

Mittagsteller

KW 25

20.06.2022 - 25.06.2022

11:30 – 14:30

- Mo:** Melanzani-Rindfleisch-Palatschinkenauflauf „Apollon“ mit Feta
A,C,G,O
Waldviertler Bio-Dinkelreisrisotto mit Staudensellerie und Paradeiser
A,G
- Di:** Lauch-Saunaschinkenfilet mit Kerbelrahm
A,C,G
Gebratene Erdäpfel-Blattspinatlaibchen mit Ajvardip
A,C,G
- Mi:** Portion gebr. Schweinsstelze (AMA) mit warmem Krautsalat, Serviettenknödeln und Bio-Biersoße
A,C,G
Spaghetti mit Süßkartoffeln und Walnusspesto
A,C,G,O
- Do:** Schweinsrahmgulasch mit Butterspätzle und Sauerrahm
A,C,G,O
Mangold-Erdäpfel-Frischkäseschmarrn mit Kaisersoße (Obers, Zitrone, Kapern)
A,C,G
- Fr:** Gebratene Waldviertler Bio-Hühnerbrustrouladen mit Mozzarella und Paradeiser gefüllt auf mediterranem
Salbei-Gemüse-Erdäpfelgröstl serviert
A,G
Gemüsegulasch mit Brezel-Kräuterknödeln
A,C,G
- Sa:** Hausgemachte Fleisch-Krautteigtaschen (AMA Schwein und Rind) mit brauner Butter
A,G
Käse-Kräuterknödeln mit brauner Butter
A,C,G

Alle Speisen inkl. Blattsalat und Dressing

8,80 €

Studierenden und Personal 7,80 €

Wir wünschen guten Appetit!

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen!