

Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 30	MONTAG 20.07.2026	DIENTAG 21.07.2026	MITTWOCH 22.07.2026	DONNERSTAG 23.07.2026	FREITAG 24.07.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (C, A, G, L)	Klare Gemüsesuppe mit BIO-Muschelnudeln (A, L)	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (C, A, L)	Klare Gemüsesuppe mit Dinkel-Tropf-Teig (C, A, L)	Zucchini cremesuppe (G, F)
Menü 1	Dinkel-Mürbteig-Quiche mit Kürbis, Süßkartoffel & Hüttenkäse (C, A, G) 	Gemüsestrudel aus traditionell handgezogenem Teig mit (C, A, L) Kräuterrahm (G) 	Knusprig gebackene Reisbällchen auf Tomaten-Melanzaniragout mit Basilikum (C, A, G, L) 	Couscous-Linsen-Laibchen auf (C, A, G) aromatischem Kokos-Gemüse-Curry (A) 	Luftiger Topfenschmarrn serviert mit Fruchtkompott (C, A, G) 
Menü 2	mildes Chili con Carne mit Kidneybohnen, Mais & buntem Paprika (A) Roggenbrot (A) 	Rindergeschnetzeltes mit jungem Lauchzwiebel (A, G, F) BIO-Pasta (A)  	Saftiges Pariser Schnitzel vom Schweinskarree mit (C, A) buntem Gemüserais (L)  	Zartes Putenbrustfilet "Esterhazy Art" mit feinen Karotten- & Selleriejulienne dazu (A, G, L, F) Rahmpolenta (C, G)  	goldgelb gebackenes Filet vom Seelachs (C, A, G) Petersilienkartoffel Sauce Tartare (C, A, G, L, M, 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

