

SPEISEKARTE

Firma: M A H L Z E I T_Kulinarik

Mahlzeit
Wir sind zum Essen da!

Tageskarte: 24.11.2025 - 28.11.2025

MONTAG, 24.11.2025

Brokkolicremesuppe mit Kichererbsen [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	200 kcal	TS	3,80 €
Süßkartoffel-Tikka Marsala Bowl mit roten Linsen, Spinat und cremiger Kokos-Tikka-Sauce, dazu Basmatireis [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	730 kcal	M1	8,20 €
Topfen-Erdäpfel Laibchen mit gegrillten Paprika, Zucchini und mildem Knoblauchdip (A,C,G)[veget]	990 kcal	M2	8,50 €
Klassisches Chili con Carne vom heimischen Rind mit Bohnen und Mais, dazu Basmatireis [laktfrei][glutfrei][klassisch]	880 kcal	M3	9,50 €
Hausgemachter veganer Schokoladenbrownie (A,H)[veget][laktfrei][vegan]	420 kcal	TD	4,00 €

DIENSTAG, 25.11.2025

Kräftige Rindssuppe mit Kaspressknödel (A,C,G)	230 kcal	TS	4,00 €
Gefüllte Paprika mit Quinoa, Tomaten, schwarzen Bohnen und Zucchini, dazu ein leichtes Tomaten-Basilikum-Sugo mit Avocado-Cashew-Creme (H)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	680 kcal	M1	8,70 €
Tortellini Pomodoro gefüllt mit Tomate und Mozzarella in Basilikumbutter und frischem Schnittlauch (A,C,G)[veget][klassisch]	900 kcal	M2	8,70 €
Schweinemedaillons vom Grill mit Kürbis-Karotten-Safrangemüse dazu Erdäpfelgröstl (G,Sc)[glutfrei][klassisch]	980 kcal	M3	10,30 €
Hausgemachter kalter Milchreis mit Zimt (A,G)[veget]	360 kcal	TD	4,00 €

MITTWOCH, 26.11.2025

Maiscremesuppe mit Kräuterpopcorn (A,F)[veget][laktfrei][vegan]	190 kcal	TS	4,00 €
Südtiroler Hütten Gnocchipfanne mit bunten Paprika, Gemüse und Sojabolognese (A,F)[veget][laktfrei][vegan]	590 kcal	M1	8,30 €
Backfrische Samosas mit Sweet Chili Sauce dazu Wirsing-Karottensalat mit Koriander (A)[veget][klassisch]	590 kcal	M2	8,80 €
Cremige Schinkenfleckerl mit Putenschinken und frischer Schnittlauch (A,G)[Gurken-Dillsalat als Empfehlung][klassisch]	680 kcal	M3	9,50 €
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce (A,C,G)[veget][klassisch]	650 kcal	TD	4,00 €

DONNERSTAG, 27.11.2025

Klassische Wiener Erdäpfelsuppe mit Speck, Pilzen und frischen Kräutern (Sc)[laktfrei][glutfrei]	250 kcal	TS	4,00 €
Rotes Erdnusscurry mit Basmatireis und gebratener Melanzane (E,F)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	790 kcal	M1	7,90 €
Kalbsrollbraten im eigenen Saftl mit gegrilltem Muskatkürbis und hausgemachten Serviettenknödel (A,C,G,O)[klassisch]	950 kcal	M2	10,50 €
Cremige Räucherlachstagiabelle mit Blattspinatopping und Zitrone (A,C,D,G,O)	900 kcal	M3	11,00 €
Ofenfrisches Schokoladenhörnchen (A,C,G)[veget]	420 kcal	TD	4,00 €

FREITAG, 28.11.2025

Hütten Schwammerlsuppe mit leichter Sellerienote und Schwarzbrotcroutons (A,L)[veget][laktfrei][vegan]	220 kcal	TS	4,00 €
Penne in fruchtiger Tomatensauce, Basilikum und Mini Mozzarella (A,C,G)[veget]	680 kcal	M2	7,90 €
BBQ Huhn im buntem Gemüsewok mit Sesamreis (N)[laktfrei][glutfrei]	690 kcal	M3	9,70 €
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 48

Salate

Tomaten Mozzarella Bowl mit Rucola, Basilikumpesto, Oliven und Pinienkerne (G,H)[veget][glutfrei]	620 kcal	S1	9,20 €
Lachs Bowl gefüllt mit Räucherlachs, Blattsalat, Erbsen, Mais, gekochtem Ei, Oliven, Paprika, Balsamicodressing und Dill (C,D)[laktfrei][glutfrei]	670 kcal	S2	9,90 €
Blattsalat mit saisonellem Gemüse aus garniert dazu Hausdressing [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	90 kcal	S4	3,50 €

Wochenkarte, Special, Low Carb

Vorarlberger Käsespätzle mit Röstzwiebel und frischem Schnittlauch (A,C,G,O)[veget]	780 kcal	W1	8,20 €
Cordonbleu von der Pute mit Putenschinken und Gauda gefüllt, dazu Petersilerdäpfel (A,C,G)[klassisch]	1120 kcal	W2	9,90 €
Asiatischer Kimchi Karotten Krautsalat (F)[veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	310 kcal	SP3	4,50 €
Knusprige Nachos mit Sour Cream [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	420 kcal	SP4	4,50 €
Low Carb Cordonbleu von der Pute mit Putenschinken und Gauda gefüllt, dazu Gemüsebouquet.. (A,C,G)[klassisch]	970 kcal	A1	9,90 €
Frischer Ananasbecher mit Minze [veget][laktfrei][glutfrei][vegan]	133 kcal	TD1	4,90 €
Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesauce (A,C,G) als Hauptspeise [veget][klassisch]	920 kcal	TD2	8,00 €

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

Gefülltes Kornweckerl mit Salami, Käse, Gurke, Eiaufstrich und Vogerisalat (A,C,G)[veget]	580 kcal	GD1	4,50 €
Spicy Lachs Sandwich mit Wasabicreme, Teriyakizwiebel, Rucola und Radischensprossen (A,F,D)[laktfrei]	640 kcal	GD2	5,50 €
Vitello mal anders Wrap gefüllt mit pulled Chicken, Thunfischcreme, Kapern, Karotten und Oliven (A,D)[laktfrei]	760 kcal	GD3	5,20 €
Veganer Steirischer Schweinsbratenwrap gefüllt mit pulled Erbsenprotein, Kürbiskraut, Kürbiscreme und Senfsauce (A)[veget][laktfrei][vegan]	630 kcal	GD5	7,20 €
Steirischer Schweinsbratenwrap gefüllt mit pulled Pork, Kürbiskraut, Kürbiscreme und Senfsauce (A,Sc)[laktfrei]	710 kcal	GD6	7,50 €

Säfte & Smoothies

Orangensaft frisch gepresst [500ml][veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	210 kcal	SD1	4,50 €
Frisch gepresster Orangensaft mit Mango und Matcha [500ml][veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	240 kcal	SD2	4,50 €
Winterzauber mit Beeren, Apfel, Birne und Zimt [500ml][veget][laktfrei][glutfrei][vegan][malfit]	230 kcal	SD3	4,90 €
Mandel Schoko Traum mit Banane, Kaffee, Mandelmilch und Schokolade (G,H)[500ml][veget][glutfrei][malfit]	360 kcal	SD4	4,90 €