

42. KW		MONTAG 12.10.		DIENSTAG 13.10.		MITTWOCH 14.10.		DONNERSTAG 15.10.		FREITAG 16.10.		SAMSTAG 17.10.			Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
A1	Tagessuppe	Käsecremesuppe mit Croutons A(G)L	4,40	Ungarische Gulaschsuppe L	4,70	Süßkartoffel-Rosmarincremesuppe GL	4,30	Hühner-Einmachsuppe A(G)L	4,50	Minestrone L	4,30	Minestrone L	4,30	A1						
BM1	Bistro/Manufaktur	Holzfaller-Nockerl mit Röstzwiebeln A(C)G(L)	9,70	Erdäpfel-Kürbis Auflauf mit Rahm A(C)G(L)	8,90	Erdäpfel-Gulasch mit Debreziner & Rahm GL	8,90	Gebackene Garnelen mit Ofen-Wedges und Cocktail-Dip A(C)G(D)B(JM)	11,50	Rahmfisolen mit Rösti und Ei A(C)G(L)	9,30		BM1							
BM2	Bistro/Manufaktur	Putenpfanne „Süß-Sauer“ mit Reis A(F)	9,40	Gebatene Mais-Hendlbrust auf Getrüffeltm Erdäpfelpüree und Mandel-Brokkoli A(G)LH(F)	10,50	Rinder Eintopf „Znaimer Art“ mit Erdäpfelpüree A(G)LJ(FM)	10,90	Rinds-Geschnetzeltes „Stroganoff“ dazu Kroketten A(C)G(L)M(F)O	10,90	Gebackene Hühnerflügel mit Wedges und Sweet-Barbecue Dip A(C)G(L)M(F)	11,50	Gebackene Hühnerflügel mit Wedges und Sweet-Barbecue Dip A(C)G(L)M(F)	11,50	BM2						
BM3	Bistro/Manufaktur	Hühner-Estragon Geschnetzeltes mit Nockerl A(G)L	9,90	Puten-Rahmgulasch mit Butternockerl A(C)G(L)M(F)	9,90	Schweine-Natur Schnitzel mit Speck-Zwiebel-Champignons und Räucherkäse Überbacken dazu Kräuter-Bratkartoffel GL	10,90	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaft A(C)G(L)M(D)F	9,90	Hühner-Ragout mit Honig-Senf Sauce und Reis A(G)L(M)	9,70	Hühner-Ragout mit Honig-Senf Sauce und Reis A(G)L(M)	9,70	BM3						
BM4	Bistro/Manufaktur	Gebackenes Sur-Schnitzel mit Petersilkartoffeln und Sauce Tartare A(C)G(M)	10,50	Rindsbraten mit Rotkraut und Erdäpfelknödel A(C)G(L)F(O)	11,90	Gebackenes Sesam-Hühnerschnitzel mit Gemüsereis und Käuterdip A(C)G(L)M	9,90	Hühnerfilet mit Schafkäse-Kräuter Kruste auf Tomaten-Mascarpone Penne A(G)L(H)	9,90	Sur-Kümmelbraten mit Speck-Kraut und Semmelknödel A(C)G(L)M(F)O	10,70	Sur-Kümmelbraten mit Speck-Kraut und Semmelknödel A(C)G(L)M(F)O	10,70	BM4						
BM5	Bistro/Manufaktur	Rahm-Portobello Pilze mit Semmelknödel A(C)G(L)	9,50	Spaghetti alla Bolognese mit Grana Padano A(G)L	9,70	Penne mit Brokkoli Obersauce und Geriebenem Gouda A(G)L	8,90	Kartoffel und Pilze Al Forno mit Schnittlauch-Rahm A(C)G(L)	9,50	Gebratener Seehecht mit Ofengemüse und Rosmarinkartoffeln A(L)H(D)	9,90		BM5							
D1	Dessert	Apfelkuchen mit Zimt-Vanillesauce A(C)G(F)	4,90	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster A(C)G	5,20	Heidelbeer Topfenstrudel mit Vanillesauce A(C)G	4,90	Salzkaramell-Schnitte A(C)G(H)E(F)M	5,20	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme A(G)	5,90	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme A(G)	5,90	D1						
V1	Vegetarisch	Fusilli mit Gemüse und Parmesan C, G, A	8,70	Cannelloni mit Kürbis-Salbei-Ricottafülle, Käsesauce G, A, L, C	10,90	Lasagne mit Champignons & Tomatensauce A, G, L, O	9,90	Schafskäsenockerl mit Schnittlauch G, A, C	10,50	Gemüsespaghetti mit Cheddarsauce A, G, F, L, O	8,80	Spaghetti mit Zwiebelkonfit in Ingwer-Tomatensauce A, O, G	8,70	V1						
