














Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 23	MONTAG 01.06.2026	DIENSTAG 02.06.2026	MITTWOCH 03.06.2026	DONNERSTAG 04.06.2026	FREITAG 05.06.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit BIO-Sternchen (A, L) Erbsensuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Lebernocken (C, A, L) Knoblauchsuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (C, A, L) Zucchini-Kokossuppe (G, F)		
Menü 1	bunte BIO-Bulgurpfanne "Orient" mit knackigem Marktgemüse (A) 	Eiernockerl verfeinert mit frische Kräuter (C, A) 	herzhafter pikanter Krautstrudel aus dem Ofen mit (C, A) Sauerrahm-Kräutersauce (A, G, F) 		
Menü 2	Putengeschnetzeltes in fruchtiger Curry-Sauce (A, G, F) BIO-Reis  	Fleischbällchen vom Rind mit Bratensaft (C, A, G) Petersilienkartoffel  	cremige Carbonara an BIO-Fusilli & geriebener Hartkäse (C, A, G, F)  	Schönen Feiertag!	Liebe Gäste! Wir sind ab Montag dem 08.06. 2026 wieder für Sie da! Ihr #TeamPrandia
Menü 3	knusprig gebackener Schafskäse (C, A, G) gemischter Schnittsalat Kürbiskernöl-Dressing 	Grillkotelette mit hausgemachter Kräuterbutter (A) geschwenkten Rosmarin-Gnocchi (C, A) Brokkoliröschen  	gratinierter Fenchel mit Kirschtomaten & geschmolzenen Mozzarella auf (A, G, H, F) Gemüserisotto (C, G, L) 		

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

