

Datum: 03.03.2025 – 07.03.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Rindsgeschnetzeltes (Regional) mit Spätzle (25% Dinkel, Regional) (A,C,L)	Gedünstetes Gemüse (AT) mit Kartoffeln (Regional) und Butterbrösel (Regional) (A,C,L)	Gemüse Grießsuppe (AT) (A,L) und Kuchen (AT) (A,C,G)
Dienstag	Zucchini-Kartoffelgratin (AT, Regional) (C,G,L)	Spaghetti (Bio Italien) mit Gemüsebolognese (AT) (A,C,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Joghurtdessert (Regional) (G)
Mittwoch	Backhendl vom Hühner.Gut mit Kartoffelsalat (Regional) und Zitrone (EU) (G,L)	Kartoffelstrudel mit Spinat (Regional, AT) (A,C,G,L)	Tomatencreme Suppe (AT, Regional) (G,L) Gemüsesticks mit Dip (AT, Regional) (G,L)
Donnerstag	Gebratenes Seehechtfilet (EU) mit Reis (Italien) und Kräuterrahmsoße (Regional) (A,G,L,D)	Gebackener Blumenkohl (AT) mit Kartoffeln (Regional) dazu Sauce Tartar (AT) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing (AT, Regional) (M,C,G,L,o) und Fruchtkompott (Regional)
Freitag	Hacklaibchen in Bratensoße (Regional) mit Marktgemüse (AT) und Nudeln (AT) (A,C,G,L)	Kaiserschmarren (AT) mit Apfelsmus (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 (7)

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:

