

Mittagsteller

KW 09/2026

23.02.2026 – 28.02.2026

11:30 – 14:30

Mo: „Waldviertler Gröstl“ mit: Knödeln, Geselchtem, Rauchspeck und Gemüse, dazu Schnittlauchrahm
A, C, G

Gebratene Brokkoli-Erdäpfellaibchen mit Bio-Karottencreme (Demeter-Karotten- Fa. Reinsaat, Waldviertel)

A, C, G

Di: Penne mit Bio-Rindfleisch-Gemüsebolognese und Parmesan (Bio Rind- Hohenlehen Fleisch, Demeter Gemüse – Fa. Reinsaat, Waldviertel)

A, C, G, O

Gemüse-Linsen-Eintopf (Demeter Gemüse-Fa. Reinsaat) mit Kräuterreis

-VEGAN-

Mi: Rindsgulasch (Bio Rind- Hohenlehen Fleisch), dazu Böhmisches Knödeln

A, G

„Vitmins-Spätzle“ mit Gemüse, Kräutern und Bio-Bergkäse

A, C, G

Do: Hühnerfleisch–Reis-Gemüsebällchen (AMA-Fa. Huber Landhendl) mit Zitronen-Oberssoße

A, C, G, O

„Waldviertler Gemüsepfanne“ (Demeter Gemüse – Fa. Reinsaat, Waldviertel) mit Erdäpfeln, Feta und Kräuterrahm

G, ohne Feta-VEGAN

Fr: Schweinsbraten (Durok) mit Dörrzwetschkensoße, Krautsalat und Erdäpfelknödel

A, C, G, O

Ofenerdäpfelscheiben mit Blattspinat, Paradeiser und Mozzarella überbacken, dazu Tsaziki

G

Sa: Gesottenes Bio-Rindfleisch (Hohenlehen Fleisch) mit Erdäpfelschmarrn, Apfelkren, Schnittlauchsoße und Bio-Gemüse (Fa. Reinsaat)

C, O

Kohl – Erdäpfelstrudel im Blätterteig dazu Paprikasoße und Dill-Sauerrahm

A, C, G, O

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!