

Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 33	MONTAG 10.08.2026	DIENSTAG 11.08.2026	MITTWOCH 12.08.2026	DONNERSTAG 13.08.2026	FREITAG 14.08.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Dinkel-Tropf-Teig (C, A, L)	Klare Gemüsesuppe mit Suppennudeln (C, A, L)	Gemüsecremesuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Leberknödel (A, L)	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig (C, A, L)
Menü 1	Rotes Linsen-Dal mit Kokosmilch BIO-Reis 	Hirse-Karotten-Laibchen (C, G) gebundenem Zucchini-gemüse (A) 	hausgemachter Grießschmarren mit Zwetschkenröster (A, G) 	Kürbis-Lasagne mit feiner Dill-Béchamelsauce (A, G) 	Käsenocken in geschmolzenem Bergkäse & frischem Schnittlauch (C, A, G, L, F) 
Menü 2	Saftige Putenbrust in würzig-fruchtiger Currysauce (A) Mandelreis (H)  	knusprig gebratene Augsburger mit Petersilienkartoffel  	Zartes Hühnerbrustfilet in Zwiebelsauce (A) Gnocchi  	Lasagne al Forno mit herzhaftem Bolognese-Sugo (A, G)  	goldgelb gebackenes Filet vom Seelachs (C, A, G) Kartoffelsalat mit Zwiebel, Tomaten, Rucola & Öldressing (M)  

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

