vitmin S

im Einklang mit der Natur

Mittagsteller

KW 10

04.03.2024 -09.03.2024

11:30 – 14:30

Mo: Hühnerfleisch-Gemüse-Rieslingsoße auf Kräuternudeln
A, C, G, O
Waldviertler Bio-Erdäpfel-Gemüseschmarrn mit Topfen-Minzecreme und Bio-Leindotteröl
G

Di: Bauernauflauf mit: Nudeln, Gemüse, Fleisch (Rind, Huhn, Schwein Bio und AMA), dazu Kräuterrahm
A, C, G
Paradeiser-Mozzarellaknödeln auf Gemüse-Blattspinatragout
A, C, G

Mi: Erdäpfel-Debrezinergulasch mit Dinkelbaguette
A, G, O
Kürbis (Demeter)-Gemüselasagne mit Paradeisersoße
A, C, G, O

Do: Hühnerragout „Strogonoff“(AMA) mit Kräuterreis
A, G, O
Waldviertler Dinkelreis-Gemüserisotto mit Basilikumpesto
A

Fr: Spaghetti Bolognese (Bio-Rindfleisch) mit Parmesan
A, G, O
Wiener Krautfleckerln MIT Sauerrahm
A,C,G

Sa: Ofenfrischer Mostbraten mit Apfelkraut, dazu Böhmische Knödeln
A,G
Provenzalische Nudeln – Gemüsepfanne mit Kräutern
A, C, G

Wir wünschen guten Appetit!

Inkl. Blattsalat und Dressing
11,80.-
Studierenden und Personal
9,80.-

Lieber Gast!

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