

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

08. KW		MONTAG 17.02.		DIENSTAG 18.02.		MITTWOCH 19.02.		DONNERSTAG 20.02.		FREITAG 21.02.		Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Steinpilz-cremesuppe <small>G(L)</small>	3,90	Erdäpfel-Lauchcremesuppe <small>G(L)</small>	3,90	Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse <small>A(C)(G)(L)</small>	4,10	Gemüsecremesuppe <small>G(L)</small>	3,90	Maronicremesuppe <small>G(L)</small>	3,90	A1				
BM1	Bistro/Manufaktur	Erdäpfel-Kürbis Auflauf mit Rahm <small>G(L)</small>	8,70	Eiernockerl mit Schnittlauch <small>A(C)(G)</small>	8,30	Cremespinat mit Röstli und Hartgekochtem <small>E(A)(G)(L)</small>	8,50	Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebel <small>A(C)(G)(L)</small>	8,50	Gebratener Halloumi mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffel <small>G</small>	8,50	BM1				
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinetilet Medallions in Kürbiskernpanade mit Kartoffelpüree und Kernöldip <small>A(C)(G)</small>	9,20	Rahmgemüse mit Speck und Semmelknödel <small>A(C)(G)(L)</small>	8,90	Wildschweingulasch mit Semmelknödel <small>A(C)(G)(L)(M)(O)</small>	9,20	Putengulasch mit Hörnchen <small>A(C)(L)</small>	8,90	Gebackener Camembert mit Reis & Preiselbeeren <small>A(C)(G)</small>	8,90	BM2				
BM3	Bistro/Manufaktur	Hühner-Gemüse Pfanne „Teryaki“ mit Reis <small>A(F)(L)(M)</small>	8,90	Rindsgeschnetzeltes „Stroganoff“ mit Nockerl <small>A(C)(G)(L)(M)</small>	8,90	Überbackener Kartoffelauflauf mit Faschiertem und Kräuterrahm <small>C(G)(L)</small>	8,70	Rindsgeschnetzeltes mit Pfefferrahmsauce und Nockerl <small>A(C)(G)(L)(F)(M)</small>	9,50	Hühnergeschnetzeltes mit Champignon-Specksauce & Kroketten <small>A(C)(G)(L)</small>	8,90	BM3				
BM4	Bistro/Manufaktur	Fleischpalatschinken Hortobagy mit Paprika-Rahmsauce <small>A(C)(G)(L)</small>	8,90	Stefanie Braten (gefüllt mit Essiggurken & Ei) mit Kartoffelpüree/Röstzwiebel und Bratensatz <small>A(C)(G)(L)(M)(F)</small>	8,90	Ausgelöstes Paprikahendl mit Butternockerl <small>A(C)(G)(L)</small>	8,90	Hühnerschnitzel im Cornflakesmantel mit Kukuruz-Reis und Knoblauch-Dip <small>A(C)(G)(M)</small>	8,90	Rahmgulasch vom Schwein mit Semmelknödel <small>A(C)(G)(L)</small>	9,30	BM4				
BM5	Bistro/Manufaktur	Ausgelöstes Brathendl mit Paprikagemüse und Bratkartoffeln <small>L</small>	9,20	Puten-Curry mit Basmatireis <small>G(L)</small>	8,50	Spiralen mit Creme-Champignons und Rauchkäse <small>A(G)(L)</small>	8,50	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomatensauce und Parmesan <small>A(C)(G)(L)</small>	8,70	Spinat Lasagne mit Tomatensauce <small>A(C)(G)(L)</small>	8,70	BM5				
D1	Dessert	Nuss-Nougat Knödel mit Butterbrösel <small>A(C)(G)(H)(F)</small>	4,50	2 Stk Topfen-Waldbeer Palatschinken <small>A(C)(G)</small>	4,20	Germknödel mit Powidlfüllung und Vanillesauce <small>A(C)(G)(F)</small>	5,20	Sauerkirsch-Mohnstrudel <small>A(C)(G)</small>	4,30	Topfenstrudel mit Vanillesauce <small>A(C)(G)</small>	4,50	D1				
V1	Vegetarisch	Überbackene Wrap mit Gemüsefülle & Salsa <small>G, O, C, M, A, L</small>	9,70	Cannelloni mit Kürbis-Salbei-Ricottafülle, Käsesauce <small>G, A, L, O, C</small>	9,90	Gnocchi in cremiger Spinatsauce mit Räucherkäse <small>A, O, G</small>	8,20	Fusilli mit Brokkoli-Blauschimmelkäse-Sauce und Mandeln <small>A, H, G, L, O, M</small>	8,60	Nudelsalat mit Gemüse und Weißkäse <small>G, A, O</small>	8,90	V1				
