



ViennaFood

DAS WIENER FRISCHMENÜSERVICE

SPESEKARTE FÜR
07. WOCHE
09.02-13.02.2026

Bestellblatt für die KW 07.

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

07. KW		MONTAG 09.02.		DIENSTAG 10.02.		MITTWOCH 11.02.		DONNERSTAG 12.02.		FREITAG 13.02.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Käsecremesuppe mit Croutons <small>A/G/L</small>	4,20	Ungarische Gulaschsuppe <small>L</small>	4,40	Süßkartoffel-Rosmarincremesuppe <small>G/L</small>	4,20	Hühner-Einmachsuppe <small>A/G/L</small>	4,20	Minestrone <small>L</small>	4,20	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Überbackene Spinat-Feta Tasche auf Gemüse Cous-Cous <small>A/C/G</small>	8,90	Gebackener Emmentaler mit Reis und Sauce Tartare <small>A/C/G/M</small>	9,50	Erdäpfel-Gulasch mit Debresiner & Rahm <small>G/L</small>	8,90	Gebackene Garnelen mit Ofen-Wedges und Cocktail-Dip <small>A/C/G/D/B/M</small>	10,50	Rahmfisolen mit Röstl und Ei <small>A/C/G/L</small>	8,90	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Putenpfanne „Süß-Sauer“ mit Reis <small>A/F</small>	9,40	Gebratene Mais-Hendlbrust auf Getrüffelem Erdäpfelpüree und Mandel-Brokkoli <small>A/G/L/H/F</small>	9,90	Erdäpfel Auflauf mit Schinken und Mozzarella Überbacken dazu Schnittlauch-Rahm <small>C/G/L</small>	9,50	Rinds-Geschnetzeltes „Stroganoff“ dazu Kroketten <small>A/C/G/L/M/F/D</small>	10,90	Tiroler Gröstl <small>L</small>	11,50	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Hühner-Estragon Geschnetzeltes mit Nockerl <small>A/G/L</small>	10,50	Puten-Rahmgulasch mit Butternockerl <small>A/C/G/L/M/F</small>	9,70	Schweine-Natur Schnitzel mit Speck-Zwiebel-Champignons und Räucherkäse Überbacken dazu Kartoffelschmarren <small>G</small>	10,90	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Bratensaft <small>A/C/G/L/M/D/F</small>	9,70	Hühner-Ragout mit Honig-Senf Sauce und Reis <small>A/G/L/M</small>	9,30	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Gebackenes Sur-Schnitzel mit Petersil-kartoffeln und Sauce Tartare <small>A/C/G/M</small>	9,90	Rindsbraten mit Rotkraut und Erdäpfelknödel <small>A/C/G/L/F/D</small>	10,90	Gebackenes Sesam-Hühnerschnitzel mit Gemüsereis und Käuterdip <small>A/C/G/L/M</small>	9,90	Hühnerfilet mit Schaf-käse-Kräuter Kruste auf Tomaten-Mascarpone Penne <small>A/G/L/H</small>	9,90	Sur-Braten mit Speck-Kraut und Semmelknödel <small>A/C/G/L/M/F/D</small>	10,50	BM4					
BM5	Bistro/Manufaktur	Gnocchi mit Tomaten-Basilikum Sauce, Speck & Parmesan <small>A/C/G/L</small>	8,90	Penne alla Bolognese mit Grana Padano <small>A/G/L</small>	8,90	Spaghetti mit Kürbis-Käsesauce und Gerösteten Kürbiskernen <small>A/G/L/H</small>	8,90	Gebackener Brokkoli mit Buttersauce und Sauce Tartare <small>A/C/G/M</small>	8,90	Ofen Lachs mit Tomaten-Pesto Kruste dazu Ofen-gemüse und Rosmarin-kartoffeln <small>A/L/H/D</small>	9,20	BM5					
D1	Dessert	Apfelkuchen mit Zimt-Vanillesauce <small>A/C/G/F</small>	4,90	Kaiserschmarren mit Zwetschenröster <small>A/C/G</small>	5,20	Heidelbeer Topfenstrudel mit Vanillesauce <small>A/C/G</small>	4,70	Kokos-Milchreis mit Mango Püree <small>G</small>	4,90	Zitronenschnitte mit Mascarpone-Creme <small>A/G</small>	4,90	D1					
V1	Vegetarisch	Kartoffelgulasch mit Nudeln <small>A, G</small>	7,70	Linsengemüse mit Semmelknödel <small>A, M, G, C</small>	8,40	Rote Rüben-Gemüse-laibchen, Erdäpfelpüree mit Räucherkäse <small>G, A, M, C, D</small>	8,90	Tomaten-Gemüse-Gnocchi mit Parmesan <small>A, O, C, G, L</small>	9,20	Schafskäsenockerl mit Schnittlauch <small>A, C, G</small>	9,90	V1					
