

Mittagsteller

KW 19/2026

04.05.2026 – 09.05.2026

11:30 – 14:30

Mo: „Tiroler Auflauf“ mit: Spätzle, Nudeln, Duroc-Schwein, Huhn (AMA -Huber Landhendl) und Bergkäse
A, C, G, O

Blattspinat und Paradeiser-Mozzarellknödeln auf Gemüsegröstl mit Basilikumpesto
A, C, G

Di: Lungauer Bio-Erdäpfelscheiben mit Fleischsoße (Ybbstaler Bio-Rind) und Käse überbacken,
dazu Kräuterrahm (Gartenkräuter)

G, O

„Frühlingsnudeln“: Gemischte Nudeln mit Riesling-Kräuter-Spargelsoße (Waldviertler Bio-Mangold)

A, C, G, O

Mi: Schweinsrahmgulasch (Duroc Schwein) mit Butterspätzle und Sauerrahm

A, C, G, O

Gebr. „Zucchini Cordon-Bleu“ (Polenta-Kräuter-Käsefülle) mit Paradeisersoße

C, G, O

Do: Rosmarin-Huhn (AMA-Huber Landhendl) mit Erdäpfel-Gemüsegröstl und Apfel-Preiselbeeren-Relish
O

„Vitmins Buchteln“ – gebratene Germknödeln mit Blattspinat-Frischkäsefülle, dazu Minze-Rahm

A, G

Fr: Gesottene, ausgelöste Rinderrippe (Ybbstaler Bio-Rind) mit Erdäpfelschmarrn,
Waldviertler Bio-Wurzelgemüse, Schnittlauchsoße und Apfelkren

A, C, G, O

Gemüse – Erdäpfelintopf (Waldviertler Bio-Gemüse), dazu selbstgebackenes Dinkelbaguette

A, G, O

Sa: Offenfrischer Kümmelbratzen (Duroc) mit warmem Krautsalat und Serviettenknödeln

A, C, G, O

Pikante, gebratene Erdäpfel-Lauchlaibchen auf Waldviertler Bio-Gemüesoße

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!

Grillfest zum Muttertag

am Sonntag, ab 12:30

*****LIVE MUSIK*****

für musikalische Unterhaltung sorgen Mary und Andi - SchubiTwo

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!