

SPEISEKARTE

Firma: M A H L Z E I T_Kulinarik

Mahlzeit
Wir sind zum Essen da!

Tageskarte: 03.03.2025 - 07.03.2025

MONTAG, 03.03.2025

Cremige Thai-Süsskartoffelsuppe mit Erdnüssen und Koriander (E)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	220 kcal	TS	3,20 €
Antalyabowl Buntes Gemüsecurry mit Soja-Kebabgeschnetzeltem und Naturreis dazu Tomaten-Chutney (F)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	1050 kcal	M1	8,50 €
Gemüseschnitzel mit Bohnenragout, gegrilltem Spitzpaprika und Kresse-Erdäpfel (A)[Tomatensalat als Empfehlung][veget][laktfrei][vegan]	930 kcal	M2	7,80 €
Putensteak Hawaii mit Käse, Putenschinken, Ananas und Basmatireis (G)[glutfrei]	900 kcal	M3	9,50 €
Fruchtige Beerenschnitte mit Biskuitboden (A,C,G)[veget]	450 kcal	TD	3,80 €

DIENSTAG, 04.03.2025

Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel (A,C,G)	230 kcal	TS	3,50 €
Grünkern-Kokosbowl mit Broccoli, Melanzane, Kichererbsen, Pastinaken, karamalisierte Rote Zwiebel und Cranberrys mit gelbem Curry-Basmatireis (A)[veget][laktfrei][vegan]	960 kcal	M1	8,70 €
Gratinierte französische Crepe mit Ricotta-Spinat gefüllt auf Ratatouille mit Salzerdäpfel (A,C,G)[veget]	890 kcal	M2	8,50 €
Uhudler-Rostbratenbowl vom heimischen Rind mit Trauben und Saisongemüse dazu Serviettenknödel und frische Kresse (A,C,G)	920 kcal	M3	10,30 €
Griechisches Joghurt mit frischer Ananas und Haferflocken (A,G)[veget]	250 kcal	TD	3,80 €

MITTWOCH, 05.03.2025

Klassische Wiener Erdäpfelsuppe mit Speck, Pilzen und frischen Kräutern (Sc)[laktfrei][glutfrei]	250 kcal	TS	3,50 €
Erfrischendes Seitan-Bohnencurry mit Wirsing und Granatapfel, dazu Gewürz-Basmatireis (A) [veget][laktfrei][vegan]	950 kcal	M1	8,70 €
Kürbis-Lauchquiche mit Fetagratin und Buttererdäpfel (A,C,G)[veget]	940 kcal	M2	8,50 €
Spaghetti Bolognese vom gemischtem Faschiertem mit frischem Schnittlauch [Grana als TB1](A,C,G,O,Sc)	850 kcal	M3	9,50 €
Mohndudeln mit Apfelmus (A,C,G)[veget]	450 kcal	TD	4,00 €

DONNERSTAG, 06.03.2025

Hütten Schwammerlsuppe mit leichter Sellerienote und Schwarzbrotcroutons (A,L)[veget][laktfrei][vegan]	220 kcal	TS	3,50 €
Backfrische Samosas mit Sweet Chili Sauce und hausgemachtem Spicy Karottensalat (A)[veget][laktfrei][vegan]	980 kcal	M1	8,60 €
Augsburger Knacker vom Grill auf Terlaner Wirsingweinkraut mit gerösteten Erdäpfel (A,G,Sc)	1120 kcal	M2	9,00 €
Cremige Räucherlachstagsliatelle mit Blattspinattopping und Zitrone (A,C,D,G,O)	880 kcal	M3	10,00 €
Ofenfrischer Fruchtplunder (A,C,G)[veget]	374 kcal	TD	3,80 €

FREITAG, 07.03.2025

Bloody Mary Tomatensuppe mit Basilikumpesto (L)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	200 kcal	TS	3,20 €
Gebackene Erbsenprotein Nuggets mit Preiselbeeren und Paprikareis (A)[veget][laktfrei][vegan]	880 kcal	M1	8,50 €
Vegetarisches Erdäpfelgulasch mit Rahmhaube (A,G)[veget]	1000 kcal	M2	7,70 €
Ramen mit Miso-Pute, Udon-Nudeln, Champignons und gekochtem Ei (A,C,N)[laktfrei]	790 kcal	M3	9,80 €
Tageskuchen (A,C,G,H)[veget]	440 kcal	TD	3,50 €

SPEISEKARTE

Firma: M A H L Z E I T_Kulinarik

Mahlzeit
Wir sind zum Essen da!

