
















Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 4	MONTAG 19.01.2026	DIENSTAG 20.01.2026	MITTWOCH 21.01.2026	DONNERSTAG 22.01.2026	FREITAG 23.01.2026
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig (C, A, L) Gemüsecremesuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen & Gemüseeinlage (C, A, G, L) Selleriecremesuppe (A, G, L, F)	Klare Gemüsesuppe mit 5-Kornnockerl (C, A, G, L) Knoblauchsuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Dinkel-Tropf-Teig (C, A, L) Karotten-Orangensuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Gemüsenockerl (L) Kohlsprossensuppe (A, G, F)
Menü 1	flaumige Buchteln mit Marillenmarmelade auf Vanillecreme (C, A, G) 	Hirselaibchen auf Schwarzwurzel-Erbсенragout (C, A, G, F) 	Tomaten-Basilikumsauce an BIO-Penne (A) 	Gnocchi mit Grünem-Pesto & Grillgemüse 	pflanzliches Chili sin Carne mit Zucchini, Paprika, Karotten, Mais, Bohnen (A, F) Dinkelsemmel (A, F) 
Menü 2	Puten-Lauch-Geschnetzeltes (A, G, F) Butterknöpfe (C, A) 	Faschierter Braten (C, A) Petersilienkartoffel glasierte Karotten 	Pariser Schnitzel vom Karree (C, A) Zartweizen (A) 	Hühnerkeule mit Natursaft (A) bunter Gemüserais (L) 	gebratener Fisch mit Paprika-Kokos-Curry (D, A) BIO-Couscous (A) 
Menü 3	Räuchertofu-Grillspieß auf (A, L, F) BIO-Basmatireis mit Sesam Erdnussauce (A, F) 	gebratenes Forellenfilet (D, A) Petersilienkartoffel Zitronengarnitur 	gegrillte Putenbruststreifen auf knackigem Blatt-Gemüse-Salat Kürbiskernöl-Dressing 	Ofenkartoffel mit Blattspinat, Kichererbsen & Gemüse der Saison Schnittlauch-Aioli (M, F) 	Schmorbraten vom Rind (A, M) Butter-Grießknödel (C, A, G) Stangenbohnen 
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

