



















Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 16	MONTAG 13.04.2026	DIENSTAG 14.04.2026	MITTWOCH 15.04.2026	DONNERSTAG 16.04.2026	FREITAG 17.04.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Suppenudeln (C, A, L) Süßkartoffel-Linsen-Suppe (A)	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (C, A, L) Maiscremesuppe (A, G, L, F)	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (C, A, G, L) Haferflockensuppe (A, L)	Klare Gemüsesuppe mit BIO- Muschelnudeln (A, L) Marokkanische Kichererbsensuppe (L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (L) Zucchini-cremesuppe (G, F)
Menü 1	griechisches Kartoffelgröstl mit Zucchini, Paprika, Oliven, Schafskäse (G) 	mildes Chili sin Carne mit Mais, Bohnen und Paprika (A, F) Roggenbrot (A) 	Röstitaler auf Kohlrabi-Rahm- Gemüse verfeinert mit Dill (A, G, F) 	Grießschmarren mit Zwetschkenröster (A, G) 	Tomaten-Basilikumsauce an BIO-Vollkorn Penne (A) 
Menü 2	Steirische Hühnerkeule mit Naturaft und (A) buntem Gemüsereis (L)  	Fischfilet mit Mandelkruste (C, D, A, H) Dillkartoffeln 	Putenschnitzel in Rosmarin- Majoransauce (A) Schupfnudeln (C, A)  	Schweinsgeschnetzeltes "Züricher Art" (A, G, F) Ebly-Sonnenweizen (A)  	Reisgericht Nasi Goreng mit gebratenem Ei und Gemüse (C, A, F) 
Menü 3	Bärlauch-Tortelli mit aufgeschäumter Nussbutter, geschmolzene Kirschtomaten und geröstete Sonnenblumenkerne (C, A, G) 	Hausgemachte Kürbiskern- Falafel auf cremigem Humus (C, A) ofegeröstetes Gemüse, knackiger Krauthäuptel Pita Fladenbrot (A) 	Spargel-Risotto mit würzigem Carnaroli-Reis und Grana Padano 	gebackene Kräuterseitlinge (C, A) Petersilienkartoffeln Sauce Tartare (C, A, G, L, M, F) 	Plant-Power Paprika auf fruchtiger Paradeissauce mit Quinoa-Linsenfarce und frischen Kräutern 
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

