

















Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 18	MONTAG 27.04.2026	DIENSTAG 28.04.2026	MITTWOCH 29.04.2026	DONNERSTAG 30.04.2026	FREITAG 01.05.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel (C, A, G, L) Wurzelgemüsesuppe (A, L)	Klare Gemüsesuppe mit Dinkel-Tropf-Teig (C, A, L) Kräuter-Frischkäsesuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Butternockerl (C, A, G, L) Tomatensuppe (A)	Klare Gemüsesuppe mit BIO-Sternchen (A, L) Gurken-Dillsuppe (A, G, F)	
Menü 1	Schupfnudel in Butter-Nussbrösel an gewärmten Weichselkompott (C, A, G, H) 	Herzhaftes Käse-Kartoffelgratin aus dem Ofen mit Schnittlauchsauce (C, A, G, F) 	gebackene Karfiolröschen mit (C, A) Petersilienkartoffel 	Handgerollter Polenta-Lauch-Strudel auf (C, G) auf mediterranem Paprika-Gemüse (A, L) 	
Menü 2	Dorschfilet in knuspriger Panade (D, A) Kartoffelsalat angemacht mit Mayonnaise, Sauerrahm und Gurkerl (C, A, L, M, F)  	Hühnerfrikassee mit Karotten & Erbsengemüse (A, G, L, F) BIO-Bulgur (A)  	Traditionelle Bolognese mit feinem Gemüse-Brunoise an BIO-Hartweizenspaghetti (A)  	Putengeschnetzeltes in Süß-Sauerer-Sauce mit (A, L, F) BIO-Reis  	
Menü 3	Tofu-Saté-Spieß mit würziger Soja-Glasur (A, L, F) knackige Blattsalate der Saison Erdnuss-Dressing (O, M) 	mit Rosmarin-Honig gratinierter Fenchel auf cremigem (G) Rollgersten-Risotto mit Walnüsse (C, A, G, L, F) 	Spanisches Reisgericht Paella mit Gemüse, Meeresfrüchte & Zitrone (D, B, R)  	An diesem Tag entfällt die Tagesempfehlung!	

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

