

Mittagsteller

KW 05/2026

26.01.2026 – 31.01.2026

11:30 – 14:30

Mo: Rehragout mit Wurzelgemüse in Hagebuttensoße geschmort, dazu Serviettenknödeln

A, C, G, O

Linsen-Gemüselasagne mit Paradeisersoße und Petersilien-Pesto

A, C, G, O

Di: Spaghetti mit Bio-Bolognese (Bio-Rindfleisch) und Parmesan

A, C, G, O

Gemüse-Erdäpfelauflauf mit Kräuterrahm

A, C, G

Mi: Schweinsrückenschnitten (AMA) mit Paradeiser und Käse überbacken, dazu Reis und Kräutersoße

A, G, O

Vegane Asia – Pfanne mit Wok-Gemüse und Reis

A, C, G, O

Do: Gyros (Durok Schwein) mit Dinkelreis-Gemüserisotto und Kräuterjoghurt

A, G, O

Waldviertler Bio-Dinkelreis-Gemüse-Paradeiserrisotto mit Basilikumpesto

A, G

Fr: Ofenfrischer Kümmelbraten (AMA) mit Erdäpfelknödel und warmen Krautsalat

A, C, G, O

Vegetarische Kohlroulade mit Erdäpfeln-Dinkelfülle in Paradeisersoße gedünstet

A, C, G

Sa: Paprikahendl mit Butterspätzle und Sauerrahm

A, C, G, O

Erdäpfel-Brokkolilaibchen mit Karottencreme serviert

A, C, G

Liebe Gäste

von 02.02.2026 bis 19.02.2026

machen wir Ferien

!!! ab 20.02.2026 kochen wir wieder für Sie !!!

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!