

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

14. KW		MONTAG 31.03.		DIENSTAG 01.04.		MITTWOCH 02.04.		DONNERSTAG 03.04.		FREITAG 04.04.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Hühnersuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse <small>A,C,G,L</small>	4,20	Maiscremesuppe <small>G,L</small>	4,20	Brokkoli-cremesuppe <small>G,L</small>	3,90	Erbensencremesuppe mit Speck <small>G,L</small>	4,10	Knoblauchcremesuppe mit Kräuter-Croutons <small>A,G,L,O</small>	4,20	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Schafkäse-Schupfnudeln mit Bärlauchpesto und Kürbiskernen <small>A,C,G,L</small>	8,90	Erdäpfel-Brokkoli Auflauf mit Rahm <small>C,G,L</small>	8,90	Bärlauch-Käse Spätzle mit Röstzwiebel <small>A,C,G,L</small>	8,90	Gebackene Spinat-Käse Palatschinken mit Lauchgemüse <small>A,C,G,L</small>	9,50	Geröstete Knödel mit Ei <small>A,C,G</small>	8,90	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Koreanisches Bulgogi vom Rind mit Reis <small>A,L,M,F</small>	9,50	Szegediner Krautfleisch mit Sauerrahm und Semmelknödel <small>A,C,G,L</small>	9,20	Rosmarinhuhn mit Tomaten-Mozzarella Reis und Knoblauchsauce <small>A,G,L,M</small>	9,30	Rindsgeschnezeltes mit Senfsauce und Nockerl <small>A,C,G,L,M</small>	9,90	Puten-Bärlauch Ragout mit Reis <small>A,G,L</small>	9,40	BM2				
BM3	Bistro/Manufaktur	Gebratene Hühnerbust auf Kichererbsengemüse und Kräuter-Cous-Cous <small>A,L,M</small>	9,20	Chili con Carne mit Reis und Schnittlauchrahm <small>G,L</small>	8,90	Ofen Käs - Leberkäse mit Kartoffelpüree & Röstzwiebel und Senf <small>A,G,L,M</small>	9,20	Mexikanische Hühnerenchiladas mit Salsa <small>HOT A,G,L</small>	9,30	Gebratenes Buntbarschfilet auf Paprikagemüse und Bulgur <small>A,D</small>	10,90	BM3				
BM4	Bistro/Manufaktur	Hühner-Parmesan Geschnezeltes mit Reis <small>A,G,L</small>	9,20	Kalbsbutter Schnitzel mit Kartoffelpüree/Bratensaff und Röstzwiebel <small>A,C,G,L,M,F</small>	9,30	Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Reis <small>A,G,L</small>	9,20	Specklinsen mit Semmelknödel <small>A,C,G,L</small>	8,70	Gebratenes Schweineschnitzel gefüllt mit Salami & Käse dazu Kartoffelpüree und Bratenjus <small>G,L,F</small>	9,90	BM4				
BM5	Bistro/Manufaktur	Spaghetti alla Bolognese mit Parmesan <small>A,L,G</small>	8,70	Minuten Steak vom Schwein mit Gemüse und Kräuterbutter <small>G,L</small>	9,90	Gnocchi mit Speck-Lauchsauce und Mozzarella <small>A,C,G,L</small>	8,90	Hascheehörnchen mit Rahm <small>A,C,G,L</small>	8,70	Käsekrainer mit Sauerkraut und Kartoffelschmarren <small>A,G,L</small>	8,90	BM5				
D1	Dessert	Zwetschken Knödel mit Butterbrösel <small>A,C,G,F</small>	5,20	Topfentascherl mit Butterbrösel und Erdbeer-Röster <small>A,C,G</small>	4,90	Apfelstrudel mit Vanillesauce <small>A,C,G</small>	4,70	Topfenschmarren mit Zwetschkenröster <small>A,C,G</small>	5,90	Marillen-Palatschinken <small>(2 Stk.) A,C,G</small>	4,90	D1				
V1	Vegetarisch	Risotto Primavera mit viel Gemüse & Parmesan <small>C, G, O, L</small>	8,30	Marokkanischer Couscous mit Gemüse & Kichererbsen <small>A, L, O (HOT)</small>	7,30	Überbackene Quesadilla mit Gemüsefülle, Salsa <small>(HOT) G, C, M, A, L, O</small>	10,50	Champignonulasch mit Nockerl <small>A, C, G</small>	7,90	Gemüseauflauf mit Joghurt & Mozzarella <small>G, A, C</small>	8,50	V1				
V2	Ethno-Küche	Gemüseallerlei mit Weißbohnen in Currysauce, Erdnussreis <small>(HOT) O, L, H, G, E, M</small>	8,40	Linseneintopf mit Ingwer & Schwarzsreis-Jasminreisbeilage <small>(HOT) G, H</small>	7,40	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis <small>(HOT) G, H</small>	7,90	Tofu Tikka Masala mit Basmatireis <small>(HOT) G, H, F</small>	8,40	Erbesen mit Chili-Tomaten & Basmatireis <small>L, O (HOT)</small>	7,50	V2				
V3	Vegetarische Hausmannskost	Tomaten-Gemüse-Fusilli mit Parmesan <small>C, G, A, O, L</small>	8,40	Cannelloni mit Spinat-Ricotta-Fülle & Käsesauce <small>G, A, L, O, C</small>	9,70	Grenadiermarsch <small>A, L, O</small>	7,40	Penne mit Paradeis-Olivenragout & Parmesan <small>A, C, G</small>	8,60	Gnocchi mit Käsesauce <small>A, G, L, O</small>	8,90	V3				
V4	Seitan	Süß-saurer Seitan mit Jasminreis <small>(Vegan) A, F, O, M</small>	7,50	Kraut-Tomatengemüse mit Seitanlaibchen <small>A, C, F, M, L, O</small>	7,30	Seitanknödel mit Cheddarsauce & Wedges <small>M, G, F, A</small>	8,90	Überbackener Karfiol mit Seitan <small>G, A, F, C, M</small>	8,50	Veganes Reis-"Fleisch" mit Seitan <small>(Vegan) A, F, M</small>	7,40	V4				
VE1	Vegane Suppe	Römische Kichererbsensuppe <small>L</small>	4,00	Maissuppe mit Schnittlauch <small>L</small>	4,40	Erbensencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen <small>A, L, O</small>	4,70	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon <small>L, O</small>	4,20	Rote Linsensuppe mit Gemüse <small>M, O</small>	3,90	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Würziges Linsen-Kitchari mit Naturreis <small>M</small>	7,30	Mexikanisches Bohnenragout mit Wedges <small>(HOT) M, A, L</small>	7,50	Tomaten-Gemüse mit Hirse, mit Süßungsmittel <small>L, O</small>	7,40	Gemüseplatte mit zweierlei Bohnen & Jasminreis <small>L, A, O</small>	7,50	Tabouleh mit Bulgur <small>L, A, O</small>	7,50	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Spaghetti Carbonara mit veganem Speck & veganem Parmesan <small>A, H, M, F</small>	7,50	Tofu mit Pesto, Bulgur mit Roten Rüben <small>L, O, A, H, F</small>	7,90	Soja-Gulasch mit Hörnchen <small>A, M, F</small>	7,70	Erdäpfelgulasch mit Linsen <small>L, O</small>	7,30	Südafrikanisches Süßkartoffelragout mit Kohlsprossen <small>HOT L, O</small>	8,30	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Römische Kichererbsensuppe <small>L</small>	9,90	Maissuppe mit Schnittlauch <small>L</small>	11,50	Erbensencremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen <small>A, L, O</small>	10,70	Hirsensuppe mit Gemüse & Estragon <small>L, O</small>	10,50	Rote Linsensuppe mit Gemüse <small>M, O</small>	10,50	VM1				
	Spaghetti Carbonara mit veganem Speck & veganem Parmesan <small>A, H, M, F</small>	Tofu mit Pesto, Bulgur mit Roten Rüben <small>L, O, A, H, F</small>		Soja-Gulasch mit Hörnchen <small>A, M, F</small>		Erdäpfelgulasch mit Linsen <small>L, O</small>		Südafrikanisches Süßkartoffelragout mit Kohlsprossen <small>HOT L, O</small>								

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

BESTELHOTLINE: 0664 885 14 168
ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

Informationen, wie Nährwerte und Zutaten finden Sie im Onlinespeiseplan unter dem Symbol 

 Vegetarisch
 VEGAN

