTAG 22.10.		MITTWOCH 23.10.		DONNERSTAG 24.10.		FREITAG 25.10.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Steinpilz-cremesuppe G,L)	3,90	Erdäpfel-Lauchcremesuppe G,L)	3,90	Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse A,C,G,L)	4,10	Gemüsecremesuppe G,L)	3,90	Kürbiscremesuppe G,L)	3,90	A1					
BM1	Bistro/ Manufaktur	Erdäpfel-Kürbis Auflauf C,G,L)	8,70	Eiernockerl mit Schnittlauch A,C,G)	8,30	Rahm-Gemüse mit Rösti & gekochtem Ei A,C,G,L)	8,50	Kürbis-Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebel A,C,G,L)	8,80	Gebratener Halloumi mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffel G)	8,50	BM1					
BM2	Bistro/ Manufaktur	Schweinsmedallions in Kürbiskernpanade mit Kartoffelpüree und Kernöldip A,C,G)	9,90	Hühnerstreifen mit Mango und Chili dazu Reis A,F,L)	8,90	Schweinsbraten mit Semmelfülle / Bratensaft und Erbsenreis A,C,G,L,M,O)	8,90	Putengulasch mit Hörnchen A,C,L)	8,90	Gebackener Camembert mit Reis & Preiselbeeren A,C,G)	8,90	BM2					
BM3	Bistro/ Manufaktur	Hühner-Gemüse Pfanne „Teriyaki" mit Reis A,F,L,N)	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)	8,90	Hühnerfleischpalatschinken Hortobágy mit Paprika-Rahmsauce A,C,G,L)	8,90	Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit Brie dazu Reis und Kräuter-Rahmsauce A,C,G)	9,10	Hühnerschnitzel im Cornflakesmantel mit Kukuruz-Reis und Knoblauch-Dip A,C,G,M)	8,90	Ungarisches Schweins Pörkölt mit Erdäpfelknödel A,C,G,L)	9,30	BM4					
BM5	Bistro/ Manufaktur	Penne al Amatricana mit Parmesan A,G,L)	8,50	Fussili mit Speck-Oberssauce A,G,L)	8,50	Spaghetti all Arrabbiata mit Parmesan A,G,L)	8,50	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomatensauce und Parmesan A,C,G,L)	8,70	Kürbis-Feta-Lasagne A,C,G,L)	8,70	BM5					
D1	Dessert	Nuss-Nougat Knödel mit Butterbrösel A,C,G,H,F)	4,50	Schokolade Palatschinken 2 Stk A,C,G,F,H)	4,20	Germknödel mit Powidlfüllung und Vanillesauce A,C,G,F)	4,70	Sauerkirsch-Mohnstrudel A,C,G)	4,50	Topfenstrudel mit Vanillesauce A,C,G)	4,50	D1					
V1	Vegetarisch	Gemüserisotto mit Tomaten, Räucherkäse G, O, L	7,90	Würzige bengalische Reiskugeln mit Schnittlauch-Joghurtsauce G, N, A, C	8,90	Champignonragout Stroganoff mit Jasminreis G, A, M	7,30	Spinatlasagne mit Weißkäse & Tomatensauce mit Basilikum L, G, A, M	8,90	Penne in Gemüse-Marinara-Sauce mit Parmesan C, G, A, O, L	8,30	V1					
V2	Ethno-Küche	Mungobohnen in Kokosmilch, Basmatireis mit Curry und Cashewnüssen (HOT) H, L	7,70	Pikante Tofu-Makhani mit Basmatireis (HOT) G, L, H, F	8,30			Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H	7,90	Karottenkhorma mit Erbsen, Basmatireis mit Paprika & Erdnüssen (HOT) E, M, L, H	7,80	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Spaghetti in cremiger Zucchinisauce mit Parmesan G, L, C, A	7,50	Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo & Parmesan A, C, G, L	9,30	Grenadiermarsch A, L	7,40	Cremige Spaghetti mit Brokkoli & Parmesan A, G, C	7,90	Gemüserisotto mit Mascarpone und Parmesan C, G, O, L	8,60	V3					
V4	Seitan	Trockenerbsen-Eintopf, Stefaniebraten aus Seitan C, A, M, F	7,60	Seitangulasch mit Nockerln A, F, M, C	7,90			Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kicherbsencreme & Hirse (Vegan) A, F, M, L	7,50	Seitan in Zwiebelsauce mit Petersilerdäpfel (Vegan) A, M, F	7,90	V4					
VE1	Vegane Suppe	Rote-Rüben-cremesuppe mit Apfelwürfel L, A	4,40	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	3,90	Spinatcremesuppe mit weißen Bohnen L	4,40	Fisolenragoutsuppe mit Rächertofu F, A	4,70	Erdbeerkaltschale A	4,10	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Fakorizo (griechischer Linsen-Reis-Eintopf) L	7,70	Süßkartoffeln mit Gemüse und Karfiolpüree A, M	8,70			Linsen-Erdäpfel-Gemüsecurry (HOT) H, L, F	7,90	Gemüsejambalaya mit Naturreis M	7,70	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Sojawürfeln (Vegan) M, F	8,90	Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O	8,20	Gemüselaibchen mit Kräutercouscous und Knoblauchsauce A, F	8,30	Gemüseragout mit Jasminreis	7,70	Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten L, A	7,50	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Rote-Rüben-cremesuppe mit Apfelwürfel L, A Fakorizo (griechischer Linsen-Reis-Eintopf) L	10,30	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O	10,50	Spinatcremesuppe mit weißen Bohnen L Grenadiermarsch A, L	10,00	Fisolenragoutsuppe mit Rächertofu F, A Gemüseragout mit Jasminreis	11,50	Erdbeerkaltschale A Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten L, A	10,20	VM1					

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

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

BESTELLHOTLINE: 0664 885 14 168
ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT
Informationen, wie Nährwerte und Zutaten finden Sie im Onlinespeiseplan unter dem Symbol i

Vegetarisch
VEGAN