

Datum: 04.05.2026 – 08.05.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Saftgulasch vom Vorarlberger Rind mit Spätzle (30% Dinkel, Regional) (A,C,L)	Kartoffel-Gemüsegulasch (AT, Regional) (L)	Klare Gemüse mit Grießnockerl (AT) (A,C,L) und Kuchen (AT) (A,C,G)
Dienstag	Tortellini (Regional) mit Österkronsoße (AT) dazu Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Gemüsepfanne (Regional) mit Polenta (Regional) (G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Joghurtdessert (Regional) (G)
Mittwoch	Paniertes Hühnerschnitzel (AT) mit Petersilienkartoffeln (Regional) (Zitrone) (EU) (A,C,L,M,O)	Palatschinken mit Marmelade (AT) (A,C,G)	Tomatencreme Suppe (AT, Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Donnerstag	Ebly und Karotten Sesam Gemüse (EU, Regional) (A,G,C,L)	Gebratene Bärlauchknödel (Regional) mit Frühlingsgemüse (AT) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Fruchtkompott (Regional)
Freitag	Gebratenes Seehechtfilet (EU) mit Reis (Italien) und Kräuterrahmsoße (Regional) (A,G,L,D)	Riebel (Regional) mit Apfelmus (Italien) (A,C,G)	Gemüsecreme Suppe (AT, Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)

Allergieglegende: 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

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:

