























# Speiseplan Mensen

**PRANDIA**  
AUGUSTINUM

KW 14	MONTAG 31.03.2025	DIENSTAG 01.04.2025	MITTWOCH 02.04.2025	DONNERSTAG 03.04.2025	FREITAG 04.04.2025
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Butternockerl (C, A, G, L) Fastensuppe: Bärlauchcremesuppe mit gebratene Kartoffeln (C,A,G)	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (C, A, L) Fastensuppe: Käse-Lauchcremesuppe mit Salzkernen (A,G,F)	Klare Gemüsesuppe mit BIO-Buchstaben (A, L) Fastensuppe: Rote Linsen-Tomatensuppe mit Parmesan-Pesto-Stangerl (A,G,F)	Klare Gemüsesuppe mit Dinkel-Kräutertropfteig (C, A, L) Fastensuppe: Italienische Minestorne mit frischem Parmesan (A,G,F)	Fastensuppe: Stangenselleriecremesuppe mit Apfel-Creme-Fraiche (A,G,L) Kürbiscremesuppe (A, G, F)
Menü 1	Polentaschnitte mit Melanzani-Oliven-Tomatenragout 	Kartoffelgulasch mit frischem Paprika und Sauerrahm (A, G, M) Semmel (A, F) 	gschupfte Mohnnudeln mit Birnenkompott (C, A) 	Couscous-Erbesen-Laibchen (C, A) Radieschen-Tsatsiki (G) 	pikanter Krautstrudel (C, A) Kräuterrahm (G) 
Menü 2	Putengeschnitzeltes mit Zucchini & Karotten-Gemüse (A, G, F) BIO-Reis  	Champignonschnitzel (A, G, F) Butterspätzle (C, A)  	Hühnerfiletnuggets (A) Petersilienkartoffel  	Thunfisch-Tomatensauce mit Brunoise-Gemüse an BIO-Penne (D, A, F)  	Putenbrust mit würzig fruchtiger Currysauce (A) Mandelreis (H)  
Menü 3	gegrillter mariniertes Tofu in Teriyakisauce mit Wokgemüse (A, L, F) Glasnudeln 	kreolisch gewürzte Chicken Wings garniert mit gehacktem Jungzwiebel BIO-Reis mit geröstetem Sesam (N)  	Vegane Falafelbällchen (A) Blattsalate mit jungem Spinat, Tomate & Rucola Schnittlauch-Aioli (F) 	Grillspieß vom Steirerschwein Thymian-Rahmpolenta (C, G) herzhafte grüne Speckbohnen  	Plant-Based Tofu Stroganoff mit Pilzen und Sojarahm (A, M, F) Grießschnitte (A,F) 

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

