























Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 26	MONTAG 22.06.2026	DIENSTAG 23.06.2026	MITTWOCH 24.06.2026	DONNERSTAG 25.06.2026	FREITAG 26.06.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (C, A, L) Paprikasuppe mit Koriander (G, L, F)	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig (C, A, L) Spinatsuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Kaspressknödel (C, A, G, L) Zucchini-Bohnen-Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen & Gemüseeinlage (C, A, G, L) Gemüsecremesuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (C, A, L) Kürbiscremesuppe (A, G, F)
Menü 1	Dinkel-Mürbteig-Quiche mit Lauchgemüse (C, A, G) 	fluffiger Serviettenknödel auf cremigen Beluga-Linsen (C, A, G, L) 	Schupfnudeln mit Champignonrahm & frische Petersilie (C, A, G, F) 	Vollkornpasta mit Zucchini-Paradeissauce und Kichererbsen (A) 	Topfenaufauf an fruchtigem Beerenragout (C, A, G) 
Menü 2	Sanft geschmortes Puten-Zwiebelragout (A) BIO-Reis  	Selchfleischknödel mit Natursaftl dazu (C, A) Krautsalat  	Kräuterkarreebraten mit kräftigem Jus (A, O, L) Butterspätzle (C, A)  	Tiroler Gröstl mit Geselchtem verfeinert mit frischen Kräutern  	Dorschfilet in Parmesanpanade (C, D, A, G) Dillkartoffeln  
Menü 3	Crispy Tofu-Crunch auf buntem (A, L, F) Blattsalat mit Radieschen Tomatenöl-Dressing (O) 	im Ofen geschmorte Paprika gefüllt mit Quinoa & Gemüse auf Paradeissauce (A) 	Spanisches Reisgericht Paella mit Gemüse, Meeresfrüchte & Zitronengarnitur (D, B, R)  	Würzige Cevapcici mit Ajvar und Zwiebeln (C, A) Pommes frites  	Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter & Schnittlauch (C, A, G) 

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

