

Datum: 23.03.2026 – 27.03.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Gebratene Hühnerbrust (EU) Rahmsoße (Milchhof) und Risibisi (Italien) (A,G,L)	Ravioli (Regional) mit Paprika-Rahmsoße (Regional,AT) (A,C,G,L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (AT, Regional) (A,C,L) und Obst (Regional, EU)
Dienstag	Spinatlasagne (AT,BIO Italien) mit Tomatensoße (EU) (A,C,G,L)	Gnocci (AT) mit Käserahmsoße (Regional) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (Regional) (M,C,G,L,O) und Kuchen (AT) (A,C,G)
Mittwoch	Hackfleischsoße (Regional) mit Reis (Italien) (L)	Kartoffelstrudel mit Spinat (Regional, AT) (A,C,G,L)	Erbsencreme Suppe (AT,Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT,Regional) (G,L)
Donnerstag	Käsenudeln (VLand Regional 30% Dinkel) mit Röstzwiebeln (AT) (A,C,G,L)	Rahmkohlrabi (AT, Regional)) mit Kartoffeln (Regional) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT,Regional) (M,C,G,L,o) und Joghurtdessert (Regional) (G)
Freitag	Fischstäbchen (EU) mit TarTar (AT) und Püree (AT) (A,C,G,L,D)	Rote Bohnen Laibchen (USA, AT) auf Tomatenragout (AT) (A,C,L,P)	Haferflockensuppe (AT) (A,L) und 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 (5)

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:

