

Datum: 02.03.2026 – 06.03.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
<b>Montag</b>	Nudeln (VLand Regional, 30% Dinkel) mit Kräuterrahmsoße (Regional) und Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Champignonrahm Soße (AT, Regional) mit Semmelknödel (AT, Regional) (A,C,G,L)	Minestrone (AT) (A,L) und Früchtekompott (Regional)
<b>Dienstag</b>	Hackbällchen vom Rind (Regional) in Rahmsoße (Regional) mit Reis (Italien) (A,C,G,L)	Linsen Dahl (Thailand, AT) mit Basmatireis (Italien) (G,F,L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (AT, Regional) (A,C,L) Gemüse Stick mit Dip (AT, Regional) (G,L)
<b>Mittwoch</b>	Palatschinken mit Spinat Käsefüllung (AT) Kräuterdip (Regional) (A,C,G,L)	Gemüselasagne (AT, BIO Italien) mit Tomatensoße (AT) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Obst (EU, Regional)
<b>Donnerstag</b>	Spaghetti (BIO Österreich) Bolognese (Regional) mit Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Gnocchi (AT) mit Pikanter Kräutersoße (Regional) dazu Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Karottencreme Suppe (AT, Regional) (G,L) Gemüse Stick mit Dip (AT, Regional) (G,L)
<b>Freitag</b>	Rösti Gemüsepizza (AT, Regional) (G,L)	Frühlingsrolle (AT) mit Süß Saurer Soße (Thailand) (A,C,L,F)	Salat mit Dressing (M,C,G,L,o) und Pudding (Regional) (G)

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 (2)

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: