

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

03. KW		MONTAG 13.01.		DIENSTAG 14.01.		MITTWOCH 15.01.		DONNERSTAG 16.01.		FREITAG 17.01.		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	Maronicremesuppe G(L)	3,90	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Erdäpfel-Kürbis Auflauf mit Rahm C(G)L	8,70	Eiernockerl mit Schnittlauch A(C)G	8,30	Cremspintat mit Röstli und Hartgekochtem Ei A(C)G(L)	8,50	Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebel A(C)G(L)	8,90	Gebratener Halloumi mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffel G	8,50	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinefilet Medallions in Kürbiskernpanade mit Kartoffelpüree und Kernöl A(C)G	9,20	Rahmgemüse mit Speck und Semmelknödel A(C)G(L)	8,90	Wildschweingulasch mit Semmelknödel 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)J(L)N	8,90	Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Nockerl A(C)G(L)M	8,90	Überbackener Kartoffelauflauf mit Faschiertem und Kräuterrahm G(L)	8,70	Rindsgeschnetzeltes mit Pfefferrahmsauce und Nockerl A(C)G(L)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	Erdäpfel-Kohlsprossen Gulasch mit Rahm A(G)L	9,20	Hühnerfilet mit Senfmarinade und Butterreis G(L)M(F)	8,50	Spaghetti all Arrabiata mit Parmesan A(G)L	8,50	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomaten-sauce 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(F)H	4,20	Germknödel mit Powidlfüllung und Vanillesauce A(C)G(F)	4,70	Sauerkirsch-Mohnstrudel A(C)G	4,30	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	8,60	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) G, L, H, F	7,50	Pikante Tofu-Makhani mit Basmatireis (HOT) G, L, H, F	8,20	Ingwer verfeinertes Linsengemüse mit Schwarzem- & Basmatireis (HOT) G, L, H	7,20	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H	7,90	Karottenkorma mit Erbsen, Basmatireis mit Paprika & Erdnüssen (HOT) E, M, L, H	7,60	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	9,40	Grenadiermarsch A, L	7,20	Cremige Spaghetti mit Brokkoli & Parmesan A, G, C	7,60	Gemüserisotto mit Mascarpone und Parmesan C, G, O, L	8,30	V3				
V4	Seitan	Trockenerbsen-Eintopf, Stefaniebraten aus Seitan C, A, M, F	7,20	Seitan-Gulasch mit Nockerl A, F, M, C	7,50	Erbesen-Seitan-Eintopf mit Bulgur (Vegan) A, F, M	7,30	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Hirse (Vegan) A, F, M, L	7,30	Seitan in Zwiebelsauce mit Petersilerdäpfel (Vegan) A, M, F	7,90	V4				
VE1	Vegane Suppe	Rote-Rübencremesuppe mit Apfelwürfel L, A	4,30	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	4,00	Spinatcremesuppe mit weißen Bohnen L	4,20	Fisolenragoutsuppe mit Rächertofu F, A	4,50	Erdbeerkaltschale A	4,00	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Fakorizo (griechische Linsen-Reis-Eintopf) L	7,10	Süßkartoffeln mit Gemüse und Karfiolpüree A, M	8,50	Gemüse mit Basilikumpesto, Naturreis H, L	7,20	Linsen-Erdäpfel-Gemüsecurry (HOT) H, L, A	7,90	Gemüsejambalaya mit Naturreis M	7,90	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Sojawürfeln (Vegan) M, F	8,70	Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O	8,70	Gemüselaibchen mit Kräutercouscous und Knoblauchsauce A, F	7,90	Gemüseragout mit Jasminreis L	7,30	Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten L, A	7,20	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Rote-Rübencremesuppe mit Apfelwürfel L, A	10,50	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	10,90	Spinatcremesuppe mit weißen Bohnen L	9,90	Fisolenragoutsuppe mit Rächertofu F, A	10,90	Erdbeerkaltschale A	9,90	VM1				
	Fakorizo (griechische Linsen-Reis-Eintopf) L	Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O		Grenadiermarsch A, L		Gemüseragout mit Jasminreis L		Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten L, A								

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](http://www.ViennaFood.at)

**BESTELLSHOTLINE: 0664 885 14 168**

**ONLINE BESTELLUNG [WWW.VIENNAFOOD.AT](http://WWW.VIENNAFOOD.AT)**

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

 Vegetarisch  
 VEGAN

