

Speiseplan Menschen

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) Schwarzbrotsuppe (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) 	Topfenauflauf 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)  	Putenschschnitzel 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 Paradeissaue (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 & Eiproducte aus der Steiermark

Öffnungszeiten: Montag bis Freitag von 11:15 bis 14:30 Uhr

Zertifiziertes BIO Sortiment AT BIO 301 · Gastronomiepartner Fair Traide Austria · Österreichisches Umweltzeichen