V2	Ethno-Küche	Süßkartoffel Tikka Masala, Basmatireis <small>(HOT) G, H</small>	7,60	Erdäpfel-Mozzarella-Palāk, Basmatireis mit Ingwer & Karotten <small>G, L, M, O (HOT)</small>	8,90	Rajma Masala - Würzige Rote Bohnen mit Kokosmilch-Basmatireis <small>(HOT) H</small>	7,50	Gemüse mit Mungobohnen in Currysauce, Jasminreis mit Erdnüssen <small>(HOT) E, H, L, O</small>	7,90	Indisches Gemüsebiryani <small>(HOT) L, O, G, H</small>	7,30	V2				
V3	Vegetarische Hausmannskost	Fusilli mit Gemüse, Tomatenpesto und Parmesan <small>A, C, G, H, L, O</small>	8,30	Penne Arrabiata mit Parmesan <small>A, C, G (HOT)</small>	7,90	Champignonrisotto mit Parmesan <small>C, G, O, L</small>	8,20	Gemüseallerlei mit Käse überbacken <small>G, A, C</small>	8,70	Makkaroni Mailänder mit Gemüse und Parmesan <small>A, C, G</small>	8,60	V3				
V4	Seitan	Mexikanisch gewürzter Seitan mit Kichererbsen und Basmatireis <small>(HOT) A, F, M</small>	7,30	Seitenstreifen Asia mit gebratenem Eierreis <small>A, C, F, M</small>	8,90	Bohngemüse mit Seitangulasch <small>A, F, G, M</small>	8,30	Veganes Chow Mein - gebratener Asianudeln mit Seitan & Gemüse (Vegan) <small>A, E, F, M, O</small>	7,70	Kohlaufauf mit Seitan <small>A, C, F, G, M</small>	7,90	V4				
VE1	Vegane Suppe	Spinatcremesuppe mit Zucchini, Kokosmilch & Cashewnüssen <small>H, L</small>	4,30	Spanische Kichererbsensuppe <small>L, O</small>	4,30	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate <small>L, O, A</small>	4,20	Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauch <small>L, M, A</small>	3,90	Bohngulasch mit Seitan <small>L, A, F, M, O</small>	4,10	VE1				
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Rotes Linsencurry mit Tofu & Naturreis <small>(HOT) F, H, A</small>	7,90	Polenta mit Basilikum & Bohnenragout <small>M, A (HOT)</small>	7,30	Kohlsprossen mit Cashewnüssen in Kokosmilch mit Jasminreis <small>(HOT) L, O, H, M</small>	8,30	Gemüse-eintopf mit Teiglinsen <small>A</small>	7,70	Mediterranes Gemüseallerlei mit Oliven, Naturreis <small>A, F, L, M, O</small>	8,30	VE2				
VE3	Vegane Hauptspeise	Spanische Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Couscous <small>A, L, O</small>	7,70	Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen <small>A, O</small>	7,30	Rigatoni mit Melanzani, Oliven & veganem Parmesan <small>A, H, M, O</small>	8,90	Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel <small>A, M, L, O</small>	7,40	Hirsealbacken mit Estragon verfeinerten Babykarotten, Erdäpfelpüree <small>A, F, L, M, O</small>	7,70	VE3				
VM1	Veganes Menü-Combo	Spinatcremesuppe mit Zucchini, Kokosmilch & Cashewnüssen <small>H, L</small>	10,50	Spanische Kichererbsensuppe <small>L, O</small>	9,90	Linsensuppe mit Basilikum & Tomate <small>L, O, A</small>	10,90	Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauch <small>L, M, A</small>	9,90	Bohngulasch mit Seitan <small>L, A, F, M, O</small>	10,90	VM1				
	Spanische Süßkartoffel-Gemüsepfanne mit Couscous <small>A, L, O</small>	Bulgurpilaf mit gedörrten Marillen <small>A, O</small>		Kohlsprossen mit Cashewnüssen in Kokosmilch mit Jasminreis <small>(HOT) L, O, H, M</small>		Getreideknödel mit Tomaten, Salzerdäpfel <small>A, M, L, O</small>		Mediterranes Gemüseallerlei mit Oliven, Naturreis <small>A, F, L, M, 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](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

