

Datum: 10.03.2025 – 14.03.2025

Tag	Menü 1	Menü 2	Suppe/Dessert
Montag	Gemüse-Tomatenragout ^(AT) mit Tagliatelle ^(BIO Italien) und Parmesan ^(Italien) (A,C,G,L)	Weißer- Bohneneintopf ^(AT, Argentinien) (L)	Gemüsesuppe ^{(AT) (L)} und Pudding ^{(Regional) (G)}
Dienstag	Chili con Carne vom Rind ^(Regional) mit Reis ^(Italien) (L)	Polenta Schnitte ^(AT) mit Gemüse und Käse überbacken ^(AT, Regional) (G,L)	Klare Gemüsesuppe mit Einlage ^(AT) ^(A,C,L) Gemüse Stick mit Dip ^{(AT, Regional) (G,L)}
Mittwoch	Orientalisches Ofengemüse ^(AT) mit Kartoffeln ^(Regional) und Kräuterdip ^(Regional) (G,L)	Gnocchi ^(AT) mit Pilzrahmsoße ^(AT, Regional) (A,C,G,L)	Salat mit Dressing ^{(AT, Regional) (M,C,G,L,o)} und Obst ^(EU, Regional)
Donnerstag	Putenschinken Rahmspätzle ^(25%Dinkel, Regional) (A,C,G,L)	Buchteln ^(AT) mit Vanillesoße ^(Regional) (A,C,G)	Gemüsecreme Suppe ^{(AT, Regional) (G,L)} Gemüse Stick mit Dip ^{(AT, Regional) (G,L)}
Freitag	Lasagne al Forno vom Rind ^(BIO Italien, Regional) (A,C,G,L)	Tortellini ^(AT) mit Käserahmsoße ^(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 (8)

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:

