

orientalische spezialitäten

SCHESCH BESCH
ШЕШ БЕШ

Café Restaurant & Bar

Schwarzenbergstrasse 4 1010 Wien Tel: 01/512 8 444 Fax: 01/512 8 777
orient@scheschbesch.at www.scheschbesch.at

Mittagstisch €11,90 mit Nana Limo oder Ayran €13,90 31. August bis 4. September 2026

Montag, 31.08.2026

Französische Zwiebelsuppe mit Käsetoast [A,C]

1. Steirischer Backhendlsalat in Cornflakes-Panade mit Kartoffel-Vogerlsalat [A,C,G]
2. (Vegetarisch) Kartoffel-Gemüse Gulasch

Dienstag, 01.09.2026

Tomaten-Gemüsecremesuppe [G]

1. Griechischer Moussakka mit Feta überbacken dazu Tomatensalat [G]
2. (Vegetarisch) Überbackene Gemüsenudeln mit Bergkäse dazu Gurkensalat [A,G]

Mittwoch, 02.09.2026

Frittatensuppe [A]

1. Zwiebelrostbraten vom Rind mit Salzkartoffeln und Blattsalat
2. (Vegetarisch) Bauerneintopf mit Spiegelei, Ziegenkäse und Pitabrot [A,C,G]

Donnerstag, 03.09.2026

Rotkraut-Rote Beete Suppe

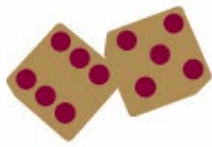
1. Pikanter Reisfleisch vom Kalb mit Salat [A]
2. (Vegetarisch) Gebackener Ziegenkäse mit Humus dazu roter Rübensalat und Walnüsse [A,C,G,L]

Freitag, 04.09.2026

Orientalische Linsensuppe

1. Shuarmakebap mit Reis, Humus und Salaten [L,N]
2. (Vegetarisch) Falafel mit Reis, Humus und Salaten [A,L,N]

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. aller Steuern und Abgaben. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.
All prices are in Euro including all taxes and duties. Changes and errors excepted.



orientalische spezialitäten
SCHESCH BESCH
ШЕШ БЕШ

Café Restaurant & Bar

Schwarzenbergstrasse 4 1010 Wien Tel: 01/512 8 444 Fax: 01/512 8 777
orient@scheschbesch.at www.scheschbesch.at

Allergene-Information gemäß Codex-Empfehlung Kurzbezeichnung Buchstabencode

glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011).

Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.