

Datum: 17.02.2025 – 21.02.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Hackfleischsoße (Regional) mit Reis (Italien) (L)	Ravioli (EU) mit Pilzrahmsoße (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)	Gemüsepfanne (Regional) mit Polenta (Regional) (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)	Gnocci (AT) mit Pikanter Kräutersoße (Regional) dazu Parmesan (Italien) (A,C,G,L)	Erbsencreme Suppe (AT,Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT,Regional) (G,L)
Donnerstag	Käsehörnle (Regional) 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	Lachsrahm (EU)(Regional) Nudeln (BIO Italien) (A,C,G,L,D)	Gemüsestrudel (AT) mit Schnittlauchsoße (Regional) (A,C,G,L)	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** / 100% Regional, **Eier** / 100% Regional, **Milchprodukte** / 100% Regional, **Teigwaren** / 50% Regional, 50% Italien
Kartoffeln / 100% Regional, **Zwiebeln** / 100% Regional, **Geflügel** / 75% EU 25% Regional, **Gemüse** / 75% EU 25% Vorarlberg, **Fisch** / EU, **Äpfel** / 100% Regional, **Reis** / EU

AQUA Mühle Vorarlberg gGmbH wird gefördert von:

