

Speiseplan Mensen

PRANDIA
AUGUSTINUM

KW 20	MONTAG 12.05.2025	DIENSTAG 13.05.2025	MITTWOCH 14.05.2025	DONNERSTAG 15.05.2025	FREITAG 16.05.2025
Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel (C, A, G, L) Wurzelgemüsesuppe (A, L)	Klare Gemüsesuppe mit 3- Kornnockerl (C, A, G, L) Kräuter-Frischkäsesuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit Butternockerl (C, A, G, L) Tomatensuppe (A)	Klare Gemüsesuppe mit Grießknödel (C, A, G, L) Gurken-Dillsuppe (A, G, F)	Klare Gemüsesuppe mit BIO- Sternchen (A, L) Linsensuppe gebunden (G, F)
Menü 1	Schupfnudel in Butter- Nussbrösel mit Fruchtkompott (C, A, G, H) 	Eiernockerl mit frischen Kräuter (C, A) 	Kartoffelgratin mit würzigem Käse & Schnittlauchsauce (C, A, G, F) 	Polenta-Lauch-Strudel (C, G) Peperonata-Gemüse (A, L) 	Quiche mit Mangold, Ricotta, Kirschtomaten (C, A, G) 
Menü 2	gebackenes Dorschfilet (D, A) Kartoffelsalat angemacht mit Mayonnaise, Sauerrahm und Gurkerl (C, A, L, M, F) 	kräftige Sauce Bolognese an BIO-Spaghetti (A)  	Wurstknödel mit Bratensaft (C, A) Karotten-Weißkraut  	gebratene Augsburg Petersilienkartoffel  	Putengeschnetzeltes Süss Sauer (A, L, F) BIO-Reis  
Menü 3	gegrilltes Seitanfilet in Teriyaki- Marinade mit frischem Wokgemüse (A, L, F) Basmatireis 	Spare-Ribs in würzig rauchiger Barbecue-Glasur Steakhouse Fries Grüne Bohnen  	Gulasch vom Maibock (O) Spätzle mit Bärlauch (C, A) 	Tofu in knuspriger Panko-Hülle (A, O, L, F) bunter Blattsalat, Karotten- Cole-Slaw 	Spanisches Reisgericht Paella mit Gemüse, Meeresfrüchte & Zitrone (D, B, R)  
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					

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

