

Übernächste Woche: 18.12.2023 - 22.12.2023

Montag

| | | |
|---|----|--------|
| Karfiolcreme Suppe mit Pistazien und Brunnenkresse [glutfrei][laktfrei][veget][vegan] | TS | 3.20 € |
| Karfiolcreme Suppe mit Pistazien und Brunnenkresse als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan] | W4 | 5.00 € |
| 2erlei Karottenrisotto mit Birnenchutney und gegrillten Hokkaido-Kürbisspalten mit Sesam (N) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan] | M1 | 7.50 € |
| Crêpes mit Steirischer Fülle auf Kürbiskernratatouille und Schafskäse überbacken (A,C,G) [veget] | M2 | 8.20 € |
| Gratiniertes Caprese-Putensteak mit Tomaten und Mozzarella im Rosmarin-Natursaftl mit Baby-Ofenerdäpfel (G) [glutfrei] | M3 | 8.90 € |
| Zwetschkenblechkuchen (A,C,G) [veget] | TD | 3.20 € |

Dienstag

| | | |
|--|----|--------|
| Spinat Erdäpfel-Suppeneintopf mit Speck (Sc) [glutfrei][laktfrei] | TS | 3.20 € |
| Spinat Erdäpfel-Suppeneintopf mit Speck (Sc) als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei] | W4 | 5.00 € |
| 'Auberginen-Hirse-moussaka' Gefüllte Melanzane mit Pastinaken, Karotten und Hirse (O) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan] | M1 | 7.80 € |
| Vegetarisches Erdäpfelgulasch mit gebratenem Räuchertofu und Fisolen (F) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan] | M2 | 8.20 € |
| 'Coq eu vin' von der Hühneroberkeule mit Erbsenreis (A,O) [laktfrei] | M3 | 8.90 € |
| Hausgemachter Frischkäsekuchen mit Mürbteigboden (A,C,G) [veget] | TD | 3.20 € |

Mittwoch

| | | |
|---|-----|--------|
| Kräftige Rindssuppn mit Kaiserschöberl (A,C,G) | TS | 3.20 € |
| Kräftige Rindssuppn mit Kaiserschöberl (A,C,G) als Hauptspeise [400ml] | W4 | 5.00 € |
| Zucchinirolade mit Oliven, getrockneten Tomaten, roter Paprikasauce und Pesto, dazu Erdäpfelschmarrn (H,F) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan] | M1 | 7.70 € |
| Penne in Kürbis-Bolognese und frisch geriebenem Parmesan (A,C,G) [veget] | M2 | 7.50 € |
| Zwiebelrostbraten vom heimischen Rind mit Fisolen und Pappardelle (A) [laktfrei] | M3 | 9.90 € |
| Ofenfrischer Topfen-Himbeerstrudel mit Vanillesauce (A,C,G) [veget] | TD | 4.00 € |
| Ofenfrischer Topfen-Himbeerstrudel mit Vanillesauce (A,C,G) als Hauptspeise [veget] | TD2 | 7.50 € |

Low Carb | Zucchinirolade mit Oliven, getrockneten Tomaten, roter Paprikasauce und Pesto, dazu Gemüsebouquet Nr.3 (H,F) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan] **SP1 7.20 €**

Donnerstag

| | | |
|---|----|--------|
| Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto [glutfrei][laktfrei][veget][vegan] | TS | 3.20 € |
| Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan] | W4 | 5.00 € |
| Linsen-Leinsamen Bratling mit Kräuter Sojadip und Rote Rüben-Kartoffelstampf (F) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan] | M1 | 7.70 € |
| Bauernknödel auf Kümmelbratensauce und Sauerkraut (A,C,G,Sc,O) | M2 | 8.80 € |
| Thunfisch-Lasagne mit Wurzelgemüse, Tomaten und leichter Basilikumsauce (A,C,D,G) | M3 | 9.50 € |
| Tageskuchen (A,C,G,H) [veget] | TD | 3.20 € |

Vegane Nacho Bowl gefüllt mit Eisberg, Mais, Bohnen, Tomatensalsa, Guacamole, Sourcream, Cheddar und Nachos als warmes Topping Erbsenproteinstreifen (A) [laktfrei][veget][vegan] **SP1 8.90 €**

Chicken Nacho Bowl gefüllt mit Eisberg, Mais, Bohnen, Tomatensalsa, Guacamole, Sourcream, Cheddar und Nachos als warmes Topping marinierte Hühnerstreifen (A) [laktfrei] **SP2 9.20 €**

