

Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 26	MONTAG 23.06.2025	DIENSTAG 24.06.2025	MITTWOCH 25.06.2025	DONNERSTAG 26.06.2025	FREITAG 27.06.2025
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (C, A, G, L) Gurkenrahmsuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit BIO-Sternchen (A, L) Maiscremesuppe (A, G, L, F)	Klare Gemüsesuppe mit Speckknödel (C, A, G, L) Linsensuppe gebunden (G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel (C, A, G, L) Fenchelsuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig (C, A, L) Gemüsecremesuppe (A, G, F)
Menü 1	Erdäpfelknödel mit Schwammerlsauce (C, A, G, O, F) 	pflanzliches Chili sin Carne mit BIO-Zucchini, Paprika, Karotten, Mais, Bohnen (A, F) 	Röstitaler auf Kohlrabigemüse (A, G, F) 	Dinkel-Quiche mit Brokkoli und Karottengemüse (C, A, G) 	flaumige Buchteln gefüllt mit Marillenmarmelade und Vanillesauce (C, A, G) 
Menü 2	Majoranragout (A) BIO-Reis  	Hühnerfilet in Zwiebelsauce (A) Butterspätzle (C, A)  	Backfischfilet vom Seelachs (C, A, G) Kartoffel-Mayonnaisesalat (C, A, L, M, F) 	Makkaronifleisch vom Schwein (A)  	Hühnerfrikassee mit Karotten, Erbsengemüse (A, G, L, F) BIO-Couscous (A)  
Menü 3	gegrillte Cevapcici (C, A) Djuvecreis  	gratinierte BIO-Zucchini mit Erdäpfel-Erbsenhaube auf Pepperonata-Gemüse (A, L, F)  	gemischter Grillteller mit Kräuterbutter (M) goldgelbe Pommes Frites Grillsauce (L, M, F)   	gekochtes Rindfleisch mit Wurzelgemüse (L) Kräuterkartoffeln Apfelkren (O)  	marinierter geräucherter Tofu mit Soja & Sesam auf (A, L, F) buntem Blattsalat der Saison Dressing (O, M)  

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

