

SPEISEKARTE

Firma: MAHLZEIT

Mahlzeit
Wir sind zum Essen da!

Tageskarte: 16.09.2024 - 20.09.2024

MONTAG, 16.09.2024

Französische Zwiebelsuppe in Gemüsebouillon mit Käsecroutons (A,G)[veget]	180 kcal	TS	3,20 €
Veganes Kichererbsen Marsala mit Jasminreis und frischem Koriander [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	400 kcal	M1	7,20 €
Kärntner Kasnudeln in Nussbutter mit Röstzwiebel, Wurzelgemüsebouquet und frischem Schnittlauch (A,C,G,H,O)[veget]	840 kcal	M2	8,50 €
Klassisches Steirisches Wurzel-Krenfleisch als Ragout mit Salzerdäpfel (L,Sc)[laktfrei][glutfrei]	580 kcal	M3	9,50 €
Schokoladen-Kokoskuchen (A,C,G)[veget]	430 kcal	TD	3,50 €

DIENSTAG, 17.09.2024

Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	200 kcal	TS	3,20 €
Risotto al Funghi mit frischen Pilzen und Gemüse mit einem Schuss Weißwein [Parmesan als Empfehlung][veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	470 kcal	M1	7,90 €
Erdäpfelstrudel mit Sauerrahmdip und Schnittlauch (A,C,G)[veget][laktfrei]	550 kcal	M2	7,20 €
Gratiniertes Caprese-Putensteak mit Tomaten und Mozzarella im Rosmarin-Natursaftl mit Basilikum-Basmatireis (G)[laktfrei][glutfrei]	570 kcal	M3	9,80 €
Vanilletraum im Becher gefüllt mit Himbeerragout, Vanillecreme, Biskuitboden und frischer Minze (A,C,G)[veget]	360 kcal	TD	3,50 €

MITTWOCH, 18.09.2024

Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl und Wurzelgemüse (A,C,G,L)[vegan]	130 kcal	TS	3,50 €
Orientalische Bulgur Bowl Gemüsetajine aus Karotten, Zucchini, Zuckerschoten, Champignon und Cherrytomaten mit Kräuter-Minzrahm (A)[veget][laktfrei][vegan]	530 kcal	M1	7,80 €
Steirische Kraut-Kürbisfleckerl mit Kernöl und frischen Kräutern (A)[veget][laktfrei][vegan]	590 kcal	M2	7,90 €
Wienerschnitzel von der Hühnerbrust mit Petersilerdäpfel (A,C,O)[extra Preiselbeeren als TB1](A,C,G)	680 kcal	M3	9,50 €
Gebröselte Nougatknödel mit einem Beerenröster (A,C,G,H)[veget]	280 kcal	TD	3,50 €

DONNERSTAG, 19.09.2024

Gelbe Paprikacremesuppe mit roten Paprika-Olivenrelish [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	150 kcal	TS	3,50 €
Süßkartoffel-Tikka Masala Bowl mit roten Linsen, Spinat und cremiger Kokos-Tikka-Sauce, dazu Basmatireis [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	550 kcal	M1	9,50 €
Geschmorte Paprika gefüllt mit gemischten Faschierten, Reis und frischen Kräutern dazu eine Tomatensauce (Sc)[laktfrei][glutfrei]	500 kcal	M2	9,00 €
Gebatener Kabeljau auf Süßkartoffel-Püree mit Spinat und Granatapfelkernen (G)[glutfrei]	420 kcal	M3	11,00 €
Hausgemachte Cremeschnitte (A,C,G)[veget]	400 kcal	TD	4,50 €

FREITAG, 20.09.2024

Spanische Gazpacho mit Paprika, Gurken und Tomaten (kalt serviert)	90 kcal	TS	3,20 €
Gefüllte überbackene griechische Melanzani mit geschmorten Tomaten, veganem Feta und Sojakraüterdip (F)[veget][laktfrei][vegan]	480 kcal	M1	8,20 €
Cremige einbrennte Erdäpfel mit Gurkerl, gekochtem Ei und Schnittlauch (A,C,G)[veget]	420 kcal	M2	7,90 €
Tiroler Gröstl vom Rind und Schwein mit Schnittlauch und Spiegelei (C,O,Sc)[laktfrei][glutfrei]	700 kcal	M3	9,50 €
Fruchtiger Wochensmoothie [250ml][veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	180 kcal	TD	3,20 €

