

## Mittagsteller

KW 11/2026

09.03.2026 – 15.03.2026

11:30 – 14:30

**Mo: Erdäpfel-Fleischknödeln (Lungauer Bio-Erdäpfeln, Steirisches Duroc)** mit warmen Krautsalat und Bratensaft

A, C, G

**Gebratene Bio-Dinkel-Gemüselaiichen (Waldviertler Bio-Dinkelreis und Waldviertler Bio-Gemüse)** mit warmen Krautsalat

A, O - VEGAN

**Di: Gebratene Bauchfleischscheiben (AMA-Schwein)** in Orangen-Ingwermarinade gebeizt, auf Gemüsereis (**Waldviertler Bio-Wurzelgemüse und Mangold**) serviert

H

Provenzalische **Gemüse-Nudeln-Pfanne** mit Basilikumpesto

A, C, G

**Mi: Schweinsrahmgulasch (Steirisches Duroc Schwein)** mit Butterspätzle und Sauerrahm

A, C, G, O

**Blattspinat-Zitronen-Reisbällchen auf Bio-Karottencreme serviert (Waldviertler Bio-Karotten)**  
O, VEGAN

**Do: Hühnerkeule (AMA-Huber Landhendl)** in Kräutersoße geschmort, dazu Lungauer Stampferdäpfeln

A, G, O

**Spaghetti mit Bio-Gemüse-Bolognese (Waldviertler Bio-Wurzelgemüse)**

A, O - VEGAN

**Fr: Überbackene Fleisch-Kraut-Palatschinken (Steirisches Duroc-Schwein, Bio-Rind)** mit Paprika-Rieslingsoße

A, C, G, O

**Erdäpfeln-Gemüseschnitte (Waldviertler Bio-Gemüse und Lungauer Bio-Erdäpfeln)**

Schnittlauchrahm

A, G, O - ohne Rahm-VEGAN

**Sa: Rosmarinhuhn (AMA, Huber Landhendl)** auf Erdäpfel-Gemüsegröstl (**Waldviertler Bio- Gemüse und Lungauer Bio-Erdäpfeln**)

G

**Gebratene Polenta-Mangoldlaibchen (Waldviertler Bio-Mangold)** auf Gemüseragout (**Waldviertler Bio-Wurzelgemüse**)

G, O

**So: Boeuf Strogonoff (Ybbstaler Bio-Rind)** mit Gurkeln, Champignonssoße, auf Kräuternudeln

A, C, G, O

Wiener Krautfleckerln mit Sauerrahm

A, C, G

Mittagsteller 12,90.-

für Studierende und Hochschulpersonal 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!