

Mittagsteller

KW 41/2026

05.10.2026 – 10.10.2026

11:30 – 14:30

Mo: „Wilderer Eintopf“ mit: Hirsch, Rind, Duroc Schwein, Huhn, Gemüse, Pilzen und Kräutern,
dazu Nudeln-Spätzlepfanne

(Hohenlehen Bio-Rind, Kamptaler Hirsch, Hubers Landhendl)

A, C, G, O

Gemüselasagne mit Paradeisersoße

A, C, G, O

Di: Rosmarin Huhn (Hubers Landhendl) auf Erdäpfel-Gemüsegröstl (Waldv. Bio-Erdäpfeln-Fam. Böhm)

O, G

Gurken-Gemüsegulasch (Demeter Gurken – Fa. Reinsaat, Waldviertel) mit Zitronenreis

A, G, O

Mi: Spaghetti Bolognese (Hohenlehen Bio-Rind, Ybbstal) mit Parmigiano Reggiano

A, C, G, O

Waldviertler Bio-Dinkelreisrisotto „Pomodoro“ (Bio-Dinkelreis – Fam. Pfeiffer, Waldviertel)

A, G, O

Do: Bauernaufwurf mit: Bio-Rind, Duroc Schwein, AMA-Huhn, Nudeln, Gemüse und Käse

A, C, G

Melanzanischeiben mit Paprikaragout gratiniert (Schul-Marktgärtnerei der HBLA Sitzenberg -Gemüse
Kooperation), dazu in Butter gebratene Presserdäpfeln (Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Fam. Böhm)

G

Fr: Ofenfrischer Schweinsbraten (Duroc Schwein) mit warmem Apfelkraut und Serviettenknödeln

A, G, C, O

Blattspinat-Semmelknödeln auf Letschogemüse (Reinsaat-Demeter Gemüse)

A, C, G, O

Sa: Erdäpfel-Fleischknödeln (Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Fam. Böhm; Duroc Schwein) auf Sauerkraut

A, C, G

Waldviertler Bio-Erdäpfelscheiben (Fam. Böhm) mit Blattspinat, Paradeiser und Feta überbacken,
dazu Kräuterrahm

G

Mittagsteller 12,90.-
für Studierende und Hochschulpersonal 9,90.-
mit Blattsalat und Dressing + 2,00.-
mit Mensapickerl 5,90,-

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!