

Mittagsteller

KW 10/2026

02.03.2026 – 07.03.2026

11:30 – 14:30

Mo: Bio Rindfleisch-Gemüselasagne (Bio Rind- Ybbstal, Waldviertler Bio-Wurzelgemüse)
mit Paradeisersoße

A, C, G, O

„Asia Pfanne“ mit: Reis, Kräutern und Gemüse (Waldviertler Demeter Wurzelgemüse)
-Sojasoße, -**VEGAN**

Di: Saunaschinken-Lauchfleckerln (Waldviertler Bio-Lauch) mit Kräuterrahm

A, G

Erdäpfeln-Gemüse-Mangoldgröstl (Waldviertler Bio-Wurzelgemüse und Mangold) mit Feta und Ajvar
G, O (ohne Feta-**VEGAN**)

Mi: Rosmarin Huhn (AMA Huber Landhendl) mit Erdäpfeln – Gemüsegröstl und Apfel-Preiselbeeren Relish
O

Curry-Gemüselinsen (Waldviertler Bio-Wurzelgemüse) mit gebratenen Reisbällchen
A, C, G -**VEGAN**

Do: Spaghetti Bolognese (Bio-Rind – Ybbstal) mit Parmigiano Reggiano

A, C, O

Dinkelreisrisottio (Waldviertler Bio-Dinkelreis und Bio-Wurzelgemüse) mit Basilikum-Pesto
A, H - **VEGAN**

Fr: „Bauernsteak“ – in Zwiebelsoße geschmorte Schweinsschopfscheibe (Steirer Durok-Schwein)
mit Lungauer Bio-Braterdäpfeln

O

Penne Arrabiata mit Grillpefferoni und Parmigiano Reggiano
A, C, G

Sa: Erdäpfeln-Debrezinerulasch (Lungauer Bio-Erdäpfeln, Gissinger Debreziner)

mit selbstgemachtem Dinkelbaguette und Sauerrahm
A, C, G, O

Gebratene Kaspressknödeln (Steirischer Bio-Bergkäse) mit brauner Butter und Schnittlauchrahm
und Preiselbeeren

A, C, G

Mittagsteller 12,90.-
für Studierende und Hochschulpersonal 9,90.-
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!