V2	Ethno-Küche	Rote-Linsencurry mit Ananas, Jasminreis (HOT) G, H	8,60	Würziges Tofu-Ragout mit Champignons, Paprika und Basmatireis (Vegan) H, F	8,80	Kichererbsencurry & Basmatireis mit Karotten M, H	8,70	Brokkoli-Süßkartoffelcurry mit Basmatireis (HOT) G, H, O	8,80	Gemüse mit Ingwer in Kokosmilch, CousCous L, A	8,60		V2							
V3	Vegetarische Hausmanns-kost	Gnocchi mit Kürbiscrème & Parmesan A, O, C, G	9,30	Brokkoliauflauf mit Hirse & Räucherkäse G, A, C	9,50	Kürbisrisotto mit Parmesan C, G, O, L, M	8,90	Fettuccine mit Mascarpone-Tomatensauce & Parmesan A, G, L, C	8,90	Kürbispaella L	8,90		V3							
V4	Seitan	Seitanstreifen in Estragonsauce, Erdäpfelpüree G, O, A, M, F	8,80	Seitan mit Letscho und Eiergrauen (Vegan) A, F, M	8,90	Seitangyros mit Wedges & Tzatziki M, O, A, F, G	8,80	Palatschinken Hortobagy mit Seitanfülle und Paprika-rahmsauce G, A, M, F, C	8,70	Würzige Seitanstreifen mit Wurzelgemüse & rote Linsenpüree (Vegan) (HOT) A, F, M, O, L	8,80		V4							
VE1	Vegane Suppe	Selleriecremesuppe mit Apfelstücken & gerösteten Nüssen L, A, H	4,40	Tomatencremesuppe mit Kapern L	4,70	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L, O	4,30	Saure Suppe mit Gemüse (Tischorba) O, L	4,20	Dreierlei-Zwiebel-Zucchinisuppe A	4,80		VE1							
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis O	8,20	Burrito gefüllt mit Bohnenpüree und Gemüse, Salsa (HOT) L, A, O	9,90	Gemüseragout Provence mit gerösteten Kernen und Polenta M, A, N, L	8,60	Gemüse mit Kürbispüree & Kürbiskernen A	8,80	Haferflocken-Linsen-Laibchen mit Erdäpfelschmarren & gedünstetem Rotkraut M, N, A, L, O	8,70	Hirseknödel mit Nuss und Rosinen, Aprikosensauce A, H	8,90	VE2						
VE3	Vegane Hauptspeise	Rösterdäpfel mit pikantem Paprikaallerlei M, O	8,60	Nudeln mit Gemüse, Sweet-Chili und Sesam (HOT) N, E, A, F, O	8,80	Spaghetti mit Tomaten-Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan A, H, M	8,90	Kichererbsen in Spinat-Tomaten-Sauce & Jasminreis A	8,60	Vollkorn Penne Arrabiata mit veganem Parmesan (HOT) A, H, M, L	8,80		VE3							
VM1	Veganes Menü-Combo	Selleriecremesuppe mit Apfelstücken & gerösteten Nüssen L, A, H	11,90	Tomatencremesuppe mit Kapern L	12,90	Gemüsecremesuppe mit gerösteten Cashewnüssen H, L, O	11,90	Saure Suppe mit Gemüse (Tischorba) O, L	11,90	Dreierlei-Zwiebel-Zucchinisuppe A	12,70		VM1							
	Gemüseragout mit weißen Bohnen & Jasminreis O	Burrito gefüllt mit Bohnenpüree und Gemüse, Salsa (HOT) L, A, O		Spaghetti mit Tomaten-Brokkoli-, Olivenragout & veganem Parmesan A, H, M		Gemüse mit Kürbispüree & Kürbiskernen A		Vollkorn Penne Arrabiata mit veganem Parmesan (HOT) A, H, M, L												

BESTELLSHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

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



Vegetarisch

VEGAN

Neu bei ViennaFood: IR-Menüs (VRM) Ideal für Menschen mit Insulinresistenz – und für alle, die sich bewusst und ausgewogen ernähren möchten. (Angaben zu kcal / g KH). Unsere speziell abgestimmten. Menüs unterstützen einen stabilen Blutzuckerspiegel durch: • ausgewogene Nährstoffverteilung; • ballaststoffreiche Zutaten; • reduzierten Zuckergehalt. Frisch gekocht. Durchdacht zusammengestellt. Mit optimalem Mahlzeitenrhythmus für mehr Wohlbefinden im Alltag. Jetzt bequem bestellen und bewusst genießen!