Wochenkarte: KW 38

Salate

Bunter Kaspressknödelsalat auf Blattsalat, Tomaten, Gurken, Paprika, Jungzwiebel, frischen Kräutern und Balsamicodressing (A,C,G)[veget][glutfrei]	480 kcal	S1	8,50 €
Klassischer Thunfischsalat mit Mais, Papirka, Tomate, Gurke, roter Zwiebel und frischen Kräutern (D)[laktfrei][glutfrei]	320 kcal	S2	8,90 €
Blattsalat mit saisonellem Gemüse aus garniert dazu Hausdressing [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	90 kcal	S4	3,20 €

Wochenkarte, Special, Low Carb

Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebel und frischem Schnittlauch (A,C,G,O)[veget]	780 kcal	W1	7,90 €
Faschierter Braten im Natursaftl mit hausgemachtem Erdäpfelpüree und Röstzwiebel (A,C,G,M,O,Sc)	750 kcal	W2	9,30 €
Veganer BBQ Burger im Brioche Bun gefüllt mit pulled Erbsenprotein, karamelierten Jalapeno Zwiebel, veganer Cheddarkeese, Tomate, Salat, Cole Slow und Mini Braterdäpfel (A,M)[veget][laktfrei]	690 kcal	SP1	11,90 €
BBQ Burger im Brioche Bun gefüllt mit einem Rinderpatty, karamelierten Jalapeno Zwiebel, Cheddarkeese, Tomate, Salat, Cole Slow und Mini Braterdäpfel (A,G,M)[laktfrei]	800 kcal	SP2	12,90 €
Portion Rosmarinkartoffel [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	200 kcal	SP3	2,50 €
Knusprige Nachos mit Tomatensalsa [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	480 kcal	SP4	2,50 €
Low Carb Faschierter Braten im Natursaftl mit Gemüsebouquet... und Röstzwiebel (A,C,G,M,O,Sc)	640 kcal	A1	9,30 €
Frischer Melonenbecher mit Minze [veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	150 kcal	TD1	4,90 €
Gebröselte Nougatknödel mit einem Beerenröster (A,C,G,H) als Hauptspeise [veget]	650 kcal	TD2	7,50 €

Beigaben

Portion Basmatireis [veget][laktfrei][vegan]	250 kcal	BL1	2,50 €
Portion Grillgemüse [veget][laktfrei][vegan]	50 kcal	BL2	2,50 €

Gebäck

frisch gebackene Kaisersemmel 72g (A,F) [veget][laktfrei][vegan]	184 kcal	G1	1,40 €
glutenfreier Saatenriegel 85g (G,F)[veget][glutfrei]	275 kcal	G2	1,90 €
Knuspriges Topfenkornweckerl 83g (A,G,F,H,N)[veget]	280 kcal	G3	1,90 €

Säfte & Smoothies

Orangensaft frisch gepresst [500ml][veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	220 kcal	SD1	4,00 €
Frischer Apfel-Ananassaft [500ml][veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	270 kcal	SD2	4,50 €
Himbeer Joghurt Lassi mit feiner Vanillenote [500ml][veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	250 kcal	SD3	4,50 €
Hausgemachter Mango Eistee mit frischer Minze [500ml][veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	80 kcal	SD4	4,20 €

Kombimenüs & Beilagen - Genuss nach Maß

Wochenkarte, Special, Low Carb am 16.09.2024

Low Carb Klassisches Steirisches Wurzel-Krenfleisch als Ragout mit Gemüsebouquet... (L,Sc)[laktfrei][glutfrei]	470 kcal	A2	9,50 €
2G Menü Französische Zwiebelsuppe in Gemüsebouillon mit Käsecroutons (A,G) & Kärntner Kasnudeln in Nussbutter mit Röstzwiebel, Wurzelgemüsebouquet und frischem Schnittlauch (A,C,G,H,O)[veget][laktfrei][vegan]	1020 kcal	A3	10,20 €
2G Menü Klassisches Steirisches Wurzel-Krenfleisch als Ragout mit Salzerdäpfel (L,Sc) & Schokoladen-Kokoskuchen (A,C,G)[veget][laktfrei][vegan]	1130 kcal	A4	11,30 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 17.09.2024

