



ViennaFood

DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE



**SPEISEKARTE FÜR
48. WOCHE
25.11 - 29.11.2024**

Bestellblatt für die KW 48.

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

48. KW		MONTAG 25.11.	DIENSTAG 26.11.	MITTWOCH 27.11.	DONNERSTAG 28.11.	FREITAG 29.11.	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
A1	Tagessuppe	Steinpilz-cremesuppe G(L)	4,10	Erdäpfel-Lauchcremesuppe G(L)	3,90	Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse A(C)(G)(L)	4,10	Gemüsecremesuppe G(L)	3,90	Maroni-cremesuppe G(L)	4,10	A1
BM1	Bistro/Manufaktur	Erdäpfel-Kürbis Auflauf mit Rahm C(G)(L)	8,70	Eiernockerl mit Schnittlauch A(C)(G)	8,30	Cremspinaat mit Röstli und Hartgekochtem E(A)(C)(G)(L)	8,50	Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebel A(C)(G)(L)	8,50	Gebratener Halloumi mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffel G	8,50	BM1
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinefilet Medallions in Kürbiskernpanade mit Kartoffelpüree und Kernöldip A(C)(G)	9,70	Linsengemüse mit Speck und Semmelknödel A(C)(G)(L)	8,90	Schweinekarrebraten mit Paprikawurstfüllung Kartoffelknödel und Kraut 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)(M)	8,90	Rindgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Nockerl A(C)(G)(L)(M)	8,90	Überbackener Kartoffelauflauf mit Faschierterm und Kräuterrahm D(G)(L)	8,70	Schweinefilet mit Pfefferrahmsauce mit Nockerl A(D)(G)(F)(M)	9,70	Hühnergeschnetzeltes mit Champignon-Specksauce & Kroketten A(C)(G)(L)	8,90	BM3
BM4	Bistro/Manufaktur	Fleischpalatschinken Hortobagy mit Paprika-Rahmsauce A(C)(G)(L)	8,90	Gebratene Hühnerbrust gefüllt mit Brie dazu Reis und Kräuter-Rahmsauce A(C)(G)	8,90	Ausgelöstes Paprikahendl mit Butternockerl A(C)(G)(L)	9,10	Hühnerschnitzel im Cornflakesmantel mit Kukuruz-Reis und Knoblauch-Dip A(C)(G)(M)	8,90	Rahmgulasch vom Schwein mit Semmelknödel A(C)(G)(L)	9,30	BM4
BM5	Bistro/Manufaktur	Kohlsprossen Eintopf mit Fleischbällchen/Speck und Rahm A(C)(G)(L)	9,20	Hühnerkeule mit Senfmarinade und Butterreis mit Kräuter Verfeinert G(L)(M)(F)	8,50	Spaghetti all Arrabiata mit Parmesan A(G)(L)	8,50	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomatensauce und Parmesan A(C)(G)(L)	8,70	Spinat Lasagne mit Tomatensauce A(C)(G)(L)	8,70	BM5
D1	Dessert	Nuss-Nougat Knödel mit Butterbrösel A(C)(G)(H)(F)	4,50	Topfen-Waldbeer Palatschinken 2 Stk A(C)(G)(H)	4,20	Germknödel mit Powidfüllung 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	Überbackenes Tortilla mit Kürbis-Gemüse G, C, M, A	9,50	Cannaroni mit Kürbis-Salbei-Ricottafülle, Käsesauce G, A, L, C	10,30	Kürbis-Erdäpfelstrudel mit warmer Knoblauchsauce G, A, M, C	8,70	Fusilli mit Brokkoli-Blauschimmelkäse-Sauce und Mandeln A, H, G, L, M	8,70	Gnocchi mit Kürbis-creme & Parmesan A, C, G, L, M	8,90	V1
V2	Ethno-Küche	Südkartoffel Tikka Masala, Basmatiries (HOT) G, H	7,70	Erdäpfel-Mozzarella-Palæk, Basmatiries mit Ingwer & Karotten G, L, M (HOT)	8,90	Rajma Masala - Würzige Rote Bohnen mit Kokosmilch-Basmatiries (HOT)	7,70	Gemüse mit Mungobohnen in Currysauce, Jasminreis mit Erdnüssen (HOT) E, H, L	8,40	Indisches Gemüsebiryani (HOT) L, G, H	7,70	V2
V3	Vegetarische Hausmannskost	Fusilli mit Gemüse, Tomatenpesto und Parmesan A, C, G, H, L, O	8,10	Penne Arrabiata mit Parmesan A, C, G (HOT)	8,10	Champignon-risotto mit Parmesan	8,30	Kürbis-Gemüseauflauf mit Joghurt & Mozzarella G, A, C	8,90	Makkaroni Mailänder mit Gemüse und Parmesan A, C, G	8,10	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	Bohnergemüse mit Seitengulasch A, F, G, M	8,50	Veganes Chow Mein - gebratener Asianudeln mit Seitan & Gemüse (Vegan) A, E, F, M, O	7,70	Kohlaufauf mit Seitan A, C, F, G, M	8,60	V4
VE1	Vegane Suppe	Spinatcremesuppe mit Zucchini, Kokosmilch & Cashewnüssen H, L	4,30	Spanische Kichererbsensuppe L	4,30	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate L, A	4,50	Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauch L, M, A	3,90	Bohnergulasch mit Seitan L, A, F, M	4,00	VE1
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Rotes Linsencurry mit Tofu & Naturreis (HOT) F, H, A	7,80	Polenta mit Basilikum & Bohnenragout M, A (HOT)	7,20	Kohlsprossen mit Cashewnüssen in Kokosmilch mit Jasminreis (HOT) L, H, M	8,10	Gemüse-eintopf mit Teiglinsen A	7,50	Mediterranes Gemüseallerlei mit Oliven, Naturreis	7,70	VE2
VE3	Vegane Hauptspeise	Spanische Südkartoffel-Gemüsepfanne mit Couscous A, L	7,70	Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen A, O	7,30	Rigatoni mit Melanzani, Oliven & veganem Parmesan A, H, M, O	8,50	Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel A, M, L	7,50	Hirselaibchen mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree A, F, L, M	7,50	VE3
VM1	Veganes Menü-Combo	Spinatcremesuppe mit Zucchini, Kokosmilch & Cashewnüssen H, L	10,90	Spanische Kichererbsensuppe L	10,50	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate L, F	11,50	Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauch L, M, A	10,90	Bohnergulasch mit Seitan L, A, F, M	10,90	VM1
	Spanische Südkartoffel-Gemüsepfanne mit Couscous A, L	Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen A, O		Rigatoni mit Melanzani, Oliven & veganem Parmesan A, H, M, O		Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel A, M, L		Mediterranes Gemüseallerlei mit Oliven, Naturreis				

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

