

Mittagsteller

KW 25/2026

15.06.2026 – 20.06.2026

11:30 – 14:30

Mo: Schweinsbraten-Kraut-Lasagne (Duroc-Schwein) mit Schnittlauchrahm

A, C, G

Blattspinat und Paradeiser-Mozzarellaknödeln auf Grillgemüse mit Ruccolapesto

A, C, G

Di: Cevapcici (Duroc-Schwein, Ybbstaler Bio-Rind) mit Waldviertler Bio-Braterdäpfeln und Zwiebelsenf

A, C, G, O

Paradeiser-Kräuter-Dinkeleintopf (Waldviertler Bio-Dinkel)

A, G, O

Mi: Gyros (Duroc-Schwein) auf Ajvar-Gemüserais mit Kräuterjoghurt und Zwiebelringen

A, G, O

Gebratene „Zucchini-Polenta Cordon-Bleu“ mit Waldviertler Bio-Rosmarinerdäpfeln (Fam. Böhm)

G

Do: Kräuterhuhn (Hubers-Landhendl) auf Waldviertler-Bio-Zwiebelerdäpfeln, dazu Minz-Buttermilchsoße

G

Gebratene Dinkelreis-Gemüse-Birnenlaibchen (Waldviertler Bio-Dinkel) auf Karottencreme

A, G, O, **VEGAN**

Fr: Gefüllte Melanzani (Ybbstaler Bio-Rindfleisch) mit Käse überbacken, dazu Paradeisersoße und Waldviertler Bio-Buttererdäpfeln (Fam. Böhm)

G, O

Gebratene Rote Linsen-Gemüsepuffer mit Ajvar-Rahm

A, G

Sa: Gefüllter Bauch (Duroc Schwein mit Semmel-Erbсенfülle) mit Apfelkraut und Bratensaft

A, C, G, O

Kaspressknödeln mit Bergkäse, dazu Kräuterrahm und Preiselbeeren

A, C, G, O

Mittagsteller 12,90.-
für Studierende und Personal der Hochschule 9,90.-
mit „Mensa-Pickerl“ – 6,90.-
mit Blattsalat und Dressing + 1,00.-

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!