

SPEISEKARTE

Firma: M A H L Z E I T

Mahlzeit
Wir sind zum Essen da!

Tageskarte: 30.09.2024 - 04.10.2024

MONTAG, 30.09.2024

Cremige Karfiol-Kräutersuppe mit Paprikaöl und Granatapfel [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	180 kcal	TS	3,20 €
Salvaje-Bowl mit Wildreis und Kürbis, Kichererbsen und Spinat in einem Curcuma-Pflanzenmilchfond und frischem Koriander [veget][laktfrei][vegan]	470 kcal	M1	7,80 €
Buntes Gemüseallerlei im Backteig mit Petersilerdäpfel und cremigem Paprikadip (A,C,G)[veget]	720 kcal	M2	8,70 €
Gebratener Leberkäse auf cremigen Dillfisolten und knusprigen Kartoffelrösti (A,C,G,Sc)[klassisch]	900 kcal	M3	8,90 €
Klassische Linzerschnitte mit Ribisel (A,C,G,H)[veget]	471 kcal	TD	3,50 €

DIENSTAG, 01.10.2024

Kräftige Rindssuppe mit Schinkenschöberl (A,C,G,L)[klassisch]	130 kcal	TS	3,50 €
Pad Thai Reismudel-Pfanne mit gebratenem Gemüse, Tofu, Limette und Pinienkerntopping (A,F,N)[veget][laktfrei][vegan][klassisch]	790 kcal	M1	8,10 €
Schupfnudelpfanne mit 3erlei Kürbis und buntem Röstgemüse in Kräuterrahmsauce (A,C,G)	750 kcal	M2	8,50 €
Grillteller von Pute, Huhn, Rinderhufsteak mit Würstel und Kräuterbutter, dazu Mini Ofenkartoffel (G)[glutfrei][klassisch]	850 kcal	M3	9,80 €
Oreo Creme auf Brownieboden mit hausgemachter Karamellsauce (A,G,F,H)[veget]	620 kcal	TD	3,50 €

MITTWOCH, 02.10.2024

Afrikanische Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer und Bananen [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	230 kcal	TS	3,20 €
Buchweizen-Kokosbowl mit Broccoli, Melanzane, black eyed Beans, Pastinaken, karamalisierte Rote Zwiebel und Cranberrys mit gelbem Curry-Basmatireis (A)[veget][laktfrei][vegan]	730 kcal	M1	7,80 €
Gebackene Risottobällchen mit Pomodoro Secchi und Mozzarella gefüllt auf gegrilltem Zucchini ragout (A,C,G,L)[veget][klassisch]	680 kcal	M2	8,50 €
Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Fisolten und Pappardelle (A,C)[laktfrei][klassisch]	850 kcal	M3	9,90 €
Warme Dessertvariation mit Fruchtknödel, Strudel und Schmallen dazu ein Fruchtkompott (A,C,G,H)[veget]	380 kcal	TD	4,00 €

DONNERSTAG, 03.10.2024

Würziger Spinateintopf mit Wurzelgemüse und Buchweizen [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	200 kcal	TS	3,20 €
Gebratene Kürbisblinis auf geschmortem Paprikagemüse und Kräuterdip (A,F)[veget][laktfrei][vegan]	550 kcal	M1	7,80 €
Spaghetti Carbonara in cremiger Schinkenrahmsauce (A,C,G,Sc)[klassisch]	990 kcal	M2	8,90 €
Lachsfilet auf Sepiaspaghetti und jungen Zuckerkarotten und Spinatrose (A,D)[laktfrei]	750 kcal	M3	11,00 €
Hausgemachte Apfel-Zimtnockerl mit echtem Amaretto (A,C,G,O)[veget]	520 kcal	TD	4,00 €

FREITAG, 04.10.2024

Gerstl Suppentopf mit Lauch und Karottengemüse (A,L)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	230 kcal	TS	3,20 €
Quiche Royal mit Röstiboden, Räucher-Tofu-Reis-Gemüse Füllung und Tahini Sauce (N,F,M) [veget][laktfrei][vegan]	680 kcal	M1	9,50 €
Grillgemüse in Wachtelbohnenpfanne mit Glasnudeln und frischem Koriander (F)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	520 kcal	M2	7,90 €
Gebratene Entenbrust in einem Thymian-Preiselbeerjus mit Kräuterpolenta und gebratenem Wurzelgemüse (G)[glutfrei][klassisch]	840 kcal	M3	12,00 €
Fruchtiger Wochensmoothie (250ml)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	300 kcal	TD	3,20 €

