

# Speiseplan Kindergärten & Schulen

**PRANDIA**  
AUGUSTINUM

| KW<br>30                        | MENÜ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>MONTAG</b><br>20.07.2026     | <p>Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen (C, A, G, L)<br/>mildes Chili con Carne mit Kidneybohnen, Mais &amp; buntem Paprika (A)<br/>Roggenbrot (A)<br/>Blattsalat<br/>BIO-Banane</p>                                                                 |
| <b>DIENSTAG</b><br>21.07.2026   | <p>Klare Gemüsesuppe mit BIO-Muschelnudeln (A, L)<br/>Gemüsestrudel aus traditionell handgezogenem Teig mit (C, A, L)<br/>Kräuterrahm (G)<br/>Eisbergsalat<br/>Beeren mit BIO-Joghurt (G)</p>                                                   |
| <b>MITTWOCH</b><br>22.07.2026   | <p>Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl (C, A, L)<br/>Saftiges Pariser Schnitzel vom Schweinskarree mit (C, A)<br/>buntem Gemüsereis (L)<br/>Gurkensalat, Öldressing<br/>Nektarine</p>                                                           |
| <b>DONNERSTAG</b><br>23.07.2026 | <p>Klare Gemüsesuppe mit Dinkel-Tropf-Teig (C, A, L)<br/>Zartes Putenbrustfilet "Esterhazy Art" mit feinen Karotten- &amp; Selleriejulienne dazu (A, G, L, F)<br/>Rahmpolenta (C, G)<br/>Krauthäuptelsalat<br/>Schokolade-Donut (A, G, F)</p>  |
| <b>FREITAG</b><br>24.07.2026    | <p>Zucchini cremesuppe (G, F)<br/>Luftiger Topfenschmarrn serviert mit Fruchtkompott (C, A, G)<br/>BIO-Äpfel</p>                                                                                                                               |



Zertifiziertes BIO-  
Teilsortiment durch Austria  
BIO Garantie AT BIO 301



Gastronomiepartner Fair  
Trade Austria



Österreichisches  
Umweltzeichen

**Allergene:**  
A Glutenhaltiges  
Getreide  
AP Aspartam  
B Krebstiere  
C Ei  
D Fisch  
E Erdnuss  
F Soja  
G Milch/Lactose  
H Nüsse/  
Schalenfrüchte  
L Sellerie  
M Senf  
N Sesam  
O Sulfite  
P Lupinen,  
R Weichtiere

**Wir wünschen einen Guten Appetit! Wir wissen wo's herkommt! BIO-Milch, BIO-Naturjoghurt & Eiprodukte aus der Steiermark**

Bischöflicher Campus Augustinum · Besuchen Sie uns auch auf [www.prandia.augustinum.at](http://www.prandia.augustinum.at) · [kueche@augustinum.at](mailto:kueche@augustinum.at)  
Menüplanänderung, Druck- und Satzfehler vorbehalten, Änderung bei der Lieferbeschaffung werden gesondert bekanntgegeben!