

Mittagsteller

KW 21

22.05.2023 – 27.05.2023

Mo: Waldviertler Bio-Dinkelreis-Gemüserisotto mit Spargel, Rosmarinhuhn und Pesto
A,G

Waldviertler Bio-Dinkelreis-Gemüserisotto mit Spargel und Pesto
A,G

Di: Bauernaufwurf mit: Fleisch, Gemüse und Nudeln, dazu Kräuterrahm
A,C,G

Gebratene, pikante Erdäpfel-Linsenlaibchen auf Kohlrabi-Kräutercreme serviert
A,G

Mi: Wokpfanne mit: Gemüse, Huhn und Reis, dazu Minze-Joghurt
A,G

Paradeiser-Mozzarellknödeln auf Grillgemüse mit Grana Padano
A,C,G,O

Do: Ofenfrischer Schweinsbraten mit Apfelkraut und Serviettenknödeln
A,C,G

Blattspinat- Frischkäseschnitte „Florenz“, dazu Balsamicoparadeiser
A,C,G,O

Fr: Saunaschinken-Lauchfleckerln mit Schnittlauchrahm
A,C,G

Krautsrtudel mit Paprikasoße und Sauerrahm
A,C,G,O

Sa: Hühner-Gemüsespieß auf Erdäpfelgröstl (Waldviertler Bio-Erdäpfeln) mit Gartenkräuterbutter
G

Lasagne „Bollywood“ (Currygemüse und Linsen), dazu Limetensoße
A,C,G

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!