Wochenkarte: KW 10

Salate

Vegane Salat Bowl mit gebratenem Tofu, Edamame, Karotte, Gurke, gelbe Rübe, Radieschen, Rotkraut und Seam-Limettendressing (F,N) [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	680 kcal	S1	8,50 €
Amercian Shrimps Salad mit Mango, Edamame, Gurke, Paprika, bunten Sprossen und Cocktaildressing (A,D,F,G)	750 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

Eingemachte Linsen mit flaumigen Serviettenknödel (A,C,G) [veget]	750 kcal	W1	7,90 €
Faschierter Braten im Natursaftl mit hausgemachtem Erdäpfelpüree und Röstzwiebel (A,C,G,M,O,Sc)	870 kcal	W2	9,60 €
Portion Ingwer und Wasabi [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	260 kcal	SP3	1,50 €
Low Carb Faschierter Braten im Natursaftl mit Gemüsebouquet und Röstzwiebel (A,C,G,M,O,Sc)	720 kcal	A1	9,60 €
Frischer Melonenbecher mit Minze [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	130 kcal	TD1	4,90 €
Mohndudeln mit Apfelmus (A,C,G) als Hauptspeise [veget]	900 kcal	TD2	7,90 €

Beigaben

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

Sandwich & Wrap

Lachs Ciabatta gefüllt Räucherlachs, Gurken-Eitopfen und Rucola (A,C,G,D)	710 kcal	GD2	4,90 €
BLT Wrap gefüllt mit knusprigem Bauchspeck, Tomate, Cheddar, Eisberg und Cocktailsauce (A,G,SC)	620 kcal	GD3	4,80 €
Vegane Schweinsbratenwrap gefüllt mit pulled Erbsenprotein, karamelisiertem Kraut, Senfsauce und Röstzwiebel (A,F,M) [veget][laktfrei][vegan]	750 kcal	GD5	6,90 €
Schweinsbratenwrap gefüllt mit pulled Erbsenprotein, karamelisiertem Kraut, Senfsauce und Röstzwiebel (A,F,M) [laktfrei]	980 kcal	GD6	6,90 €

Säfte & Smoothies

Orangensaft frisch gepresst [500ml] [veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	250 kcal	SD1	4,20 €
Frisch gepresster Birnen Orangensaft [500ml] [veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	180 kcal	SD2	4,30 €
Multivitamin Saft [500ml] [veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	290 kcal	SD3	4,50 €

SPEISEKARTE

Firma: M A H L Z E I T_Kulinarik

Kombimenüs & Beilagen - Genuss nach Maß

Wochenkarte, Special, Low Carb am 03.03.2025

Low Carb Putensteak Hawaii mit Käse, Putenschinken, Ananas und Gemüsebouquet.. (G)[glutfrei]	750 kcal	A2	9,50 €
2G Menü Cremige Thai-Süßkartoffelsuppe mit Erdnüssen und Koriander (E) & Gemüseschnitzel mit Bohnenragout, gegrilltem Spitzpaprika und Kresse-Erdäpfel (A)[Tomatensalat als Empfehlung][veget][laktfrei][vegan]	1150 kcal	A3	9,60 €
2G Menü Antalyabowl Buntes Gemüsecurry mit Soja-Kebabgeschnetzeltem und Naturreis dazu Tomaten-Chutney (F) & Fruchttige Beerenstücke mit Biskuitboden (A,C,G)[veget]	1500 kcal	A4	10,70 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 04.03.2025