Wochenkarte: KW 40

Salate

Orientalisches Trio mit gebackenen Falafel, hausgemachtem Humus, Gemüsebulgur und hausgemachtem Chutney (A,N)[veget][laktfrei][vegan]	690 kcal	S1	8,50 €
Herbstlicher Hühnersalat mit buntem Blattsalat, gebratener Hühnerbrust, sautierten Eierschwammerl, Oliven, eingelegten Kapern, roter Zwiebel, Gurken, Kirschtomaten und Honig-Senf dip (M)[laktfrei][glutfrei]	540 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

Cremige Spinatnockerl in leichter Gorgonzolasauce und frischen Kräutern (A,C,G)[veget][klassisch]	780 kcal	W1	7,80 €
Saftiges Rindsgulasch mit hausgemachten Serviettenknödel (A,C,G)[klassisch]	850 kcal	W2	9,80 €
Klassischer veganer Steirischer Backhendlsalat mit hausgemachtem Kartoffel-Kraut-Vogerlsalat, geschmorten Tomaten und Kürbiskernöldressing (A,M)[veget][laktfrei][vegan]	530 kcal	SP1	11,90 €
Backfisch Salat mit hausgemachtem Kartoffelmayonnaise-Vogerlsalat, Kirschtomaten und roter Zwiebel (A,C,D,G,M)	690 kcal	SP2	12,90 €
Flaumiges Pita (A)[veget][laktfrei][vegan]	260 kcal	SP3	2,00 €
Knusprige Nachos mit Käse-Paprikadip (G)[veget][glutfrei]	450 kcal	SP4	2,50 €
Low Carb Saftiges Rindsgulasch mit Gemüsebouquet ... (A,C,G)[klassisch]	520 kcal	A1	9,80 €
Ananas-Melonenbecher mit frischer Minze [veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	102 kcal	TD1	4,90 €
Warme Dessertvariation mit Fruchtknödel, Strudel und Schmarrn dazu ein Fruchtkompott (A,C,G,H) als Hauptspeise [veget]	800 kcal	TD2	7,90 €

Beigaben

Steirische Backhendlstreifen im Kürbismantel (A,C,G)[klassisch]	280 kcal	BL1	4,00 €
Kartoffel-Kraut-Vogerlsalat mit geschmorten Tomaten und Kernöldressing (M)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	380 kcal	BL2	7,00 €

Gebäck

frisch gebackene Kaisersemmel 72g (A,F) [veget][laktfrei][vegan]	184 kcal	G1	1,40 €
glutenfreies Tagesgebäck 85g (G,F)[veget][glutfrei]	275 kcal	G2	1,80 €
Knuspriges Mohnweckerl 91g (A)[veget][laktfrei][vegan]	293 kcal	G3	1,80 €

Säfte & Smoothies

Orangensaft frisch gepresst (500ml)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	220 kcal	SD1	4,00 €
Frisch gepresster Karotten-Orangensaft (500ml)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	230 kcal	SD2	4,50 €
Red Power Rote Beete, Himbeere, Ingwer, Apfel (500ml)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	230 kcal	SD3	4,50 €
Hausgemachter Mango-Lychee Eistee mit frischer Minze (500ml)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	160 kcal	SD4	4,20 €

Kombimenüs & Beilagen - Genuss nach Maß

Wochenkarte, Special, Low Carb am 30.09.2024

Low Carb Gebratener Leberkäse auf cremigen Dillfisolen und Extra Gemüsebouquet .. (A,C,G,Sc)[klassisch]	480 kcal	A2	8,90 €
2G Menü Cremige Karfiol-Kräutersuppe mit Paprikaöl und Granatapfel & Buntes Gemüseallerlei im Backteig mit Petersilerdäpfel und cremigem Paprikadip (A,C,G)[veget]	900 kcal	A3	10,40 €
2G Menü Gebratener Leberkäse auf cremigen Dillfisolen und knusprigen Kartoffelrösti (A,C,G,Sc) & Klassische Linzerschnitte mit Ribisel (A,C,G,H)	1371 kcal	A4	10,80 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 01.10.2024

