

Speiseplan KW 04

Datum: 19.01.2026 – 23.01.2026

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Käseknoedel (AT, Regional) mit Sahnesoße (Regional) und Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Nudeln (VLand Regional, 30% Dinkel) mit Tomaten Rahmsoße (AT, Regional) (A,C,G,L)	Gemüsesuppe (AT) (L) und Pudding (Regional) (G)
Dienstag	Curryrahmgeschnetzeltes vom Huhn (EU, Regional) mit Reis (Italien) (G,H,L)	Cannelloni Ricotta-Spinat (AT) in Tomatensoße (AT) (A,C,G,L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage (AT) (A,C,L) Gemüse Stick mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Mittwoch	Tagliatelle (Bio Italien) mit Tomatensoße (AT) und Grana Padano (Italien) (A,C,G,L)	Saisongemüsepflanne (AT) mit Kartoffelpüree (AT, Regional) (G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Obst (EU, Regional)
Donnerstag	Putenschinken Nudeln (VLand Regional 30% Dinkel) (A,L)	Topfen Marillen Knödel (AT) mit Vanillesoße (Regional) (A,C,G)	Gemüsecreme Suppe (AT, Regional) (G,L) Gemüse Stick mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Freitag	Pizza Margherita (AT, Regional) (A,G,L)	Gemüespätzle Gratin (30%Dinkel, Regional) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Kuchen (AT) (A,C,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 (4)

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 / EU, Eier / EU, Milchprodukte / EU, Teigwaren / EU**
Kartoffeln / EU, Zwiebeln / EU, Geflügel / EU, Gemüse / EU, Fisch / EU, Äpfel / EU, Reis / EU