

## 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-Gemüsepfanne 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!