

Mittagsteller

KW 12/2026

16.03.2026 – 21.03.2026

11:30 – 14:30

Mo: Lasagne „al Forno“ mit Ybbstaler Bio-Rindfleisch und Paradeisersoße

A, C, G, O

Blattspinatschnitten mit Kräuterrahm und Grillparadeiser

A, G, O

Di: Paprikahendl (AMA Huber Landhendl) mit Butterspätzle und Sauerrahm

A, C, G, O

Nudeln-Gemüsepfanne (Waldviertler Bio-Wurzelgemüse) mit Bärlauchrahm und Parmesan

A, C

Mi: Selchfleisch-Lauchfleckerln (Gissinger Selchfleisch, Waldviertler Bio-Lauch) mit Sauerrahm

A, C, G

Erdäpfel-Krautstrudel (Lungauer Bio-Erdäpfeln) mit Kräutersoße

A, C, G

Do: Gedünstete Faschierte Laibchen (Bio-Rind, AMA -Schwein) mit Lungauer Bio-Erdäpfelpüree

C, G, O

Vegane „Asia Pfanne“ mit Gemüse (Waldviertler Wurzelgemüse), Reis und Wald-Frühlingskräutern,
im Waldviertel selbst gepflückt

F

Fr: Lungauer Bio-Erdäpfelscheiben mit Bio-Rindfleischsoße (Ybstaller Bio-Rind) und Bio-Bergkäse
überbacken, dazu Jungzwiebel-Rahm

G, O

Bärlauchknödeln auf Grillgemüse (Waldviertler Bio-Gemüse) mit brauner Butter

A, C, G

Sa: Gefüllter Bauchfleisch (Steirischer Durok -Schwein) mit Semmeln-Bärlauchfülle, Krautsalat
und Bio-Weitra Biersoße

A, C, G, O

Waldviertler Bio-Dinkelrisotto mit Bio-Wurzelgemüse und Vitmins Brennnesselpesto

A

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!

Lieber Gast!

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