

Mittagsteller

KW 13/2026

23.03.2026 – 28.03.2026

11:30 – 14:30

- Mo:** Nudeln-Gemüse-Hühnerfleischauflauf (AMA Huber-Landhendl) mit Bärlauchrahm
A, C, G, O
Kohlroulade mit Waldviertler Bio-Dinkel und Gemüse gefüllt mit Paradeisersoße und Sauerrahm
A, C, G, O
- Di:** Erdäpfel-Debrezinerstrudel (Lungauer Bio-Erdäpfeln) mit Bärlauchsoße
A, C, G, O
Gebratene Reis-Gemüsebällchen (Waldviertler Bio-Wurzelgemüse) auf Bärlauchsoße
A, G, O (ohne Soße- VEGAN)
- Mi:** Gyros (Steirische Duroc Schwein) auf Paradeiser-Gurken-Reis mit Zwiebelringen und Joghurtsoße
G
Linsen-Gemüseintopf (Waldviertler Bio-Wurzelgemüse), dazu selbstgemachtes Dinkelbaguette
A, G VEGAN
- Do:** Beef Stroganoff (Ybbstaler Bio-Rind) auf Kräuternudeln
A, C, G, O
„Vitmins Käsespätzle“ mit Gemüse, Wildkräutern (Giersch, Brennnessel) und Steirer-Bergkäse
- Fr:** Gebratene, pikante Waldviertler Bio-Erdäpfelleibchen mit Kräuterrahm
A, G
Waldviertler Bio-Dinkelreis-Gemüserisotto (Waldviertler Bio-Dinkel und Gemüse) mit Bärlauchpesto
A, O VEGAN
- Sa:** Bio Jungrind Rippe (Ybbstaler Bio-Rind) in Wurzelgemüsesoße (Waldviertler Bio-Gemüse) geschmort,
dazu Semmel-Kräuterauflauf
A, C, G, O
Gemüse-Mangold-Polenta (Waldviertler Bio-Gemüse und Mangold) auf Bärlauch-Paradeisersoße
G, O

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!