

Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 36	MONTAG 31.08.2026	DIENSTAG 01.09.2026	MITTWOCH 02.09.2026	DONNERSTAG 03.09.2026	FREITAG 04.09.2026
Suppe	Grießsuppe legiert (C, A, G)	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (C, A, G, L)	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (C, A, L)	Klare Gemüsesuppe mit Kaspressknödel (C, A, G, L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (L)
Menü 1	Milchreis mit Zimt & Vanille verfeinert dazu Kirschkompott (G) 	Gemüsestrudel aus traditionell handgezogenem Teig mit (C, A, L) Joghurt-Schnittlauch-Dip (G) 	Soja-Ragout Toskanische Art mit gegrilltem Gemüse (A, F) BIO-Basmatireis 	Dinkel-Mürbteig-Quiche mit Lauchgemüse (C, A, G) 	knusprige Quinoalaibchen auf (C, A, G, O, L) Kürbisrahmgemüse (A, G) 
Menü 2	Ofenfrischer Faschierter Braten (C, A) Kartoffelpüree & Röstzwiebel (G) Gemüse  	Hühnerfrikassee mit Karotten & Erbsengemüse (A, G, L, F) BIO-Couscous (A)  	auf der Haut gebratenes Seehechtfilet (D) Zucchinireis  	Carbonara an BIO-Spaghetti (C, A, G, F)  	Hühnerbrustfilet in einer Sauce von Gemüsebrunoise (A) Gnocchi mit Rosmarin (C, A)  

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

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

