

Datum: 23.02.2026 – 27.02.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
<b>Montag</b>	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)
<b>Dienstag</b>	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)
<b>Mittwoch</b>	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)	Erbsencreme Suppe (AT,Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT,Regional) (G,L)
<b>Donnerstag</b>	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)
<b>Freitag</b>	Gebackenes Fischfilet (EU) mit Kartoffeln (Regional) und Sauerrahmdip (Regional) (A,C,G,L,D)	Reibekuchen (AT) mit Zimt und Zucker (Sonnenitor, 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!**



AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von:



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