Low Carb Uhdler-Rostbratenbowl vom heimischen Rind mit Trauben und Saisongemüse dazu Extra Gemüsebouquet.. und frische Kresse (A,C,G)	770 kcal	A2	10,30 €
2G Menü Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel (A,C,G) & Uhdler-Rostbratenbowl vom heimischen Rind mit Trauben und Saisongemüse dazu Serviettenknödel und frische Kresse (A,C,G)	1150 kcal	A3	12,00 €
2G Menü Grünkern-Kokosbowl mit Broccoli, Melanzane, Kichererbsen, Pastinaken, karamalisierte Rote Zwiebel und Cranberrys mit gelbem Curry-Basmatireis (A) & Griechisches Joghurt mit frischer Ananas [veget]	1210 kcal	A4	10,90 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 05.03.2025

2G Menü Klassische Wiener Erdäpfelsuppe mit Speck, Pilzen und frischen Kräutern (Sc) & Faschierter Braten im Natursaftl mit hausgemachtem Erdäpfelpüree und Röstzwiebel (A,C,G,M,O,Sc)	1120 kcal	A3	11,40 €
2G Menü Kürbis-Lauchquiche mit Fetagratin und Buttererdäpfel (A,C,G) & Mohnnudeln mit Apfelmus (A,C,G) [veget]	1390 kcal	A4	10,90 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 06.03.2025

Low Carb Augsburger Knacker vom Grill auf Terlaner Wirsingweinkraut mit Gemüsebouquet.. (A,G,Sc)	970 kcal	A2	9,00 €
2G Menü Hütten Schwammerlsuppe mit leichter Sellerienote und Schwarzbrotcroutons (A,L) & Eingemachte Linsen mit flaumigen Serviettenknödel (A,C,G) [veget]	970 kcal	A3	9,90 €
2G Menü Augsburger Knacker vom Grill auf Terlaner Wirsingweinkraut mit gerösteten Erdäpfel (A,G,Sc) & Ofenfrischer Fruchtplunder (A,C,G)	1494 kcal	A4	11,20 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 07.03.2025

Low Carb Gebackene Erbsenprotein Nuggets mit Preiselbeeren und Gemüsebouquet.. (A)[veget][laktfrei][vegan]	730 kcal	A2	8,50 €
2G Menü Bloody Mary Tomatensuppe mit Basilikumpesto (L) & Gebackene Erbsenprotein Nuggets mit Preiselbeeren und Paprikareis (A)	1080 kcal	A3	10,20 €
2G Menü Vegetarisches Erdäpfelgulasch mit Rahmhaube (A,G) & Tageskuchen (A,C,G,H)[veget]	1440 kcal	A4	9,80 €

SPEISEKARTE

Firma: M A H L Z E I T_Kulinarik

Mahlzeit
Wir sind zum Essen da!

Beigaben und Special am 03.03.2025

Tomatensalat mit Zwiebel (M) zum M1 [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	300 kcal	TB1	2,50 €
Portion Erdäpfelpürree (G) [veget][glutfrei]	180 kcal	WB1	2,50 €

Beigaben und Special am 04.03.2025

Portion Erdäpfelpürree (G) [veget][glutfrei]	180 kcal	WB1	2,50 €
Veganes Sushi Set mit gemischten Maki, Nigiri, gefüllte Wakametasche und gefüllte Tofutasche dazu Sojasauce und Stäbchen (A,F,N) [veget][laktfrei][vegan]	400 kcal	SP1	10,90 €
Lachs Sushi Set mit Lachs Nigiri und gemischten Maki dazu Sojasauce und Stäbchen (A,D,F) [laktfrei]	600 kcal	SP2	11,90 €

Beigaben und Special am 05.03.2025

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

Beigaben und Special am 06.03.2025

Extra Portion 65g Mangopulpe [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	40 kcal	TB1	0,70 €
Portion Erdäpfelpürree (G) [veget][glutfrei]	180 kcal	WB1	2,50 €

Beigaben und Special am 07.03.2025

Extra Portion 65g Preiselbeeren [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	130 kcal	TB1	0,70 €
Portion Erdäpfelpürree (G) [veget][glutfrei]	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.