vitmins

im Einklang mit der Natur

Mittagsteller

KW 46/2026

09.11.2026 – 14.11.2026

11:30 – 14:30

Mo: Spaghetti Bolognese (Ybbstaler Bio-Rind) mit Parmesan

A, C, G, O

Rote Linsen-Gemüse-Dal mit Reis (Demeter Gemüse, Fa. Reinsaat)

VEGAN

die Mensa ist heute, am Montag nur von 11:30 bis 13:30 geöffnet

Di: Schweinsrückenschnitten in Kräuter-Rieslingsoße geschmort, auf Kräuternudeln serviert

A, C, G

Cremiges Kräuter-Polenta auf Zucchini-Paprikaragout mit Bio-Bergkäse (Demeter Zucchini)

G, O

Mi: Reisfleisch (Duroc Schwein) mit Paprikasoße und Sauerrahm

A, G, O

Bio-Erdäpfeln-Gemüsegröstl mit Feta, dazu Kräuterrahm

G, O

Do: Paprikahendl (AMA Hubers Landhendl) mit Spätzlen und Sauerrahm

C, G, O

Dinkelreis-Paradeiserrisotto mit Rucolapesto

G, O

Fr: Erdäpfeln-Fleischknödeln (Bio-Erdäpfeln, Fam. Böhm; Duroc-Schweinsbraten) auf Sauerkraut

A, C, G

Provenzalische Nudeln-Gemüsepfanne mit Kräutern und Käse

A, C, G, O

Sa: Gekochtes Rindfleisch (Ybbstaler Bio-Rindfleisch) mit Erdäpfelrösti (Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Fam. Böhm), Bouliongemüse, Schnittlauchsoße und Apfelkren

C, G, O

Bio-Erdäpfeln-Spitzwegerich Nockerln mit Breitwegerich-Pesto und Bergkäse

Beikräuter sind Lebensmittel UND „Superfood“ - delikat verkochen statt wegwerfen, …VITMINS

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!