

Speiseplan KW 03

Datum: 12.01.2026 – 16.01.2026

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)	Gemüse Grießsuppe (AT) (A,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 Hähnerschnitzel (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	Gemüse Kartoffelpfanne (AT, Regional) mit Dip (Regional) (A,G,C,L)	Gemüse Chili (AT) mit Vollkorn Reis (Italien) (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)	Broccolicreme Suppe (AT, Regional) (G,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 (3)

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** / 100% Vorarlberg, **Eier** / 100% Vorarlberg, **Milchprodukte** / 100% Vorarlberg, **Teigwaren** / 50% Vorarlberg und 50% Italien, **Kartoffeln** / 100% Vorarlberg, **Zwiebeln** / 100% Vorarlberg, **Geflügel** / EU, **Gemüse** / EU, **Fisch** / EU, **Äpfel** / 100% Vorarlberg, **Reis** / EU

