vitmins

im Einklang mit der Natur

Mittagsteller

KW 47/2026

16.11.2026 – 21.11.2026

11:30 – 14:30

Mo: Geschlossen

Di: „Bauernsteak“: Duroc-Schweinsschopfscheibe in Zwiebelsoße geschmort, mit Erdäpfelgröstl (Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Fam. Böhm)

A, O

Spaghetti mit „Gemüse-Bolognese“ (Demeter Gemüse, Fa. Reinsaat) und Parmesan

G, O

Mi: „Vitmins Hörnchen“ mit Rindfleisch-Gemüsesoße (Ybbstaler Bio-Rind) und Bergkäse

A, C, G, O

Gemüse-Reispfanne mit gedünsteten Krautstreifen (Demeter Kraut, Fa. Reinsaat)

G, O

Do: Rosmarinhuhn (AMA Hubers Landhendl) mit Wedges (Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Fam. Böhm)

Blattspinat-Semmelknödeln auf Letchogemüse

A, C, G, O

Fr: Duroc Schwein „a la Stroganoff“ auf bunte Nudeln serviert

A, C, G

Erdäpfeln-Gemüsegulasch (Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Fam. Böhm) mit Dinkelbaguette (Bio-Dinkel, Fam. Pfeiffer, Kamptal)

A, G

Sa: Faschierter Braten (Duroc Schwein, Ybbstaler Bio-Rind) mit Erdäpfelpüree (Waldviertler Bio-Erdäpfeln, Fam. Böhm) und glacierten Schalotten

C, G, O

Kohlrabi und Karottenscheiben (Demeter, Fa. Reinsaat) in Bio-Apfel-Pastinakensud pochiert, auf Erdäpfelpüree (Waldviertler Bio- Erdäpfeln, Fam. Böhm) serviert

G, O

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!