Low Carb Grillteller von Pute, Huhn, Rinderhufsteak mit Würstel und Kräuterbutter, dazu Gemüsebouquet.. (G) [laktfrei][glutfrei][klassisch]	750 kcal	A2	9,80 €
2G Menü Kräftige Rindssuppe mit Schinkenschöberl (A,C,G,L) & Grillteller von Pute, Huhn, Rinderhufsteak mit Würstel und Kräuterbutter, dazu Mini Ofenkartoffel (G)	980 kcal	A3	11,60 €
2G Menü Pad Thai Reismenü-Pfanne mit gebratenem Gemüse, Tofu, Limette und Pinienkerntopping (A,F,N) & Oreo Creme auf Brownieboden mit hausgemachter Karamellsauce (A,G,F,H)[veget]	1410 kcal	A4	10,10 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 02.10.2024

Low Carb Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Fisolen und Pappardelle (A,C)[laktfrei][klassisch]	700 kcal	A2	9,90 €
2G Menü Afrikanische Süßkartoffelcremesuppe mit Ingwer und Bananen & Buchweizen-Kokosbowl mit Broccoli, Melanzane, black eyed Beans, Pastinaken, karamalisierte Rote Zwiebel und Cranberrys mit gel [veget][laktfrei][vegan]	980 kcal	A3	9,60 €
2G Menü Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Fisolen und Pappardelle (A,C) & Warme Dessertvariation mit Fruchtknödel, Strudel und Schmarrn dazu ein Fruchtkompott (A,C,G,H)	1230 kcal	A4	12,10 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 03.10.2024

Low Carb Lachsfilet auf Sepiaspaghetti und jungen Zuckerkarotten und Spinatrose mit Extra Gemüsebouquet.. (A,D)[laktfrei]	600 kcal	A2	11,00 €
2G Menü Würziger Spinat Eintopf mit Wurzelgemüse und Buchweizen & Cremige Spinatnockerl in leichter Gorgonzolasauce und frischen Kräutern (A,C,G)[veget]	980 kcal	A3	9,60 €
2G Menü Spaghetti Carbonara in cremiger Schinkenrahmsauce (A,C,G,Sc) & Hausgemachte Apfel-Zimtnockerl mit echtem Amaretto (A,C,G,O)	1510 kcal	A4	11,20 €

Wochenkarte, Special, Low Carb am 04.10.2024

Low Carb Gebratene Entenbrust in einem Thymian-Preiselbeerjus mit Kräuterpolenta und gebratenem Wurzelgemüse (G)[glutfrei][klassisch]	550 kcal	A2	12,00 €
2G Menü Gerstl Suppentopf mit Lauch und Karottengemüse (A,L) & Grillgemüse in Wachtelbohnenpfanne mit Glasnudeln und frischem Koriander (F)[veget][laktfrei][vegan]	750 kcal	A3	9,70 €
2G Menü Quiche Royal mit Röstiboden, Räucher-Tofu-Reis-Gemüse Füllung und Tahini Sauce (N,F,M) & Fruchtiger Wochensmoothie (250ml)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	980 kcal	A4	11,00 €

SPEISEKARTE

Firma: M A H L Z E I T

Mahlzeit
Wir sind zum Essen da!

Beigaben am 30.09.2024

Portion Erdäpfelrösti [veget][laktfrei][glutfrei][vegan] 360 kcal TB1 3,00 €

Beigaben am 01.10.2024

Portion Mini Ofenkartoffel [veget][laktfrei][glutfrei][vegan] 180 kcal TB1 2,50 €

Beigaben am 02.10.2024

Portion Pappardelle (A) [veget][laktfrei][vegan] 250 kcal TB1 2,50 €

Beigaben am 03.10.2024

Portion Basmatireis [veget][laktfrei][vegan] 250 kcal TB1 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.