

Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 29	MONTAG 13.07.2026	DIENSTAG 14.07.2026	MITTWOCH 15.07.2026	DONNERSTAG 16.07.2026	FREITAG 17.07.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles (C, A, L)	Lauchcremesuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel (C, A, G, L)	Klare Gemüsesuppe mit Croutons (A, G, L)	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten (C, A, G, L)
Menü 1	Steirische Gemüsefleckerl mit gerösteten Kürbiskerne (A, L) 	flaumige Buchteln mit Marillenmarmelade auf Vanillecreme (C, A, G) 	Orientalische Bulgur-Pfanne mit gegrilltem Gemüse & würzigem Schafskäse-Crumble (A, G) 	Pizzaschnitte mit Blattspinat, Paradeiser und geschmolzenem Mozzarella (A, G) 	goldbraune Erdäpfelrösti auf Kohlrabi-Erbсен-Gemüse und frischem Dill (A, G, F) 
Menü 2	zartes Putengeschnetzeltes mit mediterranem Zucchini-Paprikagemüse (A, G, F) BIO-Reis  	Klassisches Naturschnitzel vom Schwein mit kräftigem Jus und (A) Butterspätzle (C, A)  	Ofenfrischer Faschierter Braten (C, A) Kräuterschupfnudeln (C, A) Erbsen  	BIO-Vollkornpasta in fruchtiger Tomaten-Thunfischsauce mit Gemüse-Brunoise (D, A, F) 	gekochtes Rindfleisch mit Wurzelsud (L) Schnittlauchkartoffeln  

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

