

Mittagsteller

KW 04/2026

19.01.2026 – 24.01.2026

11:30 – 14:30

Mo: Fleischstrudel (Bio-Rind, AMA-Schwein) mit „Jägerkraut“, Buttererdäpfeln und Bratensaft

A, C, G

Gemüse-Erdäpfelschnitte mit Schnittlauchrahm

A, C, G

Di: Bauernauflauf mit: Bio-Rind, Duroc-Schwein, AMA-Huhn, Gemüse und Nudeln, dazu Kräuterrahm

A, C, G

„Vitmins Spätzle“ mit Gemüse, Kräutern und Bergkäse

A, C, G

Mi: Bio-Rindsgulasch (Hohenlehen Fleisch) mit Serviettenknödeln

A, G, O

Polenta-Blattspinatnockerln auf Paradeiser-Gemüseragout

A, C, G, O

Do: Schweinsrückenschnitten (AMA-Steirerfleisch) im Senfrahmsoße geschmort, dazu Erdäpfelschmarrn

A, G, O

Wiener Krautfleckerl mit Sauerrahm

A, C, G

Fr: Grillhendl mit Braterdäpfeln und Apfel-Preiselbeeren-Relish

Curry-Gemüse-Linsen mit Dinkebaguette

A, G

Sa: Ofenfrischer Schweinsbraten (Duroc) mit warmen Krautsalat und Serviettenknödeln

A, C, G

Blattspinat und Paradeiser-Mozzarellaknödeln auf Grillgemüse mit Basilikumpesto

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!