



## Mittagsteller

**KW 03/2026**

**12.01.2026 – 17.01.2026**

**11:30 – 14:30**

**Mo:** Faschierte Fleischlaibchen (Bio-Rind, AMA-Schwein) in Kräutersoße mit Gemüsereis serviert  
A, G, O

Linsen-Gemüselasagne mit Paradeisersoße  
A, C, G, O

**Di:** Grenadiermarsch mit: Knödeln, Nudeln, Geselchtem, Erdäpfeln und Kräuter, dazu Schnittlauchrahm  
A, G

Waldviertler – Dinkel-Gemüserisotto mit Ruccolapesto und Parmesan  
A, G, O

**Mi:** Schweinsrahmgulasch mit Butterspätzle und Sauerrahm  
A, G, O

Gemüseschnitten mit: Erdäpfeln, Melanzani, Zucchini, Paradeiser und Feta  
G

**Do:** Pulled Pork (Durok) auf Butterreis serviert, dazu Kräuterjoghurt  
G

Penne Arrabiata mit Parmesan  
A, C, G, O

**Fr:** Gemüsehuhn- Hühnerkeule (AMA-Landhendl) mit Gemüse gebraten, dazu Rosmarinerdäpfeln  
---

Überbackene Blattspinatpalatschinken, dazu Grillparadeiser und Minzerahm  
A, C, G

**Sa:** Faschierter Braten (Bio-Rind, AMA-Schwein) mit Erdäpfelpüree  
A, C, G, O

Provenzalische Nudel-Gemüsepflanne mit Kräutern und Parmesan  
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!