























Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 19	MONTAG 04.05.2026	DIENSTAG 05.05.2026	MITTWOCH 06.05.2026	DONNERSTAG 07.05.2026	FREITAG 08.05.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (C, A, G, L) Apfel-Selleriesuppe (A, G, L, F)	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (C, A, L) Zucchini cremesuppe (G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Biskuitschöberl (C, A, L) Karotten-Ingwersuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Suppenudeln (C, A, L) Spargel cremesuppe (A, G, L, F)	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (C, A, G, L) Gemüse cremesuppe (A, G, F)
Menü 1	Ebly-Sonnenweizen mit knackigem Gemüse der Saison (A) 	knusprige Pizza Margherita mit Oregano (A, G) 	Couscous-Linsen-Laibchen (C, A, G) Krautsalat mit Curry (G) 	Erdäpfelknödel mit Blattspinat-Käse-Sauce (C, A, G, O, F) 	Milchreis mit Zimt & Vanille verfeinert dazu Kirschkompott (G) 
Menü 2	Kartoffelgulasch mit Paprikagemüse und herzhafter Wursteinlage (A, G, M) Semmel (A, F)  	Naturschnitzel vom Schwein Butterknöpfe (C, A) Erbsen  	pikantes Putenreisfleisch mit Karotten, Sellerie, Paprika (A, L)  	Backfischfilet vom Seelachs (C, A, G) Petersilienkartoffel  	BIO-Pasta mit Haschee, Zwiebeln und Kräuter-Knoblauch-Aromen (A)  
Menü 3	Grillkotelette mit geräucherter Speck-Zwiebelsauce (A) Gnocchi  	goldgelb gebackener Emmentaler (C, A, G) Kräuterkartoffeln Preiselbeeren 	Tofu-Ananas-Spieß auf (A, L, F) Kokos-Limetten-Reis Sesam-Brokkoli 	gefüllte BIO-Zucchini mit veganem Hack (F) Tomaten-Rosmarinsauce (A) 	gegrillte Calamari mit Knoblauch & Petersilie (D) Rucolarisotto (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

