



# ViennaFood

DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE

SPESEKARTE FÜR  
04. WOCHE  
20.01- 24.01.2025

Bestellblatt für die KW 04.

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

04. KW		MONTAG 20.01.	DIENSTAG 21.01.	MITTWOCH 22.01.	DONNERSTAG 23.01.	FREITAG 24.01.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Hühnersuppe mit Frittaten und Wurzelgemüse <small>A(C)(B)(L)</small>	4,20	Mexikanische-Maiscremesuppe <small>(L)</small>	3,90	Brokkolicremesuppe <small>(L)</small>	3,80	Erbisencremesuppe mit Speck <small>(L)</small>	3,90	Knoblauchcremesuppe mit Kräuter-Croutons <small>A(C)(L)(D)</small>	3,90	A1
BM1	Bistro/Manufaktur	Champignon-Rahmgulasch mit Butternockerl und Sauerrahm <small>A(C)(G)(L)</small>	8,90	Erdäpfel-Lauch Auflauf mit Schafkäse & Rahm <small>(C)(L)</small>	8,90	Spinatstrudel auf Peperonata und Basilikum-Rahm <small>A(C)(G)</small>	8,70	Spinat-Käse Spätzle mit Röstzwiebel <small>A(C)(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)(N)(F)</small>	9,50	Szegediner Krautfleisch mit Sauerrahm und Semmelknödel <small>A(C)(L)</small>	9,20	Rosmarinhuhn mit Ofen-Bratkartoffel und Knoblauchsauce <small>A(C)(L)(M)</small>	9,30	Rindsgeschnetzeltes mit Sentsauce und Nockerl <small>A(C)(L)(M)</small>	9,90	Ungarisches Stelzengulasch mit Nockerl <small>A(C)(L)</small>	9,40	BM2
BM3	Bistro/Manufaktur	Gebackene Hühnerflügel mit Parmesan-Kräuter Wedges und Kräuter-Dip <small>A(C)(G)(L)(M)(H)</small>	9,20	Chili con Carne mit Tortillachips und Cheddar-Käse <small>(L)</small>	9,50	Ofen Käse- Leberkäse mit Kartoffelpüree, Röstzwiebel und Senf <small>A(C)(L)(M)</small>	9,20	Mexikanische Hühnerenchiladas mit Salsa <small>HOT A(C)(G)(L)(M)</small>	9,30	Seelachs im Backteig mit Petersilkartoffeln und Knoblauch-Dip <small>A(C)(G)(D)(M)</small>	9,90	BM3
BM4	Bistro/Manufaktur	Hühner-Parmesan Geschnetzeltes mit Reis <small>A(G)(L)</small>	9,20	Kalbsbutter Schnitzel mit Kartoffelpüree/Bratensaft und Röstzwiebel <small>A(C)(L)(M)(F)</small>	9,30	Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Reis <small>A(C)(L)</small>	9,20	Specklinsen mit Semmelknödel <small>A(C)(L)</small>	8,70	Gebratenes Schweineschnitzel gefüllt mit Salami & Käse dazu Kartoffelpüree und Bratenjus <small>(G)(L)(F)</small>	9,70	BM4
BM5	Bistro/Manufaktur	Spaghetti alla Bolognese Diavolo mit Parmesan <small>A(L)(G) HOT</small>	8,50	Tagliatelle mit Huhn „Alfredo“ (Petersilien-Parmesansauce) <small>A(C)(G)(L)</small>	8,90	Gnocchi mit Speck-Lauchsauce und Mozzarella <small>A(C)(G)(L)</small>	8,70	Spaghetti mit Gorgonzola Huhn <small>A(G)(L)</small>	8,70	Schinken-Rahm-Fleckerl mit Schnittlauch <small>A(C)(G)(L)</small>	8,70	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 (2 Stk.) <small>A(C)(G)</small>	4,90	D1
V1	Vegetarisch	Zucchini-Risotto mit Parmesan <small>C, G, O</small>	7,70	Penne Tricolor mit 4-Käsesauce <small>G, A</small>	7,90	Lasagne mit Champignons & Tomatensauce <small>A, G, L, O</small>	8,90	Schafkäseknockerl mit Schnittlauch <small>G, A, C</small>	9,70	Gemüsespaghetti mit Cheddarsauce <small>A, G, L, F</small>	7,40	V1
