

Datum: 23.02.2026 – 27.02.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Gebratene Hühnerbrust ^(EU) mit Letscho ^(AT) dazu Tagliatelle ^(Bio Italien) (A,L)	Pikanter Kartoffel-Käseauflauf ^(Regional) (G,C,L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage ^(AT, Regional) (A,C,L) und Obst ^(Regional, EU)
Dienstag	Spaghetti nach ^(Bio Österreich) Carbonara Art (ohne Fleisch) ^(Regional) mit Grana Padano ^(Italien) (A,C,G,L)	Brokkoli-Kartoffel Strudel ^(EU, Regional) mit Rahmsoße ^(Regional) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing ^(Regional) (M,C,G,L,o) und Kuchen ^(AT) (A,C,G)
Mittwoch	Hühnerflügel vom Hühner.Gut mit Kartoffelwedges ^(EU) dazu Cocktailsoße ^(AT) (G,L)	Spaghetti ^(Bio Österreich) mit Grünkern Bolognese ^(EU) mit Grana Padano ^(Italien) (A,C,G,L)	Erbсенcreme Suppe ^(AT,Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip ^(AT,Regional) (G,L)
Donnerstag	Eiernudeln ^(Bio Bayern) mit Gemüse-Kokosnußsoße ^(Thailand) Indonesische Art (A,C,F,L)	Gemüse-Reispfanne ^(Italien) mit Paprikarahmsoße ^(Regional) (G,L)	Salat mit Dressing ^(AT,Regional) (M,C,G,L,o) und Joghurtdessert ^(Regional) (G)
Freitag	Gebackenes Fischfilet ^(EU) mit Kartoffeln ^(Regional) und Sauerrahmdip ^(Regional) (A,C,G,L,D)	Reibekuchen ^(AT) mit Zimt und Zucker ^(Sonnentor, AT) dazu Apfelmus ^(Italien) (A,C,G,L)	Haferflockensuppe ^(AT) (A,L) Gemüsesticks mit Dip ^(AT,Regional) (G,L)

Allergielegende: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch, H = Nüsse, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinien, R = Weichtiere (1)

Der Anbau von Gemüse, Salat,
Obst und Kräutern im AQUA
Garten ist bio-zertifiziert.



Wir wünschen guten Appetit!



Herkunftskennzeichnung: **Rindfleisch** / EU, **Eier** / EU, **Milchprodukte** / EU, **Teigwaren** / EU
Kartoffeln / EU, **Zwiebeln** / EU, **Geflügel** / EU, **Gemüse** / EU, **Fisch** / EU, **Äpfel** / EU, **Reis** / EU



AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von: