

Mittagsteller

KW 38/2026

14.09.2026 - 19.09.2026

11:30 – 14:30

Mo: Geschlossen

Di: Kräuternudeln mit Bio-Rindfleisch-Gemüsesoße (Hohenlehen Bio-Rind) mit Parmesan

A, C, G, O

Cury-Gemüse-Linsen mit Reis

VEGAN

Mi: Rosmarinhuhn (AMA Hubers Landhendl) mit Gemüse-Erdäpfelgröstl (Waldviertler Bio-Erdäpfeln)
dazu Apfel-Preiselbeeren -Relish

O

Blattspinatschnitte „Florenz“ mit Grillparadeiser und Kräuterjoghurt

A, C, G, O

Do: Faschierte Fleischlaibchen (Bio-Rind, AMA-Schwein) in Riesling-Kräutersoße gedünstet,
dazu Waldviertler Bio-Stampferdäpfeln

A, C, G, O

Kürbislasagne mit Käse und Kürbiskernen überbacken

A, C, G, O

Fr: Bauernspätzle mit: Bio-Rind, Duroc Schwein, Rauchspeck, Gemüse, Kräutern und Bergkäse

A, C, G, O

Gemüse-Erdäpfelschnitte (Waldviertler Bio- Erdäpfeln) mit Paradeiser-Basilikumsoße

O, G

Sa: Schweinsrückenschnitten (Duroc) in Ratatouille-Gemüse gedünstet, dazu Pommes Duchesses

A, C, G, O

Gebratene Kaspressknödeln mit Preiselbeeren-Rahm

A, C, G

Mittagsteller 12,90.-
für Studierende und Personal der Hochschule 9,90.-
mit „Mensa-Pickerl“ – 6,90.-
mit Blattsalat und Dressing + 1,00.-

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!