

























Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

| KW 3 | MONTAG 12.01.2026 | DIENSTAG 13.01.2026 | MITTWOCH 14.01.2026 | DONNERSTAG 15.01.2026 | FREITAG 16.01.2026 |
|---|---|---|--|---|--|
| Suppe | Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (C, A, L) Schwarzbrotssuppe (C, A) | Klare Gemüsesuppe mit BIO- Buchstaben (A, L) Kürbis-Currysuppe (A) | Klare Gemüsesuppe mit Fleischstrudel (C, A, L) Zucchinicremesuppe (G, F) | Klare Gemüsesuppe mit Leberknödel (A, L) Dinkelflockensuppe (A, L) | Klare Gemüsesuppe mit Biskuitschöberl (C, A, L) Erbsensuppe (A, G, F) |
| Menü 1 | knusprige Pizza Margherita mit Oregano (A, G)  | Champignon-Fisolen-Gulasch (A) Roggenbrot (A)  | Topfenaufguss mit Pfirsichkompott (C, A, G)  | Kürbisstrudel (C, A) Dillsauce (A, G, F)  | Semmelknödel auf Wurzelgemüsesauce (C, A, G, L, F)  |
| Menü 2 | Wurstknödel mit Bratensaft (C, A) Karotten-Weißkraut   | Bratwurst bunter Kartoffel- Radieschensalat, Öldressing (M) Roggenbrot (A)   | Putenschnitzel in Rosmarin- Majoransauce BIO-Fusilli (A)   | Hühnergeschnetzeltes "Esterhaszy Art" (A, G, L, M, F) BIO-Reis   | Trapezfisch im Backteig (C, A, G) Petersilienkartoffel   |
| Menü 3 | knuspriges Zanderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter (D, A) Gemüserisotto (C, G, L)   | Kärntner Kasnudeln mit brauner Butter, Minze & Mandeln (C, A, G)  | geschmorte Rinderroulade in eigenem Saft mit Gurkerl und Zwiebel (A, L, M) Schupfnudeln (C, A) Gemüse    | gefüllter Paprika plant based mit Hirse & Sonnenblumenkerne auf Paradeissauce (A)  | Schafskäse im geräuchertem Speckmantel (G) bunter Blattsalat mit Spinat & Kichererbsen Joghurt-Dressing (G)   |
| 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

