


























Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 25	MONTAG 15.06.2026	DIENSTAG 16.06.2026	MITTWOCH 17.06.2026	DONNERSTAG 18.06.2026	FREITAG 19.06.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (C, A, L) Dinkelflockensuppe (A, L)	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (C, A, G, L) Apfel-Selleriesuppe (A, G, L, F)	Klare Gemüsesuppe mit Fleischstrudel (C, A, L) Kräutersuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Dinkeltropfteig (C, A, L) Grünkernsuppe mit Wurzelgemüse (A, L)	Klare Gemüsesuppe mit BIO-Sternchen (A, L) Rucolasuppe (A, G, F)
Menü 1	würzige Käsenocken mit frischem Schnittlauch (C, A, G, L, F) 	Gnocchi an feinem Basilikum-Pesto mit buntem Grillgemüse 	flaumiger Grießschmarrn mit Zwetschenröster (A, G) 	Veganes Kürbis-Kirchererbsen-Spinat-Curry (A) 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) Butterspätzle (C, A)  
Menü 3	Vegan gebackene Melanzani auf BIO-Spaghetti und Paradeissauce (A, F) 	gegrillte Putenfiletstreifen auf (G) knackigem gemischtem Marktsalat mit Kürbiskernöl-Dressing  	goldgelb gegrilltes Zanderfilet auf (C, D, A) Maisgrieß-Polenta (C, G) Mandel-Brokkoli  	Hühner-Rucolarisotto mit Kirschtomaten und allerhand Gemüse (C, G, L)  	geschmorte Rinderroulade mit Speck, Gurkerl und Zwiebel (A, L, M) Butterspätzle (C, A) buntes Karottengemüse   

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