V2	Ethno-Küche	Marrakesh-Curry mit Basmatireis <small>(HOT) L, M</small>	7,90	Tofu süß-sauer mit Basmatireis <small>A, F, D</small>	8,70	Indisches Gemüsecorima mit Kräuter-Couscous <small>(HOT) A, H</small>	7,90	Makkai Hari Gobhi - Gegartes Brokkoli & Mais in Kokosmilch, Basmatireis <small>(HOT) G</small>	8,50	Barbatti Tamatar - Fisolen & Erdäpfel in Tomaten-Ricotta, Basmatireis <small>(HOT)</small>	8,70	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Spaghetti in Oliven-Tomaten-Ragout & Parmesan <small>C, G, A</small>	8,50	Gemüselasagne mit Tomatensauce <small>L, G, A, M</small>	9,70	Überbackener Karfiol mit Hirse <small>A, C, G</small>	8,70	Rigattoni mit Spinat, Ricotta & Nüssen <small>A, G, H</small>	7,90	Fettuccine al Verduce mit Champignons & Parmesan <small>C, G, A</small>	8,50	V3					
V4	Seitan	Braschauer Erdäpfel-Zwiebelpfanne mit Seitan <small>(Vegan) A, F, M</small>	7,90	Pfeifriges Seitanragout mit Eiergrauen <small>(Vegan) A, F, M</small>	7,70	Seitangulasch mit Nockerl <small>A, F, M, C</small>	7,80	Szegediner Kraut mit Seitan <small>G, A, L, F, M</small>	8,20	Wrap mit Seitan, Käsesauce und Gemüse <small>A, F, M, G</small>	9,30	V4					
VE1	Vegane Suppe	Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauch <small>L, M, A</small>	4,10	Bunte Gemüsesuppe	4,10	Italienische Kichererbsensuppe mit Spinat <small>L</small>	4,20	Gemüsesuppe mit roten Linsen und Dijonsenf <small>L, M, O</small>	4,10	Trockenerbsen-cremesuppe <small>A</small>	4,10	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Couscous mit Gemüse, Linsencreme mit getrockneten Tomaten <small>A</small>	7,80	Fisolen mit Tomaten <small>(Süßungsmittel)</small> Gemüsehirse	7,90	Mexikanisches Gemüseragout mit Schwarzaugenbohnen	8,90	Paella mit Gemüse, Champignons und Räuchertofu <small>F, L, H</small>	9,20	Eiergrauen mit Erdäpfeln und veganer Seitanwurst <small>A</small>	7,80	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Kichererbsen-Gemüse-Pilaf <small>(mit Süßungsmittel)</small>	7,60	Rösterdäpfel mit Karfiolpüree, Wurzelgemüse <small>(HOT) O, L</small>	8,90	Letscho mit Tofu und Reis <small>F, M</small>	8,50	Linienlaibchen mit Süßkartoffeln, Gemüse & Kichererbsenpüree <small>A, M, O (HOT)</small>	9,40	Mediterranes Garten-risotto mit Gemüse und sonnengetrockneten Tomaten <small>O, A</small>	8,70	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Erdäpfelcremesuppe mit Schnittlauch <small>L, M, A</small>	10,60	Bunte Gemüsesuppe	11,30	Italienische Kichererbsensuppe mit Spinat <small>L</small>	11,40	Gemüsesuppe mit roten Linsen und Dijonsenf <small>L, M, O</small>	12,40	Trockenerbsen-cremesuppe <small>A</small>	11,20	VM1					
		Couscous mit Gemüse, Linsencreme mit getrockneten Tomaten <small>A</small>		Fisolen mit Tomaten <small>(Süßungsmittel)</small> Gemüsehirse		Letscho mit Tofu und Reis <small>F, M</small>		Paella mit Gemüse, Champignons und Räuchertofu <small>F, L, H</small>		Mediterranes Garten-risotto mit Gemüse und sonnengetrockneten Tomaten <small>O, A</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

BESTELLSHOTLINE: 0664 885 14 168

ONLINE BESTELLUNG WWW.VIENNAFOOD.AT

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

Vegetarisch

VEGAN

