

Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 31	MONTAG 27.07.2026	DIENSTAG 28.07.2026	MITTWOCH 29.07.2026	DONNERSTAG 30.07.2026	FREITAG 31.07.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig (C, A, L)	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel (C, A, G, L)	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (C, A, G, L)	Klare Gemüsesuppe mit Biskuitschöberl (C, A, L)	Gemüsecremesuppe (A, G, F)
Menü 1	knusprige Quinoalaibchen auf (C, A, G, O, L) Tomatenreis Tsatsiki (G) 	Karfiolröschen gebacken im Panko-Teigmantel mit (C, A) Petersilienkartoffel 	fluffiger Serviettenknödel mit Champignonrahmsauce und frischer Petersilie (C, A, G, F) 	Mediterranes Erdäpfel-Gröstl mit Zucchini, Paprika, Oliven und würzigem Schafskäse (G) 	Süsse Knödel gedreht in Butterbrösel mit Fruchtkompott (C, A, G) 
Menü 2	Grill-Bratwurst auf Kartoffelsalat mit Schnittlauch & Kernöl-Dressing (M) Semmel (A, F)  	Traditionelle Bolognese mit feinem Gemüse-Brunoise an BIO-Hartweizenspaghetti (A)  	Kräuterkarreebraten mit Jus (A, O, L) Butterknöpfle (C, A) buntes Karottengemüse  	pikantes Putenreisfleisch mit Karotten, Paprika & Sellerie (A, L)  	kross gebratenes Seehechtfilet mit (D) Ebly-Sonnenweizen mit Gemüse (A, L)  

Allergene: A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Ei, D Fisch, E Erdnuss, F Soja, G Milch bzw. Lactose, H Nüsse/Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Sulfite, P Lupinen, R Weichtiere



neues Icon für Vegane pflanzliche Gerichte. Wir wissen wo's herkommt! BIO-Milch, BIO-Joghurt & Eiprodukte aus der Steiermark
Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11:15 bis 14:30 Uhr

Zertifiziertes BIO Sortiment AT BIO 301 · Gastronomiepartner Fair Trade Austria · Österreichisches Umweltzeichen

