

Mittagsteller

KW 17/2026

21.04.2026 – 26.04.2026

11:30 – 14:30

Mo: Geschlossen

Di: Bauernaufwurf mit: Duroc Schwein, Rind (Ybbstaler Bio-Rind), Waldviertler Bio-Gemüse und Nudeln
A, C, G, O
Gebratene Erdäpfelaibchen (Lungauer Bio-Erdäpfeln) mit Grillgemüse und Bärlauchrahm
C, G, O

Mi: „Tiroler Spätzle“ mit: Rauchspeck, Schweinsbraten (Duroc), Zwiebel, Kräutern und Bergkäse
A, C, G
Erdäpfel – Gemüseschnitte (Lungauer Bio-Erdäpfeln, Waldviertler Bio-Gemüse) mit Minzerahm
G – ohne Rahm-VEGAN

Do: Paprikahendl (AMA Huber-Landhendl) mit Butterreis
A, G, O
Spaghetti mit „Gemüsebolognese“ (Waldviertler Bio-Wurzelgemüse)
A, C, G, O

Fr: Gegrillte Faschierte Laibchen (Bio-Ybbstaler Rind, Duroc-Schwein) mit Erdäpfel-Erbsenpüree
(Lungauer Bio-Erdäpfeln) und Rote Rüben-Einmach
A, C, G, O
Gemüselasagne (Waldviertler Bio-Gemüse) mit Paradeisersoße
A, C, G, O

Sa: Rindsroulade (Ybbstaler Bio-Rind und Waldviertler Bio-Gemüse) in Senfrahmsoße geschmort,
dazu Butterspätzle und Sauerrahm
A, C, G, O
Gebratene Kaspressknödeln (Bergkäse) mit Preiselbeeren und Jungzwiebelrahm
A, C, G

So: Mostbraten (Duroc Schwein) mit Apfelkraut und Erdäpfelknödeln
A, C, G, O
Curry-Gemüse (Waldviertler Bio-Wurzelgemüse) mit Kräuterreis
A – VEGAN

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!

*****Sonntag, 10.05.2026*** Mutter Tag*** Vitmins Grill*** Live-Musik***
Anmeldung unter info@vitmins.at oder 0650/8 104 104**

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren MitarbeiterInnen!