























# Speiseplan Mensen

**PRANDIA**  
AUGUSTINUM

| KW<br>17 | MONTAG<br>20.04.2026   | DIENSTAG<br>21.04.2026   | MITTWOCH<br>22.04.2026   | DONNERSTAG<br>23.04.2026   | FREITAG<br>24.04.2026  |
|----------|--|--|--|--|--|
| Suppe    | Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (C, A, L)<br>Paprikasuppe mit Koriander (G, L, F)   | Klare Gemüsesuppe mit Reibteig (C, A, L)<br>Spinatsuppe (A, G, F)  | Klare Gemüsesuppe mit Käsecroutons (A, G, L)<br>Zucchini-Bohnen-Suppe  | Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen & Gemüseeinlage (C, A, G, L)<br>Dinkelflockensuppe (A, L)   | Klare Gemüsesuppe mit Fleischstrudel (C, A, L)<br>Kürbiscremesuppe (A, G, F)   |
| Menü 1   | Mediterrane Kichererbsen-Bowl mit Bulgur & Paprika-Zucchini-Melanzanigemüse (A)<br>   | fluffiger Serviettenknödel auf cremigen Beluga-Linsen (C, A, G, L)<br>  | Haferflockenlaibchen mit Bergkäse & Karotten auf (C, A, L)<br>Frühlings-Zwiebelsauce (A, G, F)<br>  | Tortellini Ricotta-Spinat auf Paradeissauce (C, A, G)<br>   | Topfen-Mandelaufguss mit fruchtigem Beerenragout (C, A, G)<br>  |
| Menü 2   | Sanft geschmortes Puten-Zwiebelragout (A)<br>BIO-Reis<br>  | zartes Hühnerbrustfilet in einer Sauce von Gemüsebrunoise (A)<br>Rosmarin-Erdäpfel-Gnocchi (C, A)<br>  | Steirisches Schweinskarree in pikanter Senfsauce (A, G, M, F)<br>Butterspätzle (C, A)<br>  | gekochtes Rindfleisch mit Wurzelsud (L)<br>Schnittlauchkartoffeln<br>                | kross gebratenes Seehechtfilet mit (D)<br>Zitronen-Couscous (A)<br>    |
| Menü 3   | Grill-Spieß vom Halloumikäse mit buntem Gemüse auf (G)<br>knusprigen Kartoffel-Wedges<br>Kräuterrahm (G)<br>                              | herzhaftes Austernseitling-Ragout auf BIO-Vollkornspirelli und Räuchertofu (A)<br>  | Zanderfilet in milder Kokos-Kurkuma-Sauce auf Glasnudeln und knackigem Wokgemüse (D, A)<br>   | Würzige Cevapcici auf mediterranem Djuvecreis mit Ajvar und Zwiebeln (C, A)<br>  | Cordon-Bleu gefüllt mit Bärlauch-Pesto, Beinschinken & Käse (C, A, G)<br>Pommes frites<br>Preiselbeeren<br>  |

*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