V2	Ethno-Küche	Rotes Linsencurry mit Ananas, Jasminreis <small>(HOT) G, H</small>	7,70	Gebratene Melanzani und Rösterdäpfel in Tomatensauce, Basmatireis <small>(HOT) G</small>	8,50	Tofu mit Ananas, Kokos, Erbsen, Karotten & Basmatireis <small>(HOT) F, H</small>	7,80	Fisolen Curry mit Kokosmilch, Basmatireis mit Erdnüssen <small>(HOT) E, H, L, M</small>	7,50	Kichererbsencurry & Basmatireis mit Karotten <small>M, H</small>	7,20	V2
V3	Vegetarische Hausmannskost	Überbackene Gnocchi mit Ricotta & Spinat <small>A, G, L</small>	8,30	Brokkoliauflauf mit Hirse & Räucherkäse <small>G, A, C</small>	8,90	Gemüse in Erbsenpüree, Jasminreis (mit Süßungsmittel) <small>(L)</small>	7,20	Fettuccine mit Mascarpone-Tomatensauce & Parmesan <small>A, G, L, M, C</small>	7,60	Paella mit Gemüse und Champignons <small>L, H</small>	8,90	V3
V4	Seitan	Seitanstreifen mit Letscho und Teiglinsen <small>(Vegetar) A, F, M</small>	7,30	Würzige Seitanstreifen mit Wurzelgemüse & rote Linsenpüree <small>A, F, M, L</small>	7,30	Seitangyros mit Wedges & Tzatziki <small>M, A, F, G</small>	8,60	Palatschinken Hortobagy mit Seitanfülle und Paprikarahmsauce <small>G, A, M, F, C</small>	7,80	Erdäpfelintopf mit Majoran, Seitanragout <small>A, F, M, L, G</small>	7,20	V4
VE1	Vegane Suppe	Tomatencremesuppe mit Kapern <small>L</small>	4,50	Weichselkaltschale mit Zimt verfeinert <small>A</small>	4,70	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen <small>H, L</small>	4,20	Kartoffelsuppe mit Nudeln und Rächertofu <small>A, F</small>	3,90	Drei-Zwiebel Zucchini-Suppe <small>A</small>	4,70	VE1
VE2	Vegan / Anti-Pliz-Diät	Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis <small>L</small>	7,30	Haferflocken-Linsen-Laibchen mit Erdäpfel-schmarren & gedünstetem Rotkraut <small>A, L, M, N</small>	7,70	Gemüseragout Provence mit gerösteten Kernen und Polenta <small>L, A, M, N</small>	7,30	Rösterdäpfel mit pikantem Paprika-allerlei <small>M</small>	8,60	Burrito gefüllt mit Bohnenpüree und Gemüse, Salsa <small>(HOT) L, A</small>	8,70	VE2
VE3	Vegane Hauptspeise	Hörnchen in Melanzani-Paprikasauce mit würzigen Kichererbsen <small>A, L</small>	7,90	Nudeln mit Gemüse, Sweet-Chili und Sesam <small>(HOT) A, E, F, N</small>	7,90	Spaghetti mit Tomaten-, Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan <small>A, H, M</small>	7,90	Kichererbsen in Spinat-Tomatensauce & Jasminreis <small>(L)</small>	7,10	Vollkorn Penne Arrabiata mit veganem Parmesan <small>(HOT) A, H, M, L</small>	7,50	VE3
VM1	Veganes Menü-Combo	Tomatencremesuppe mit Kapern <small>L</small>	10,50	Weichselkaltschale mit Zimt verfeinert <small>A</small>	11,30	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashew <small>H, L</small>	11,50	Kartoffelsuppe mit Nudeln und Rächertofu <small>A, F</small>	10,90	Drei-Zwiebel Zucchini-Suppe <small>F</small>	12,30	VM1
	Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis <small>L</small>	Haferflocken-Linsen-Laibchen mit Erdäpfel-schmarren & gedünstetem Rotkraut <small>A, L, M, N</small>		Spaghetti mit Tomaten-, Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan <small>A, H, M</small>		Rösterdäpfel mit pikantem Paprika-allerlei <small>M</small>		Paella mit Gemüse und Champignons <small>L, H</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](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