Low Carb Gratiniertes Caprese-Putensteak mit Tomaten und Mozzarella im Rosmarin-Natursaftl mit Gemüsebouquet... (G)[laktfrei][glutfrei]	362 kcal	A2	7,20 €
2G Menü Kürbis-Ingwer-Cremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl & Risotto al Funghi mit frischen Pilzen und Gemüse mit einem Schuss Weißwein [Parmesan als Empfehlung][veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	670 kcal	A3	9,70 €
2G Menü Gratiniertes Caprese-Putensteak mit Tomaten und Mozzarella im Rosmarin-Natursaftl mit Basilikum-Basmatireis (G) & Vanilletraum im Becher gefüllt mit Himbeerragout, Vanillecreme, Biskuitbod	930 kcal	A4	11,60 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 18.09.2024

Low Carb Wienerschnitzel von der Hühnerbrust mit Gemüsebouquet (A,C,O)[extra Preiselbeeren als TB1](A,C,G)	420 kcal	A2	0,00 €
2G Menü Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl und Wurzelgemüse (A,C,G,L) & Faschierter Braten im Natursaftl mit hausgemachtem Erdäpfelpüree und Röstzwiebel (A,C,G,M,O,Sc)	880 kcal	A3	11,30 €
2G Menü Wienerschnitzel von der Hühnerbrust mit Petersilerdäpfel (A,C,O)[extra Preiselbeeren als TB1](A,C,G) & Gebröselte Nougatknödel mit einem Beerenröster (A,C,G,H)	960 kcal	A4	11,30 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 19.09.2024

Low Carb Gebratener Kabeljau mit Gemüsebouquet... und Spinat mit Granatapfelkernen [laktfrei][glutfrei]	290 kcal	A2	10,00 €
2G Menü Gelbe Paprikacremesuppe mit roten Paprika-Olivenrelish & Süßkartoffel-Tikka Masala Bowl mit roten Linsen, Spinat und cremiger Kokos-Tikka-Sauce, dazu Basmatireis [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	700 kcal	A3	11,30 €
2G Menü Geschmorte Paprika gefüllt mit gemischten Faschierten, Reis und frischen Kräutern dazu eine Tomatensauce (Sc) & Hausgemachte Cremeschnitte (A,C,G)[veget]	900 kcal	A4	11,80 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 20.09.2024

2G Menü Spanische Gazpacho mit Paprika, Gurken und Tomaten (kalt serviert) & Gefüllte überbackene griechische Melanzani mit geschmorten Tomaten, veganem Feta und Sojagrünerdip (F)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	570 kcal	A3	9,90 €
2G Menü Cremige einbrennte Erdäpfel mit Gurkerl, gekochtem Ei und Schnittlauch (A,C,G) & Fruchtiger Wochensmoothie [250ml][veget]	600 kcal	A4	9,70 €

Beigaben am 16.09.2024

Portion Erdäpfelpüree (C,G)[veget][glutfrei]	180 kcal	WB1	2,50 €
--	----------	-----	--------

SPEISEKARTE

Firma: MAHLZEIT

Beigaben am 17.09.2024

Portion Parmesan 16 Monate gereifter Grana (G)[veget][laktfrei][glutfrei]	300 kcal	TB1	1,20 €
Portion Erdäpfelpürree (C,G)[veget][glutfrei]	180 kcal	WB1	2,50 €

Beigaben am 18.09.2024

Portion Preiselbeeren zum Wienerschnitzel [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	0 kcal	TB1	0,00 €
Portion Erdäpfelpürree (C,G)[veget][glutfrei]	180 kcal	WB1	0,00 €

Beigaben am 19.09.2024

Portion Erdäpfelpürree (C,G)[veget][glutfrei]	180 kcal	WB1	2,50 €
---	----------	-----	--------

Beigaben am 20.09.2024

Portion Erdäpfelpürree (C,G)	180 kcal	WB1	2,50 €
------------------------------	----------	-----	--------

Zusätzliche Bestelloptionen: Meetingverpflegung, Gebäck sowie Salate können Sie bequem online dazubestellen.

Hinweis: Alle Angaben auf dieser Speisekarte sind ohne Gewähr. Änderungen und Irrtümer vorbehalten. Wir bitten um Verständnis für eventuelle Druck- und Rechtschreibfehler.