

Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 27	MONTAG 30.06.2025	DIENSTAG 01.07.2025	MITTWOCH 02.07.2025	DONNERSTAG 03.07.2025	FREITAG 04.07.2025
Suppe	Klare Tomatisierte Gemüsesuppe mit Reibteig (C, A) Dinkelflockensuppe (A, L)	Klare Gemüsesuppe mit 3-Kornnockerl (C, A, G, L) Apfel-Selleriesuppe (A, G, L, F)	Klare Gemüsesuppe mit Fleischstrudel (C, A, L) Kräutersuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Dinkelnockerl (C, A, G, L) Grünkernsuppe (A, L)	Klare Gemüsesuppe mit BIO-Sternchen (A, L) Rucolasuppe (A, G, F)
Menü 1	gerösteter Semmelknödel mit Ei & Kräuter (C, A, G) 	Gnocchi mit Grünem-Pesto & Grillgemüse 	Grießschmarren mit Zwetschkenröster (A, G) 	Soja-Ragout Toskanische Art mit gegrilltem Gemüse (A, F) BIO-Reis 	knusprige Pizza Margherita mit Oregano (A, G) 
Menü 2	auf der Haut gebratenes Seehechtfilet (D) Petersilienkartoffel  	Paprikahendragout (A, G) BIO-Fusilli (A) 	gebratener Reis Nasi Goreng mit knackigem Gemüse und Ei (C, A, F) 	Ofenfrischer Leberkäse Kartoffelpüree & Röstzwiebel (G)  	Schweinskarree in Senfsauce (A, G, M, F) Spinatspätzle (C, A)  
Menü 3	Vegan gebackene Melanzani auf BIO-Spaghetti und Paradeissauce (A, F) 	gegrillte Putenfiletstreifen (G) knackiger Blatt-Gemüse-Salat Kürbiskernöl-Dressing  	knuspriges Zanderfilet im Thymian-Kräutermantel (C, D, A) Rahmpolenta (C, G)  	gefüllter Paprika mit Linsengemüse auf Kräuter-Sugo 	BIO-Pasta mit Veganer Carbonara-Sauce und Räuchertofu 

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