Freitag

| | | |
|---|------------|---------------|
| 'Frohe Feiertage! Wir bedanken uns herzlich für Ihre Treue in diesem Jahr.' [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malanders][malfit] | TS | 0.00 € |
| 'Das Mahlzeit-Team ist ab dem 8. Januar 2024 wieder täglich frisch für Sie am Herd und im Einsatz' | M1 | 0.00 € |
| 'Ab dem 18. Dezember 2023 nehmen wir gerne wieder Bestellungen für das neue Jahr entgegen.' | M2 | 0.00 € |
| 'Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien besinnliche Stunden und ein fröhliches Weihnachtsfest!' | SP1 | 0.00 € |

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Salate

| | | |
|---|----|--------|
| Tomaten-Mozzarella Salat mit Rucola, gerösteten Pinienkerne, Balsamicodressing und Basilikumpesto (G,H) [glutfrei] [veget] | S1 | 7.80 € |
| Bunter Blattsalat mit gebratenen Hühnerstreifen, Paprika, Tomaten, Gurke, Mais, Radieschen, Sprossen und Hausdressing [glutfrei] [laktfrei] | S2 | 7.80 € |
| Blattsalat mit saisonellem Gemüse ausgarniert dazu Hausdressing [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] | S4 | 3.20 € |

Wochengerichte

| | | |
|--|----|--------|
| Chilli sin Carne mit Basmatireis und frischer Petersilie (F) [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] | W1 | 7.50 € |
| Kalbsrahmgulasch mit hausgemachten Kräuterspätzle (A,C,G) | W2 | 9.80 € |

Gebäck

| | | |
|--|----|--------|
| frisch gebackene Kaisersemmel (A) [laktfrei] [veget] [vegan] | G1 | 1.40 € |
| glutenfreies Tagesgebäck (G,F) [glutfrei] [veget] | G2 | 1.80 € |
| Knuspriges Laugenstangerl (A,F,G) [veget] | G3 | 1.50 € |

Säfte & Smoothies

| | | |
|--|-----|--------|
| Orangensaft frisch gepresst [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit] | SD1 | 3.50 € |
| Frisch gepresster Apfel-Karottensaft mit einem Schuss Ingwer [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit] | SD2 | 3.50 € |
| 'Rote Rüben Berry' Apfel, Rote Rübe, Beeren, Banane als Erfischungdrink [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit] | SD3 | 4.50 € |
| Hausgemachter Apfel-Eistee mit Granatapfel und frischer Minze [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit] | SD5 | 3.50 € |

Sandwich & Wrap/Burritos

| | | |
|---|------------|---------------|
| Mahlzeit Clubsandwich gefüllt mit Eisberg, Tomate, Avocado, gekochtem Ei, Cheddar und Cocktailsauce (A,C) [laktfrei] [veget] | GD1 | 4.50 € |
| Ham & Egg Tramezzini gefüllt mit Beinschinken, Eiaufstrich, Rucola und bunten Sprossen (A,C,G,Sc) | GD2 | 4.50 € |
| Classic Wrap gefüllt mit Putenschinken, Gouda, Tomate, Gurke, gekochtem Ei, Eisberg, Knoblauch-Kräutersauce (A,C,G) | GD3 | 4.80 € |
| Veganer Sojabolognese Wrap gefüllt mit Sojabolognese, Mais, Bohnen, Tomatensalsa, Cheddarkäse und frischen Kräutern (A,F) [laktfrei] [veget] [vegan] | GD5 | 6.90 € |
| Mexican Chicken Wrap gefüllt mit marinierter Hühnerbrust, Mais, Tomatensalsa, Bohnen, Limettenreis, Cheddarkäse und frischen Kräutern (A) [laktfrei] | GD6 | 6.50 € |

Low Carb & Menü

| | | |
|---|----|---------|
| Low Carb Kalbsrahmgulasch mit Gemüsebouquet Nr.1 (A,C,G) | A1 | 9.50 € |
| Low Carb Gratiniertes Caprese-Putensteak mit Tomaten und Mozzarella im Rosmarin-Natursaftl mit Gemüsebouquet Nr.3 (G) [glutfrei] | A2 | 8.90 € |
| 2G Menü Karfiolcreme Suppe mit Pistazien und Brunnenkresse & Crêpes mit Steirischer Fülle auf Kürbiskernratatouille und Schafskäse überbacken (A,C,G) [veget] | A3 | 9.90 € |
| 2G Menü Gratiniertes Caprese-Putensteak mit Tomaten und Mozzarella im Rosmarin-Natursaftl mit Baby-Ofenerdäpfel (G) & Zwetschkenblechkuchen (A,C,G) | A4 | 10.50 € |