

## Mittagsteller

KW 19

08.05.2023 – 13.05.2023

**Mo:** Bauernpfanne mit: **Bio-Erdäpfeln**, Gemüse, Spätzle, Schweinefleisch (AMA), Käse und Kräutern  
A,C,G

Waldviertler **Bio-Dinkelreisrisotto** mit Pilzen (teilweise Selbstzucht), Grillgemüse und Pesto  
A (VEGAN)

**Di:** Hühnergyros serviert auf Gemüsereis, dazu Gartenkräutern-Joghurt  
G

Gemüse-Paradeisereintopf mit **Wedges (Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Familie Böhm)**  
A,O (VEGAN)

**Mi:** Erdäpfel -Debreziner- Gulasch (**Bio-Erdäpfeln- Familie Böhm**) mit Sauerrahm und Gebäck  
A,G,O

Spaghetti mit Paradeiser – Spargelsoße und Mandeln- Basilikumpesto  
A,C,G,O

**Do:** Rindfleischragout in Senfrahmsoße (**Ybbstaler Bio-Rind**), dazu **Bio-Dinkelspätzle (fam. Pfaiffer)**  
A,C,G,O

Gebratene Cous-Cous- Gemüselaibchen auf Karotten-Apfelcreme serviert  
A (VEGAN)

**Fr:** Basmatireis- Gemüse-Huhnpfanne mit Frühlings-Kräutersoße  
A,G

Überbackene Gemüsepalatschinken, dazu Frühlings-Kräutersoße  
A,C,G

**Sa:** Ofenfrischer Schweinsbraten (AMA-Schwein) mit Apfelkraut und Serviettenknödel  
A,G,C

Gebratene Erdäpfeln-Champignons Roulade -Scheiben auf Apfelrotkraut serviert  
G,O

**Wir wünschen guten Appetit!**

Alle Speisen 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!