

Datum: 13.07.2026 – 17.07.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Hackfleischsoße (Regional) mit Reis (Italien) (L)	Gnocci (AT) mit Käserahmsoße (Regional) (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)	Kartoffelstrudel mit Spinat (Regional, AT) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (Regional) (M,C,G,L,O) und Kuchen (AT) (A,C,G)
Mittwoch	Gebratene Hühnerbrust (EU) Rahmsoße (Milchhof) und Risibisi (Italien) (A,G,L)	Ravioli (Regional) mit Paprika-Rahmsoße (Regional,AT) (A,C,G,L)	Erbsencreme Suppe (AT,Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT,Regional) (G,L)
Donnerstag	Käsenudeln (Regional 25% Dinkel) mit Röstzwiebeln (AT) (A,C,G,L)	Gebratenes Gemüse Süß-Sauer Soße (Regional, EU) mit Reis (Italien) (F,L,N)	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)	Kichererbsen Curry mit Gemüse und Kokos (EU, Regional, AT) (L,N,F)	Gerstensuppe mit Gemüse (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

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:

