vitmins
im Einklang mit der Natur

Mittagsteller

KW 43/2026

19.10.2026 – 24.10.2026

11:30 – 14:30

Mo: **Bauernauflauf mit:** Nudeln, Fleisch (Bio-Rind, Duroc Schwein, AMA-Huhn), dazu Ajvarrahm
A, C, G, O

Blattspinatknödeln auf Letschogemüse
A, C, G, O

Di: Erdäpfel – Debrezinerstrudel (Bio-Erdäpfeln Fam. Böhm) mit Kräuterrahm
A, C, G, O

Melanzani-Polenta-Schnitte mit Paradeiser-Mozzarellacreme überbacken
G, O

Mi: Schweinsrückenscheiben in Wurzelgemüsesoße geschmort, dazu Waldviertler Bio-Stampferdäpfeln
A, G, O

Gemüse-Dinkeleintopf (Bio-Dinkelreis, Fam. Pfeiffer), dazu Böhmische Knödeln
A, G, O

Do: Chili con Carne (Ybstaller Bio-Rindfleisch) mit Dinkelbaguette
A, O

Nudeln-Gemüsepfanne mit Basilikum-Rucolapesto und Parmesan
A, C, G

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

Gemüselinsen mit Serviettenknödeln
A, C, G, O

Sa: Schweinsrahmgulasch (Duroc Schwein) mit Spätzlen und Sauerrahm
A, C, G, O

Gebratene Erdäpfeln-Gemüselaibchen (Waldviertler Bio-Erdäpfeln) dazu Kürbiscreme
A, C, 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!