

## Mittagsteller

**KW 48**

**27.11.2023 – 02.12.2023**

**11:30 – 14:30**

**Mo:** Bio-Dinkelreis-Gemüserisotto mit Kräuterhuhn (AMA) und Bio-Leinöl (Iss Dialekt, Eggenburg)

A

Bio-Dinkelreis-Gemüserisotto mit Grillkürbis und Basilikum-Mandelpesto

A (ohne Pesto – vegan)

**Di:** Überbackene Schinkenfleckerl mit Schnittlauchrahm

A, C, G

Waldviertler Bio-Ofen-Erdäpfel mit Grillgemüse und Schnittlauchrahm

A, G (ohne Rahm – vegan)

**Mi:** Bio-Schweinsbraten-Erdäpfelknödeln auf Wacholderkraut

A, C, G

Vitmins-Dinkel-Buchteln mit Demeter Kürbis gefüllt, mit Kürbiskernöl-Rahm serviert

A, G (ohne Rahm – vegan)

**Do:** Gebr. Hühnerbrust, mit Blattspinat gefüllt, auf Bio-Erdäpfel-Gemüsegröstl serviert

A, G

Spaghetti mit „Gemüsebolognese“ und Grana Padano

A, G (ohne Grana – vegan)

**Fr:** Gebratene Bio-Erdäpfellaibchen mit Sauna-Schinken und Käse überbacken auf Demeter Kürbisgemüse

G

Gebratene Bio-Erdäpfellaibchen auf Demeter Kürbisgemüse

(vegan)

A, C, G

**Sa:** Bio-Rindsbraten (Hohenlehen Fleisch) in Burgundersoße geschmort, dazu Butterspätzle

A, C, G, O

Blattspinatknödeln auf Grillgemüse mit brauner Butter serviert

A, C, G

**Wir wünschen guten Appetit!**

Inkl. Blattsalat und Dressing

9,80.-

Studierenden und Personal

8,80.-

**Lieber Gast!**

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