vitmins

im Einklang mit der Natur

Mittagsteller

KW 44/2026

26.10.2026 – 31.10.2026

11:30 – 14:30

Mo: **Geschlossen**

Di: Cevapcici (Ybbstaler Bio-Rind und Duroc Schwein) auf Letscho-Reispfanne (Bio-Gemüse, Fa. Reinsaat) serviert

C, O

Gemüse-Linsenlasagne mit Paradeisersoße

A, C, G, O

Mi: Provenzalische Hühnerkeule (Hubers Landhendl) mit Bio-Gemüse (Fa. Reinsaat, Kamptal), Waldviertler Bio-Erdäpfeln (Fam. Böhm) und Gartenkräutern geschmort

O

Blattspinatschnitte „Florenz“ mit Bio-Grillparadeiser (Fa. Reinsaat, Kamptal) und Kräuterrahm

A, C, G, O

Do: „Mährische Spatzen“: Duroc Schweinstücke in Zwiebel-Bio-Biersoße geschmort, dazu Kräuterreis

G, O

Kaspressknödeln mit Sauerrahm und Birnen-Preiselbeeren-Relish

A, C, G, O

Fr: Steirisches Wurzelfleisch (Duroc Schopf und Bauch) in Wurzelgemüsesud gesotten, dazu gerissner Kren und mitgekochte Waldviertler Bio-Erdäpfeln (Fam Böhm)

O

Waldviertler Gemüse-Erdäpfelgulasch (Bio-Erdäpfeln, Fam Böhm und Bio-Gemüse, Fa. Reinsaat), dazu selbstgebackene Dinkelbaguette

A, G, O

Sa: Geschlossen

Wochendessert:

Topfenschaum mit Preiselbeeren-Obers

4,20.-

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!