



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

44. KW		MONTAG 28.10.		DIENSTAG 29.10.		MITTWOCH 30.10.		DONNERSTAG 31.10.		FREITAG 01.11.		Mo	Di	Mi	Do	Fr	
A1	Tagessuppe	Hühner-Ragout Suppe A(G,L)	4,20	Steinpilzcremesuppe G(L)	4,20	Brokkolicremsuppe G(L)	3,80	Erbsencremsuppe mit Frankfurter A(G,L)	3,90	Allerheiligen		A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Champignonulasch mit Butterockerl und Sauerrahm A(C)(G,L)	8,90	Erdäpfel-Brokkoli Auflauf mit Rahm C(G,L)	8,90	Falafelbällchen mit Orientalischen Cous-Cous Salat und Humus A(H)(L)(N)	8,70	Spinat-Käse Spätzle mit Röstzwiebel A(C)(G,L)	8,90			BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Koreanisches Bulgogi vom Rind mit Reis A(L)(M)(E)	9,50	Szegediner Krautfleisch mit Semmelknödel A(C)(G,L)	9,20	Rosmarinhuhn mit Ofen-Bratkartoffel und Knoblauchsauce A(G)(L)(M)	8,90	Rindsgeschmeltztes mit Senfsauce und Nockerl A(C)(G)(L)(M)	9,70			BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Gebackene Hühnerflügel mit Parmesan-Kräuter Wedges und Pesto-Dip A(C)(G)(L)(M)(H)	9,20	Chili con Carne mit Tortillachips und Cheddarkäse G(L)	8,90	Ofen Leberkäse mit Kartoffelpüree / Röstzwiebel und Senf A(G)(L)(M)	8,90	Mexikanische Hühnerenchiladas mit Salsa HOT A(C)(G)(L)(M)	9,30			BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Hühner-Parmesan Geschnetzeltes mit Reis A(G,L)	9,20	Kalbsbutter Schnitzel mit Kartoffelpüree und Bratensaft A(C)(G)(L)(M)(F)	9,30	Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Reis A(C)(L)	9,20	Specklinsen mit Semmelknödel A(C)(G,L)	8,70			BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Penne alla Bolognese Diavolo mit Parmesan A(L)(G) HOT	8,50	Spaghetti mit Huhn „Alfredo“ (Petersil-Parmesan Sauce) A(G,L)	8,70	Gnocchi mit Speck-Ei Obersauce & Parmesan A(C)(G,L)	8,70	Penne mit Gorgonzola Huhn A(G,L)	8,70			BM5					
D1	Dessert	Zwetschen Knödel mit Butterbrösel A(C)(G)(F)	5,20	Topfentascherl mit Butterbrösel und Erdbeer-Röster A(C)(G)	4,90	Apfelstrudel mit Vanillesauce A(C)(G)	4,70	Topfenschmarren mit Zwetschenröster A(C)(G)	5,90			D1					
V1	Vegetarisch	ZucchiniRisotto mit Parmesan C, G, O, L	7,90	Penne Tricolor mit 4-Käsesauce G, A	7,80	Lasagne mit Champignons & Tomatensauce A, G, L, O	8,90	Schafkäseockerl mit Schnittlauch G, A, C	9,50			V1					
V2	Ethno-Küche	Rotes Linsencurry mit Ananas, Jasminreis (HOT) G, H	7,70	Gebratene Melanzani und Rösterdäpfel in Tomatensauce, Basmatireis (HOT) G	8,70	Tofu mit Ananas, Kokos, Erbsen, Karotten & Basmatireis (HOT) E, H, L, M	7,90	Fisolencurry mit Kokosmilch, Basmatireis mit Erdnüssen (HOT) E, H, L, M	7,50			V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Überbackene Gnocchi mit Ricotta & Spinat A, G, L	8,30	Brokkoliauflauf mit Hirse & Räucherkäse G, A, C	8,90	Gemüse in Erbsenpüree, Jasminreis (mit Süßungsmittel) O	7,50	Fettuccine mit Mascarpone-Tomatensauce & Parmesan A, G, L, M, C	7,70			V3					
V4	Seitan	Seitanstreifen mit Letscho und Teiglinsen (Vegan) A, F, M	7,50	Erbsen-Seitan-Eintopf mit Bulgur A, F, M	7,30	Seitangyros mit Wedges & Tzatziki M, A, F, G	9,30	Palatschinken Hortobagy mit Seitanfülle und Paprikarahmsauce G, A, M, F, C	7,90			V4					
VE1	Vegane Suppe	Tomatencremsuppe mit Kapern L	4,90	Weichselkaltschale mit Zimt verfeinert A	4,90	Gemüsecremsuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L	4,20	Kartoffelsuppe mit Nudeln und Rächertofu A, F	4,10			VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis L	7,50	Haferflocken-Linsen-Laibchen mit Erdäpfelschmarren & gedünstetem Rotkraut A, L, M, N	8,20	Gemüseragout Provence mit gerösteten Kernen und Polenta L, A, M, O, N	7,50	Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei M	8,70			VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Hörnchen in Melanzani-Paprikasauce mit würzigen Kichererbsen A, L	8,20	Nudeln mit Gemüse, Sweet-Chili und Sesam (HOT) A, E, F, N	8,30	Spaghetti mit Tomaten-Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan A, H, M	8,40	Kichererbsen in Spinat-Tomaten-Sauce & Jasminreis	7,30			VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Tomatencremsuppe mit Kapern L	11,50	Weichselkaltschale mit Zimt verfeinert A	11,70	Gemüsecremsuppe mit gerösteten Cashew H, L	11,30	Kartoffelsuppe mit Nudeln und Rächertofu A, F	11,40	VM1							
		Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis L		Haferflocken-Linsen-Laibchen mit Erdäpfelschmarren & gedünstetem Rotkraut A, L, M, N		Spaghetti mit Tomaten-Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan A, H, M		Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei M									

BESTELHOTLINE: 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